

DUO115N

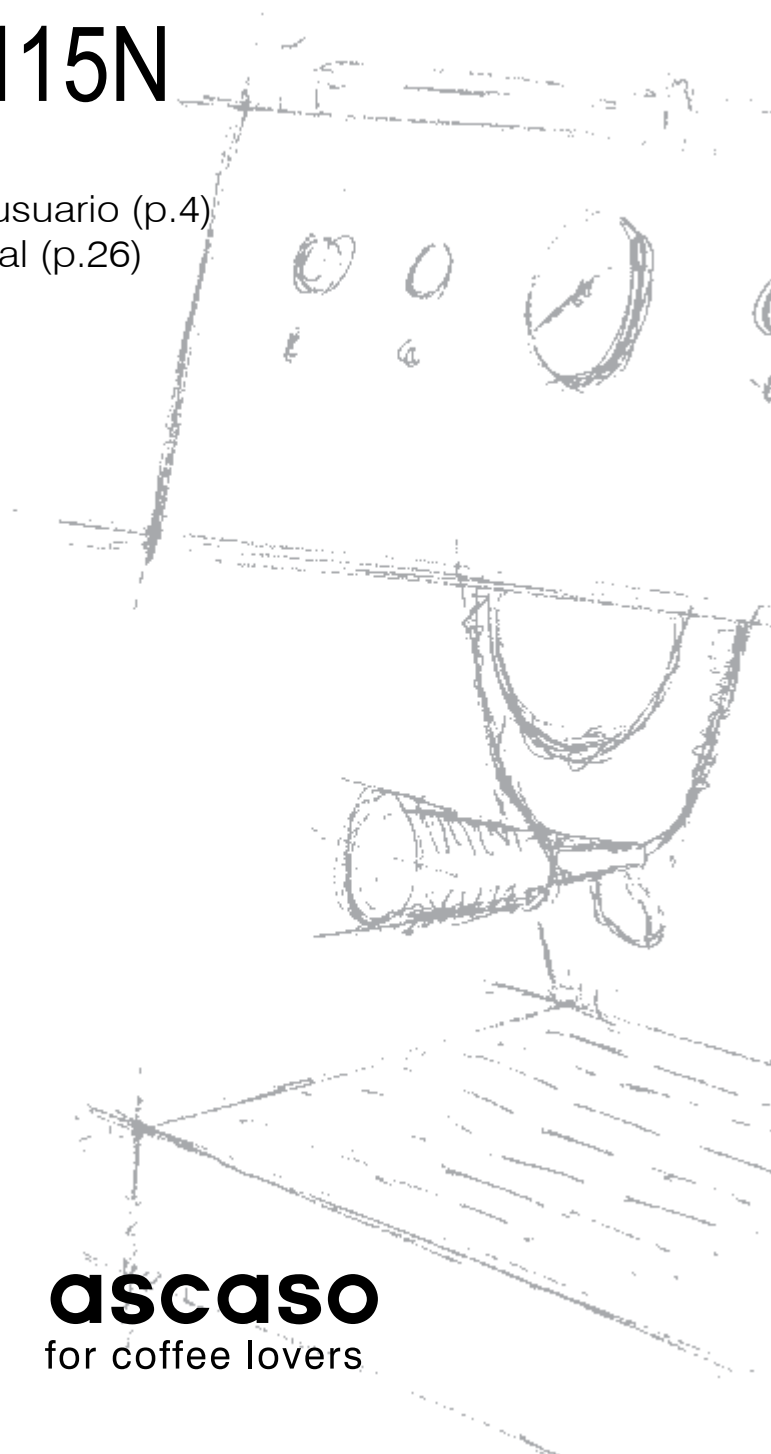
STEEL

Manual del usuario (p.4)

Users manual (p.26)

81070890 VI VEGA / 2024

ascaso
for coffee lovers





EC DIRECTIVE 2002/96/EC

Reciclaje de su cafetera

Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.
Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.

Recycling

Coffee makers may contain recyclable materials.
Please contact your distributor or your local waste collection centre.

Recycling Ihrer Kaffeemaschine

Die Kaffeemaschinen können recycelbare Teile enthalten.
Kontaktieren Sie Ihren Händler oder das Recycling-Center Ihrer Stadt.

Recyclen van uw koffiezetapparaat

Koffiezetapparaten kunnen recycleerbare materialen bevatten.
Neem contact op met uw dealer of met het inzamelpunt in uw woonplaats.

Recyclage de votre cafetière.

Les cafetières peuvent contenir des matériaux recyclables.
Contactez votre distributeur ou le centre de recyclage de votre ville.



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 very much for purchasing an **ascaso** product. This machine makes the best espresso coffee and delicious cappuccinos.
Your coffee machine has been designed and built using the latest technological computing and engineering innovations. It is therefore a high-quality, safe and reliable product.

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.

Inleiding

Hartelijk dank voor het aankopen van een **ascaso**. Daarmee kunt u de beste espresso's en heerlijke cappuccino's bereiden.
Uw koffiezetapparaat is ontworpen en ontwikkeld volgens de laatste technologische innovaties, zowel wat betreft informatica als techniek. Het resultaat is een hoogwaardig, veilig en betrouwbaar product.

Introduction

Merci d'avoir acheté un produit **ascaso**. Il vous permettra d'obtenir le meilleur café espresso 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.

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.

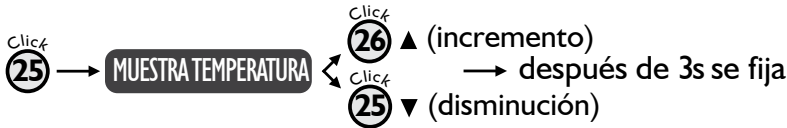
28-El aparato no debe colocarse en un armario o similar cuando esté en uso.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES EN UN LUGAR SEGURO.

Guía Rápida PID

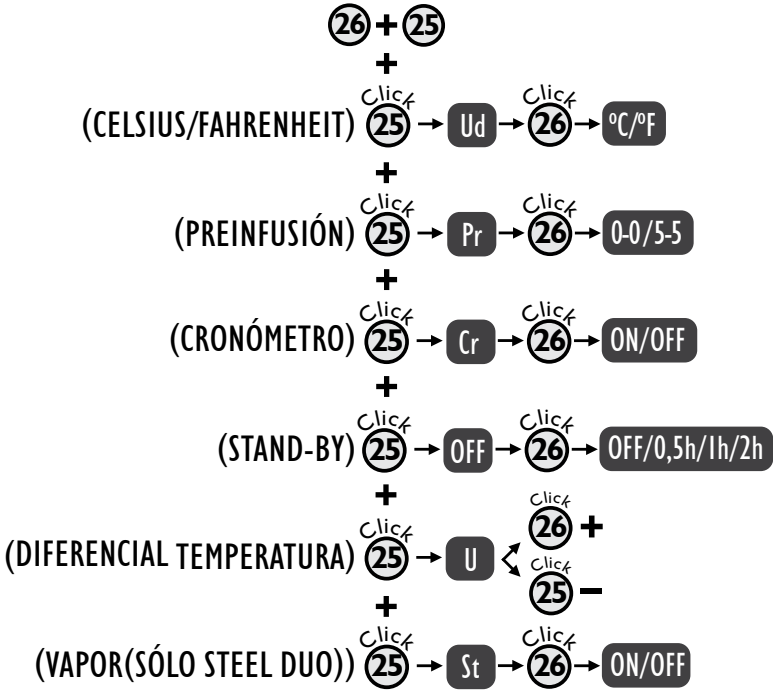
25 DISPLAY 26

Ver/Seleccionar temperatura café



Programación

Mantener presionado 3s



Programar dosis Hacer un café

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



Presionar y soltar para hacer un café



Indice

- 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. Declaración de conformidad CE
- 11. Indicadores luminosos y alarmas
- 12. Tabla de consulta rápida



1. Características técnicas

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Peso (kg)	Dimensiones (L x H x P)*	Capacidad depósito (L)
	Potencia (W)	Intensidad (A)	Potencia (W)	Intensidad (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO115N	2000	10	2000	16.5	15		

* Largo x ancho x profundo (mm)

Características

Presión bomba 20 bar
Carrocería de acero pintado epoxi y acero inoxidable.
Sistema profesional, intercambiador con conductos de acero inoxidable.
Materiales aptos para el uso alimentario.
Control electrónico de temperatura.

Manómetro presión trabajo en modelos PID.
Cappuccinador y agua caliente.
Salidas independientes de vapor y agua (modelos DUO).
Calienta-tazas activo en modelos PID.
Zona de trabajo iluminada.
Certificación CE.

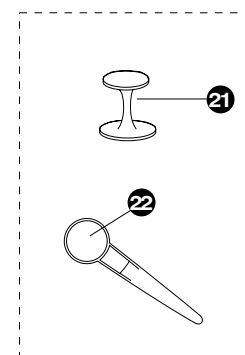
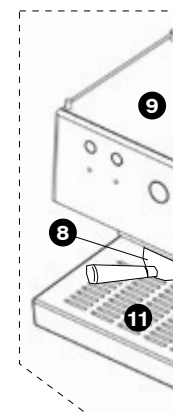
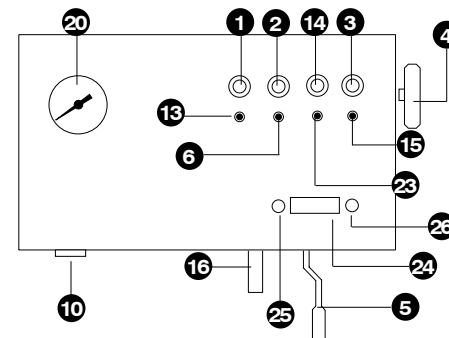
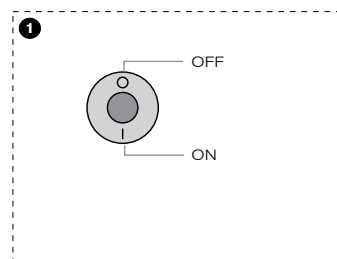
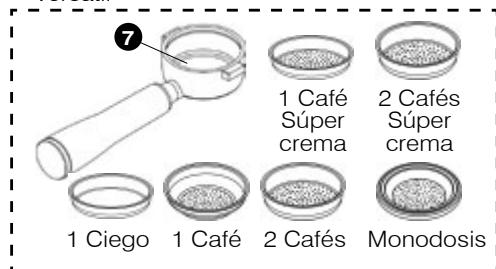
2. Esquema. Puesta en marcha

UNO / DUO

- 1 Interruptor ON/OFF
- 2 Interruptor café
- 3 Interruptor vapor
- 4 Mando vapor/agua caliente (UNO), vapor (DUO)
- 5 Tubo vapor/agua caliente (UNO) – Tubo vapor (DUO)
- 6 Piloto temperatura café / Temperatura café grupo II
- 7 Portafiltro móvil (molido)
- 8 Grupo de café
- 9 Calienta-tazas (Atención superficie caliente)
- 10 Válvula OPV
- 11 Bandeja
- 13 Piloto ON/OFF
- 14 Interruptor agua caliente
- 15 Piloto vapor
- 16 Tubo agua caliente (DUO)
- 20 Manómetro
- 21 Prensa café
- 22 Cuchara (7gr)
- 23 Piloto agua caliente
- 24 Pantalla (modelos PID)
- 25 26 Teclas control sistema PID.



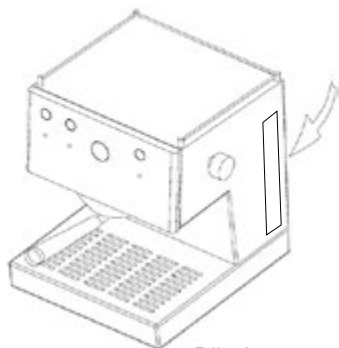
Versátil



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

1. Comprobar que la tensión eléctrica es la misma que aparece en la placa de la máquina.
2. Llenar el depósito con agua fresca (ver dibujo 1). Comprobar que el tubo de toma de agua está sumergido en el depósito.



Dibujo 1

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

3. Compruebe que el depósito tenga agua suficiente. Si se hace funcionar la cafetera sin agua se puede dañar la bomba. El control del agua debe ser visual.

❶ Importante:
Modelos UNO/DUO. Al encender por primera vez la máquina ésta entra en el modo start-up (inicio). El piloto **13** queda iluminado, mientras que el

6 parpadea indicando el proceso de calentamiento hasta alcanzar la temperatura adecuada. Durante este proceso no es posible efectuar ningún tipo de servicio.

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 **1** en posición (I).
2. Coloque el portafiltro **7** sin café y un recipiente debajo.
3. Accione el interruptor de café **2** 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.

En el modelo DUO repetir el punto A).
En el modelo UNO deberá realizar el procedimiento de cebado:

1. Con la cafetera encendida, abrir el grifo de vapor **4**.
2. Accione la función agua **14** y deje salir agua (una taza) por el tubo de vapor **5**.
3. Apague la función agua **14** y cierre el grifo de vapor **4**. La cafetera ya está preparada para su uso.

Sólo para el modelo UNO

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 **6** deje de parpadear.

3. Preparación del café

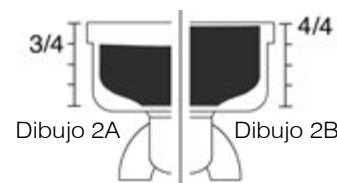
Compruebe su sistema: Molido, monodosis o cápsula.

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.

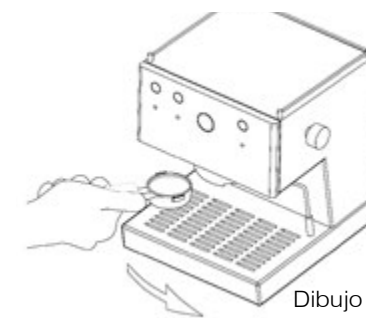
Para obtener resultados óptimos, aconsejamos utilice mezclas preparadas para la elaboración de café "espresso" ya que el punto de molido será el adecuado, con las que podrá utilizar los filtros de molido. Si el resultado obtenido no es el esperado, deberá utilizar los filtros presurizados, con los que 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 **1** en posición (I). Coloque el portafiltro **7** (con filtro) en el grupo **8**.
2. Modelos UNO/DUO. Espere que el piloto **6** 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 **2** 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 **2**.
7. Cuando haya obtenido el café apague el interruptor de café **2**.

⚠ 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.



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.

Puntos 1 y 2 como en apartado de café molido.

Colocar pastilla en el portafiltro y girarlo suavemente a la derecha hasta su tope. No hacer fuerza.

El cierre es suave. (Ver dibujo 5).

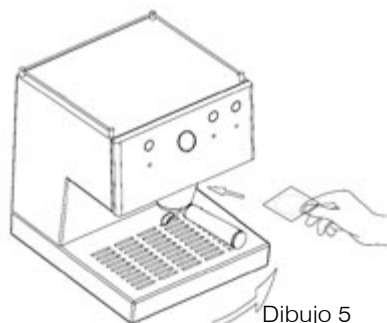
Puntos 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.

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. Punto 5, 6, 7 y notas como en apartado anterior.

⚠ Atención: No saque o gire el portafiltro mientras está pasando el agua, ya que el aparato está en ese momento bajo presión.



Dibujo 5



Dibujo 6

Consejos generales:

1. El portafiltro **7** siempre debe ir colocado en la máquina **8** para que se mantenga caliente. En posición cerrado.
2. **Sólo en modelo UNO.** En caso de que el café no saliera muy caliente, accione el interruptor de vapor 3 durante 10 seg. Esta acción elevará la temperatura de la máquina.
3. Colocar las tazas en el calentatazas **9**. La temperatura (óptima 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.

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

⚠ Manómetro: La presión de trabajo adecuada dependerá del tipo de café y del punto de molido. En cualquier caso, una presión de trabajo comprendida entre 9 y 12 bar es la adecuada.

En las versiones PID la temperatura queda indicada en la pantalla **24** dispuesta a tal efecto.

⚠ Atención: Puede regular la presión máxima de trabajo de la máquina mediante la válvula OPV **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 **2**. 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 **2** 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 **2** 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 capuccino

El verdadero “cappuccino” está compuesto por **25 mililitros de café espresso y 125 mililitros de leche fría montada con vapor, que pasará de los 3 ó 4 grados centígrados a los cerca de 55 grados centígrados.** La leche tiene que ser de vacuno y fresca con un contenido de proteínas sobre el **3,2 por ciento y el 3,5 por ciento de grasa**, y montada —sólo la cantidad necesaria para una taza— en un recipiente de acero (jarra) para evitar la mezcla con otros olores o sabores.

La densidad de la crema tiene que ser uniforme sin que exista una separación con el líquido, ni puede presentar orificios o burbujas.

Modelo UNO

1. Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea.
2. Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente, accione el interruptor vapor **3**. Se ilumina el piloto **15** y el **6** parpadea.
3. Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.

- Espera a que el piloto **6** quede iluminado de manera fija. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo **4**.

Atención: El piloto **6** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo **4**.

- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
- Al finalizar, cerrar el pomo agua/vapor **4** y cerrar el interruptor vapor **3**.
- Si desea obtener más de tres servicios de cappuccino seguidos, o hacer café posteriormente ver apartados 2B y 2C.

Atención: Al finalizar el servicio de vapor, la temperatura de la máquina es demasiado elevada para hacer café. El piloto **6** parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

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

Modelo UNO PID

- Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea. La pantalla del sistema PID **24** mostrará el aumento de temperatura.
- Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente y la pantalla **24** muestra la

temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor **3**. El piloto **15** parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta temperatura de vapor. La pantalla **24** mostrará la temperatura de consigna de vapor de manera intermitente.

- Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y deje salir agua hasta que salga de manera discontinua. Vuelva a cerrarlo.
- Espera a que el piloto **15** quede iluminado de manera fija. Esto indica que la cafetera ha alcanzado la temperatura idónea. El valor de la temperatura se mostrará también de manera fija en la pantalla **24**. La bomba empezará a trabajar a pulsos. Cuando esto ocurra, para obtener vapor, abra de nuevo el pomo **4**.

Atención: El piloto **15** parpadeará con una frecuencia más elevada unos 10 segundos antes de iniciar la generación de vapor. Aproveche esta señal para abrir el pomo **4**.

- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
- Al finalizar, cerrar el pomo agua/vapor **4** y cerrar el interruptor vapor **3**.
- 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

- parpadeará hasta que la temperatura sea la correcta de nuevo, y la pantalla **24** mostrará la temperatura de consigna de café de manera intermitente. Para forzar el proceso de enfriamiento, seguir punto 2.B.

Modelos DUO

- Asegúrese de que el interruptor general **1** está en posición (II).
- Accione el interruptor **3**. La luz del piloto **15** se iluminará.
- Abra el pomo de vapor vapor **4** para obtener vapor. Siempre que accione el interruptor **3** se encenderá el piloto **15**.
- Sin accionar el interruptor **3** se irá encendiendo en intervalos de tiempo el piloto **15**. Esto no influye en el uso ya que es una regulación automática de la temperatura.
- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
- Al finalizar, cerrar el interruptor **3** y el pomo de vapor **4**.

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.

Modelos DUO PID

- Accione el interruptor general **1**. Se enciende el piloto **13**, mientras que el piloto **6** parpadea. La pantalla del sistema PID **24** mostrará el aumento de temperatura.

Atención: Compruebe que el sistema de generación de vapor está activado (ver sección 6 de este manual). Una vez activado, el sistema de generación de vapor inicia su

calentamiento hasta la temperatura adecuada.

- Cuando el piloto **6** quede iluminado de manera permanente y la pantalla **24** muestra la temperatura de consigna de café, accione el interruptor vapor **3**. Si la temperatura del sistema de generación de vapor no ha llegado a la temperatura de consigna todavía, el piloto **15** parpadeará indicando el proceso de calentamiento hasta dicha temperatura. Una vez llegue a la temperatura correcta, el piloto **15** quedará iluminado de manera fija y se iniciará la generación de vapor. Abra el pomo de vapor **4** para obtener vapor a través del tubo de vapor **5**.

Atención: Una vez iniciado el proceso de generación de vapor el piloto **15** parpadeará indicando que el sistema está calentando para mantener la temperatura de vapor.

- Sumerja el tubo de vapor **5** en la leche a calentar, aproximadamente hasta la mitad de la misma.
- Al finalizar, cerrar el interruptor **3** y el pomo de vapor **4**.

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.

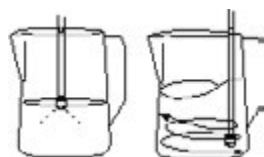
Atención: El sistema de generación de vapor incluye una limitación de seguridad que corta el servicio tras 3 minutos de funcionamiento continuo.

Consejos para la elaboración del cappuccino.

- 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.
- TEMPERATURA: Calentando la leche**

Una vez obtenida la textura, sumergimos el tubo de vapor en la jarra a más profundidad. Realizamos movimientos circulares para calentar la leche en todo su volumen hasta que alcance la temperatura deseada.

Atención: Texturar requiere trabajar bajo la superficie de la leche y calentar requiere trabajar a más profundidad.



Texturar

Calentar

Una vez tenemos la leche caliente y texturada, ya estamos preparados para servirla en la taza, añadiéndola a nuestra base de espresso.

Posibles problemas.

La crema puede ser excesivamente fina y sin consistencia.

- Uno de los motivos puede ser que la leche ya se hubiera calentado con antelación.
- 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

Modelo UNO

- Ponga una taza bajo el tubo de vapor **5**.
- Abra el pomo agua caliente/vapor **4** y accione el interruptor **14** (se encenderá el piloto **23**). Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

Recuerde no calentar la leche a más de 75 °C. A partir de esta temperatura la leche estará escaldada y perderá sus propiedades para el cappuccino.

El espresso es extractado a 75-80 °C. La leche está texturada y caliente entre 55 °C-70 °C. Es importante conservar estas temperaturas al servir, por lo que se deben calentar las tazas usando la zona calienta-tazas de la cafetera. Si no es posible, caliente la taza con agua caliente antes de usarla.

Modelos DUO

- Ponga una taza bajo el tubo de agua **16**.
- Accione el interruptor **14**, se encenderá el piloto **23**. Hacer operación contraria después de haber obtenido el agua deseada.

6. Funciones específicas modelos PID

Los modelos UNO PID y DUO PID cuentan con un sistema de control consistente en una pantalla **24** y dos teclas de control **25** **26** que permiten controlar las siguientes funciones:

- Temperatura de café**, mostrada en pantalla. Para modificarla, debemos presionar la tecla **25**, la pantalla mostrará el mensaje PrG, indicando que nos encontramos en el modo de programación de la temperatura. Pulsando la tecla **25** disminuimos la disminuimos, pulsando la **26** la aumentamos. Al cabo de 3 segundos de no pulsar ninguna tecla el sistema vuelve al estado inicial.
- Unidades de visualización de la temperatura, en °C o °F.
- Pre-infusión, seleccionando el tiempo de activación y paro de la bomba entre 0 y 5 segundos.
- Cronómetro, mostrando el tiempo transcurrido durante la elaboración de un café. Podemos activar o desactivar esta función desde el menú de programación. Si está activada, durante la elaboración del café la pantalla **24** mostrará el tiempo transcurrido, no la temperatura.
- Modo stand-by, seleccionando un periodo de tiempo de activación entre 0 (desactivado), 0.5/1/2 horas.
- 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.

- En **modelos DUO PID** permite conectar y desconectar el sistema de vapor, así como seleccionar su temperatura.

Para modificar los valores de los parámetros 2 a 7 es necesario entrar en el menú de programación. El proceso es el que sigue:

- Con la máquina encendida, pulsamos la tecla **26** y sin soltarla pulsamos también la **25** al mismo tiempo durante 3 segundos la pantalla **24** mostrará las palabras SET UP de manera alternativa, indicando que hemos accedido al menú de programación.
- Pulsando la tecla **25** vamos pasando los diferentes parámetros que podemos modificar. Una vez encontramos el que nos interesa, pulsando la tecla **26** accedemos a la modificación de sus valores.
- Para modificar el valor del parámetro seleccionado, debemos pulsar las teclas **25** y **26**, disminuyendo o incrementando el valor respectivamente.
- 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 **26** durante 3 segundos. La pantalla **24** mostrará el texto PrS indicando que se han restablecido los valores de fábrica.

A continuación ofrecemos la tabla de parámetros y los valores disponibles:

Parám.	Valor - Descripción	Valor por defecto
Ud	C Grados Celsius	C
	F Grados Fahrenheit	
Pr	0 Pre-infusión desactivada	0
	1 Pre-infusión de 1 s	
	2 Pre-infusión de 2 s	
	3 Pre-infusión de 3 s	
	4 Pre-infusión de 4 s	
	5 Pre-infusión de 5 s	
Cr	ON Cronómetro activado	OFF
	OFF Cronómetro desactivado	
OFF	OFF Modo stand-by desactivado	OFF
	0.5 Modo stand-by ON, inicio en 0,5h	
	001 Modo stand-by ON, inicio en 1h	
	002 Modo stand-by ON, inicio en 2h	
U	X X indica el offset entre la temperatura regulada y la mostrada por el display	0
ST	ON Generación de vapor activada (en modelos DUO)	ON
	OFF Generación de vapor desactivada (en modelos DUO)	
tSt	Permite modificar la temperatura del grupo durante la generación de vapor, desde 110°C hasta 165°C.	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, volviendo a la configuración de fábrica.	OFF

7. Modo stand-by

En los **modelos UNO/DUO/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 **13** 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: Modelos UNO/DUO. Es posible desactivar el modo stand-by siguiendo el siguiente proceso:

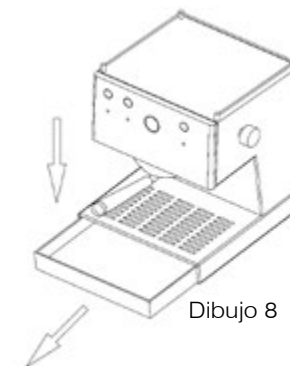
1. Con la máquina apagada, activar los interruptores de café **2** y vapor **3**.
2. Activar el interruptor general **1**.
3. Tras 5 segundos el piloto de vapor **15** nos muestra el estado de la función stand-by. Si parpadea significa que está desactivado, si queda iluminado de manera permanente indica que está activado.
4. Para volver al modo de servicio, desactivar los interruptores de café **2** y vapor **3**.

Atención: En los **modelos PID** podemos activar y desactivar esta función mediante los controles del sistema PID **24** y **25**. Ver sección 6 de este manual.

8. Mantenimiento y limpieza

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

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



Dibujo 8

1. **Limpieza externa:** Para limpiar el exterior de la máquina use alcohol de 96° o productos específicos para acero inoxidable.
 - 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.

3. Limpieza del grupo de vapor en modelos DUO/DUO PID.

- Para la limpieza interior del grupo de vapor, utilizar el producto Ascaso coffee washer V.666. Consulte a su distribuidor.
- Modelos DUO PID. Entrar en el menú de parámetros del sistema y activar la opción CLn. Tras 5 segundos se activará la primera fase de la función limpieza, mostrando en la pantalla 24 el mensaje CL.b, que parpadeará

hasta que la temperatura de los grupos llegue a 75°C. Hasta que esto no sea así no debe activarse la segunda fase del modo de limpieza. Una vez el texto CL.b quede fijo, podemos activar el paso de agua a través del grupo de vapor activando el interruptor de vapor 3. La bomba funcionará de manera continua en lugar de a pulsos, existiendo un tiempo límite para la operación de 3 minutos.

- Modelos DUO. Con la máquina apagada, activar los interruptores de agua caliente 14 y vapor 3. Activar el interruptor general 1 y dejar los anteriores activados 5 segundos, tras este tiempo los pilotos de café 6, agua caliente 23 y vapor 15 parpadearán indicando que el modo limpieza está activado. Entonces podemos desactivar los interruptores 14 y 3 y proceder a la limpieza del grupo de vapor.

Atención! Una vez finalizado el proceso de limpieza, debemos apagar y volver a encender la máquina para volver al modo de funcionamiento normal.

Atención! Tanto en modelos DUO PID como en modelos DUO puede usarse el modo CLn para realizar también la limpieza del rupo de café.

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.

4. Limpieza de portafiltros y duchas

- Porta móvil: Lave el portafiltro con agua caliente y jabón neutro. Aclare abundantemente. Seque

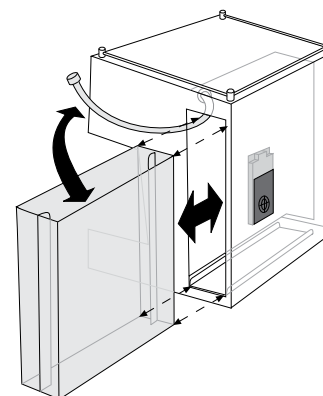
el porta con un paño suave. No lo introduzca en el lavavajillas.

- 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.

5. 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. Declaración de conformidad CE

ASCASO FACTORY SL declara que el producto que se refiere esta declaración

–Máquina de café espresso–, es conforme a los requisitos de la Directiva de 14 de junio 1989 sobre la aproximación de las leyes de los Estados Miembros con relación a la maquinaria (89/392/CEE) sobre material eléctrico (73/23/CEE) y sobre compatibilidad electro- magnética (89/396/CEE).

11. Indicadores luminosos y alarmas

Modelos UNO/DUO

	PILOTO ON/OFF (13)	PILOTO TEMPERATURA (6)	PILOTO AGUA (23)	PILOTO VAPOR (15)
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF
Calentando (Temperatura café)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF
Lista para el uso	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Problema del sensor de temperatura	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 2Hz
Problema de la resistencia del grupo de café	ON	ON	OFF	Parpadeo 1Hz
Sirviendo agua caliente	ON	(-)	ON	(-)
Solo modelos UNO				
Modo vapor (calentando hasta temperatura vapor)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	ON
Modo vapor (listo para su uso)	ON	ON	OFF	ON
Fin del modo vapor (temperatura excesiva para hacer café)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF
Solo modelos DUO				
Modo limpieza activado	On	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz

Modelos UNO/DUO PID

	PILOTO ON/OFF (13)	PILOTO TEMP. (6)	PILOTO AGUA CALIENTE (23)	PILOTO VAPOR (15)	PANTALLA (24)
Modo café					
Start-up (modo inicio)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF	Lectura real
Calentamiento	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	OFF	Tª consigna café
Lista para funcionar	ON	ON	OFF	OFF	Tª consigna café
Modo vapor – solo modelos UNO					
Modo vapor (calentando)	ON	ON	OFF	Parpadeo 1Hz	Tª consigna vapor (parpadeo)
Modo vapor (aviso inicio)	ON	ON	OFF	Parpadeo 2Hz	Tª consigna vapor
Modo vapor (en servicio)	ON	ON	OFF	ON	Tª consigna vapor
Al finalizar modo vapor (enfriando)	ON	Parpadeo 1Hz	OFF	ON	Tª consigna café (parpadeo)
Modo vapor – solo modelos DUO					
Modo vapor (calentando)	ON	-	-	Parpadeo 1Hz	Tª consigna café
Modo vapor (sin calentar)	ON	-	-	ON	Tª consigna café
Otros					
Modo stand-by	ON	OFF	OFF	OFF	.
Fallo control volumétrico	ON	OFF	OFF	Parpadeo 2Hz	E01
Fallo sonda temp. café	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 2Hz	E02
Fallo intercambiador café	ON	Parpadeo 4Hz	OFF	Parpadeo 2Hz	E03
Fallo sonda temp. vapor	ON	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	Parpadeo 2Hz	E04
Fallo intercambiador vapor	ON	Parpadeo 2Hz	OFF	Parpadeo 4Hz	E05
Fallo interno	ON	OFF	OFF	OFF	E98

12. Tabla de consulta rápida

Posibles problemas	Causas	¿Qué hacer?
El café no está caliente.	La cafetera no ha llegado a la temperatura justa. Accesorios fríos (taza, portafiltros)	Esperar a que el piloto de encendido esté apagado. Ver consejos generales. Punto 3. Verificar temperatura termómetro 20
El café sale muy deprisa (molido).	El molido es demasiado grueso, y/o no está bien prensado. Cantidad de café molido insuficiente.	Utilizar café para espresso. Experimentar con más o menos prensado. Llene hasta el borde del cacillo.
El café 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). Verificar temperatura termómetro 20 .
La máquina hace mucho ruido.	No hay agua en el depósito. El depósito está mal colocado. Toma de agua fuera del depósito. Problemas en la conexión de red. Café pasado o muy seco.	Llene el depósito de agua. Ajuste el depósito. Colocar tubo dentro del depósito. Utilizar café fresco.

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 accessory attachments 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 immerse 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 supervision regarding the use of the machine by a person responsible for their safety.

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

20-This machine is not designed for outdoor use.

21-Do not use this machine 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 similar applications such as:

- Staff kitchen areas 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.

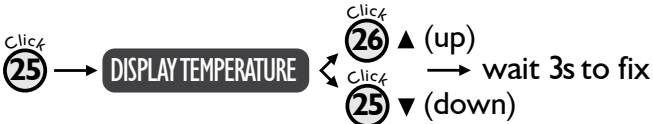
28-The appliance shall not be placed in a cabinet or similar when in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE.

Quick Guide PID

25 DISPLAY 26

See/Select coffee temperature



Setup

Press 3s

26 + 25

(CELSIUS/FAHRENHEIT) Click 25 → Ud → Click 26 → °C/°F

(PREINFUSION) Click 25 → Pr → Click 26 → 0-0/5-5

(CHRONOMETER) Click 25 → Cr → Click 26 → ON/OFF

(STAND-BY) Click 25 → OFF → Click 26 → OFF/0,5h/1h/2h

(TEMPERATURE DIFFERENTIAL SETTING) Click 25 → U

Click 26 +

Click 25 -

(STEAM(ONLY STEEL DUO)) Click 25 → St → Click 26 → ON/OFF

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. EC Declaration of Conformity
- 11. Lights and alarms
- 12. Troubleshooting



1. Technical features

	230VAC - 50Hz		120VAC - 60Hz		Weight (kg)	Dimensions (L x W x D)*	Tank capacity (L)
	Power (W)	Intensity (A)	Power (W)	Intensity (A)			
UNO	1050	5	1050	9	11	270 x 360 x 315	2
DUO115N	2000	10	2000	16.5	15		

* Length x width x depth (mm)

Features

20 bar pump pressure
Body in epoxy-painted steel and stainless steel.
Professional system, exchanger with stainless steel ducts.
Food-safe materials.
Electronic temperature control.
Working pressure gauge in PID models.

Frother and hot water.
Separate steam and water outlets (DUO models).
Active cup warmer in PID models.
Lit work zone.
EC certification.

2. Start-up diagram

UNO / DUO

- 1** ON/OFF switch
- 2** Coffee switch
- 3** Steam switch
- 4** Steam/hot water control (UNO), steam (DUO)
- 5** Steam/hot water wand (UNO) - Steam wand (DUO)
- 6** Coffee temperature pilot light / Coffee group II temperature
- 7** Mobile filter holder (ground)
- 8** Coffee group
- 9** Cup warmer (Caution: hot surface)
- 10** OPV (overpressure valve)
- 11** Tray
- 13** ON/OFF pilot light
- 14** Hot water switch
- 15** Steam pilot light
- 16** Hot water wand (DUO)
- 20** Pressure gauge
- 21** Coffee tamper
- 22** Spoon (7 g)
- 23** Hot water pilot light
- 24** Screen (PID models)
- 25/26** PIC system control buttons.

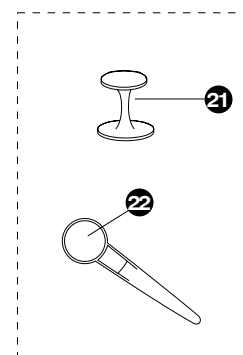
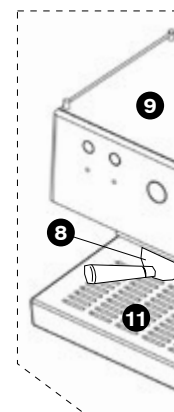
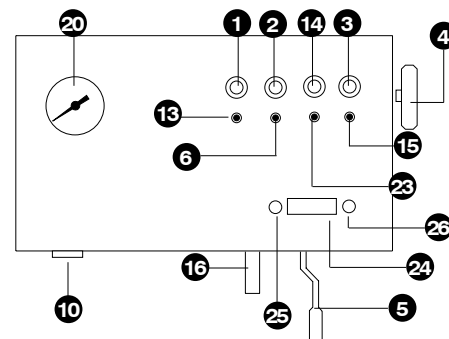
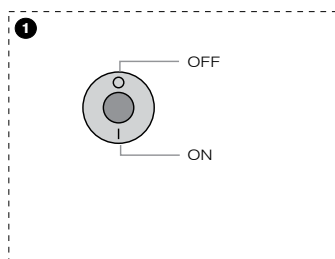
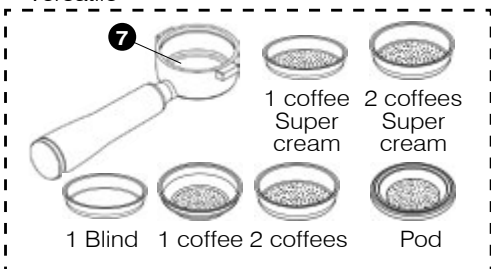


Fixed filter holder
(Only pod option)



Capsule adapter filter holder (FAP)

Versatile



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

Start-up

1. Check that the voltage is the same as that indicated on nameplate of the machine.
2. Fill the water tank with fresh water (see figure 1). Check that the water inlet tube is immersed in the tank.

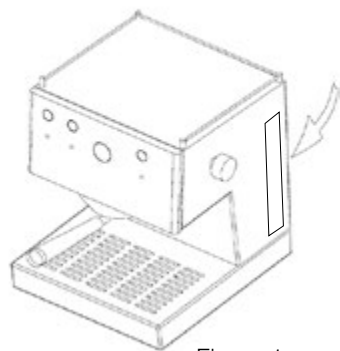


Figure 1

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. Check out our especial anti-lime scale filters (optional).

3. 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.

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



IMPORTANT:

UNO/DUO models. When turned on for the first time, the machine enters start-up mode. The pilot light 13 comes on and 6 flashes while the machine heats up, until the right temperature is reached. During this process no service can be provided.

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 1 in position (I).
2. Attach the empty filter holder 7 with a receptacle underneath.
3. Press the coffee switch 2 and let approximately half a tank of clean water flow through.

B.) PRIMING.

- If no coffee comes out.
- After a period without use.
- After generating steam.
- If the tank has been emptied.

In the DUO model, repeat point A).

In the UNO model, 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 14 and release some water (a cup) through the steam wand 5.
3. Turn off the water function 14 and turn off the steam tap 4. The coffee maker is now ready to use.

UNO model only

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 6 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 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.

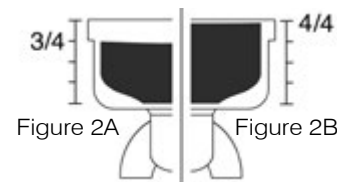


Figure 2A

Figure 2B

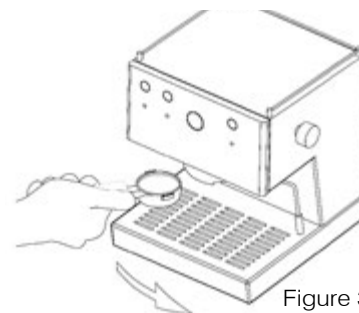


Figure 3

If using ground coffee:

1. Turn on the machine, turning the ON/OFF switch 1 to position (I). Place the filter holder 7 (with filter) in the group 8.
2. UNO/DUO models. Wait for the pilot light to come on 6 without flashing. This takes approx 1.5 minutes. This shows that the water has reached the right temperature. Turn on the coffee switch 2 and let 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 cup or cups on the tray and turn on the coffee switch 2.
7. When the coffee



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.



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.

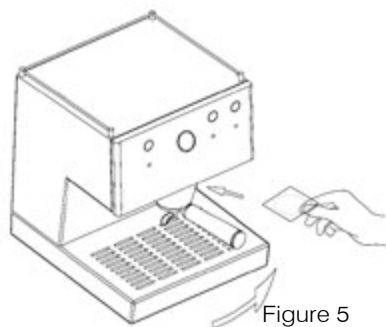


Figure 5

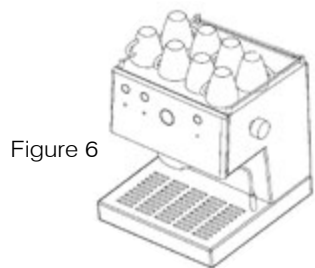


Figure 6

General tips:

1. The filter holder **7** should always be fitted in the machine **8** to keep it warm. In the closed position.
2. **Only in UNO models.** If the coffee does not come out hot enough, turn on the steam switch **3** for 10 seconds. This raises the temperature of the machine. increases the working pressure and turning to the left reduces it.

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.

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

! NB! Pressure gauge: The right working pressure depends on the type of coffee and the ground size. In all cases, a working pressure of between 9 and 12 bar is adequate. In the PID versions, the temperature is shown on the screen **24** included for this purpose.

! 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 **2**. 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.

PID models - Programming the coffee dose

PID models have a coffee dose control function, so that the amount of coffee required can be adjusted for both the available options (small coffee, large coffee). There is a 3-position **2** coffee switch for this process. 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 **2** 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 dose is obtained. On releasing it, the dose will have been programmed.

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

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.

UNO model

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash.
2. When the pilot light **6** stops flashing, turn on the steam switch **3**. The pilot light comes on **15** and **6** flashes.
3. Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it runs discontinuously. Turn it off.
4. Wait for the pilot light to **6** come on without flashing. This shows that the water has reached the right temperature. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn on the knob again to obtain steam **4**.

! NB! The pilot light **6** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on **4**.

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

! NB! When the steam service is finished, the machine temperature will be too high to make coffee. The pilot light **6** will flash until the machine returns to the correct temperature. Follow point 2.B to force cooling.

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

UNO PID model

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash. The PID system screen **24** shows the temperature rise.
2. When the pilot light **6** stops flashing and the screen **24** shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch **3**. The pilot light **15** will flash, indicating the heating process to steam temperature. The screen **24** will flash the pre-set steam temperature.
3. Turn on the hot water/steam knob **4** and let water flow until it is running continuously. Turn it off.
4. Wait for the pilot light to **15** 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 **24**. The pump will start to work in bursts. When this happens, turn on the knob again to obtain steam **4**.

NB! The pilot light **15** will flash faster for about 10 seconds before steam is generated. Use this signal to turn the knob on **4**.

5. Immerse about half of the steam wand **5** in the milk to heat it.
6. When finished, turn both the water/steam knob **4** and the steam switch **3** off.
7. 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 **6** will flash until the machine returns to the correct temperature at which point the screen **24** flashes the pre-set coffee temperature. Follow point 2.B to force cooling.

DUO models

1. Make sure that the main switch **1** is in position (II).
2. Press button **3**. The pilot light **15** comes on.
3. Open the steam knob **4** to get steam. Whenever the switch is turned on **3** the pilot light comes on **15**.
4. Without turning the switch on, **3** the pilot light **15** will come on at intervals. This does not affect its use as the temperature is automatically regulated.
5. Immerse about half the steam wand **5** in the milk to heat it.
6. When finished, close the switch **3** and the steam knob **4**.

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.

DUO PID models

1. Turn on the general switch **1**. The pilot lights come on **13**, and **6** flash. The PID system screen **24** shows the temperature rise.

NB! Check that the steam generation system is on (see section 6 of this manual). Once activated, the steam generation system starts heating to the required temperature.

2. When the pilot light **6** stops flashing and the screen **24** shows the pre-set coffee temperature, turn on the steam switch **3**. If the temperature of the steam generation system has not yet

reached the pre-set temperature, the pilot light **15** will flash indicating that the heating process is continuing until the right temperature is reached. Once the correct temperature is reached, the pilot light **15** remains lit without flashing and steam generation starts. Open the steam knob **4** to get steam through the steam pipe **5**.

NB! Once the steam generation process has started, the pilot light **15** will flash, indicating that the system is heating to maintain the steam temperature.

3. Immerse about half the steam wand **5** in the milk to heat it.
4. When finished, close the switch **3** and the steam knob **4**.

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.

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

Tips for making cappuccino.

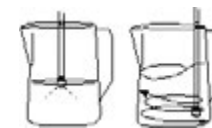
1. **TEXTURE: Obtaining cream**
To obtain what is known as a 'velvety' consistency, place the frother nozzle just beneath the surface of the milk. To do this, move the nozzle at different angles (constantly under the surface of the milk) to obtain an emulsion with the circulating air. Once textured,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

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. The milk has been overheated (the steam nozzle has been placed too far into 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

UNO model

1. Put a cup below the steam nozzle **5**.
2. Turn the hot water/steam knob **4** and press the switch **14** (the pilot

light will come on **23**. Carry out the reverse operation to obtain the required water.

Remember: do not heat the milk to over 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.

DUO models

- Put a cup below the hot water nozzle **16**.
- Press the switch **14**, the pilot light will turn on **23**. Carry out the reverse operation to obtain the required water.

6. Specific functions of the PID model

The UNO PID and DUO PID models have a control system consisting of a screen(24) and two control buttons **25** **26**

- Coffee temperature**, shown on screen. To change it, press the button **25**, the screen will display the message PrG, indicating that it is in temperature programming mode. Press button **25** to reduce the temperature, press **26** to increase it. After three seconds without pressing a button, the system will return to its initial setting.
- Temperature units, in °C or F.
- Pre-infusion, selecting the pump activation and stop time between 0 and 5 seconds.
- 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 **24** shows the time taken to make a coffee, not the temperature.

- In stand-by mode, selecting an activation period from 0 (off), 0.5/1/2 hours.
- Correction parameter between water temperature and measurement in the machine. This enables the water temperature to be adjusted according to room temperature.
- On **models DUO PID**, this allows you to switch the steam system on and off, as well as to select its temperature.

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

- With the machine on, press and hold button **26** while pressing **25** for 3 seconds. The screen **24** will show the words SET UP alternately, indicating that the programming menu has been accessed.
- Press button **25** to scroll through the different parameters that can be modified. Once the required parameter is reached, press button **26** to change its values.
- To change the value of the selected parameter, press buttons **25** and **26** to reduce or increase the values, respectively.
- 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 **26** for three seconds. The screen **24** 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 2 s	
	3	Pre-infusion 3 s	
	4	Pre-infusion 4 s	
	5	Pre-infusion 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 regulated temperature and the one shown on the display	0
ST	ON	Steam generation ON (in DUO models)	ON
	OFF	Steam generation OFF (in DUO models)	
tSt	Lets you modify the group temperature when generating steam, from 110°C to 165°C.		165
CLn	C.on	Cleaning mode activated (only in DUO models)	OFF
	OFF	Cleaning mode deactivated (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

An energy-saving mode is included in the **UNO/DUO/PID models**, which turns the machine off after 2 hours without activating a function. When stand-by mode is on, only pilot light **13** remains lit while all others are turned off.

To turn the machine on again, just press any of the switches for the machine to go back to its initial status, as though turned on for the first time.

! NB! UNO/DUO models.

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

1. With the machine off, turn on the coffee **2** and steam **3** switches.
2. Turn on the general switch **1**
3. After five seconds the steam pilot light **15** 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 **2** and steam **3** switches.

! NB! In **PID models** the function can be turned on and off using the PID system controls **24** and **25**. See section 6 of this manual.

8. Maintenance and cleaning

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

! **General Notice!** Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected from the power source. Do not immerse the machine in water. Not dishwasher safe.

! **General Notice!** Cleaning and maintenance should be done when the machine is cool and disconnected

from the power source. Do not immerse the machine in water. Not dishwasher safe.

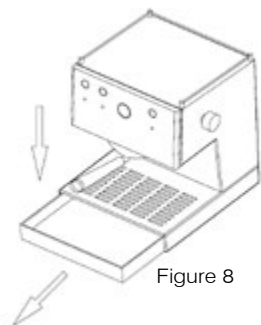


Figure 8

1. **External cleaning:** To clean the outside of the machine, use 96° alcohol or specific products for stainless steel.
 - 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 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 switch. After 10 seconds, press the switch to turn off the group. Repeat the operation twice.

3. Cleaning of the steam unit on DUO / DUO PID models.

- For the internal cleaning of the steam unit, use the product Ascaso coffee washer V.666. Consult your distributor.
- DUO PID models. Enter the system parameters menu and activate the CLn option. After 5 seconds the first phase of the cleaning function will be activated, showing on the screen **24** the message CL.b, which will flash until the temperature of the groups reaches 75°C. Until this is not the case, the second phase of the cleaning mode must not be activated. Once the text CL.b is fixed, we can activate the water

flow through the steam group by activating the steam switch **3**. The pump will run continuously instead of by pulses, with a time limit for the operation of 3 minutes.

- DUO models. With the machine off, activate the hot water **14** and steam **3** switches. Activate the main switch **1** and leave the previous ones activated 5 seconds, after this time the coffee **6**, hot water **23** and steam **15** pilot lights will flash indicating that the cleaning mode is activated. Then we can deactivate the switches **14** and **3** and proceed to the cleaning of the steam group.

Attention! Once the cleaning process is finished, we must turn the machine off and on again to return to the normal operating mode.

Attention! In DUO PID models as well as in DUO models, the CLn mode can also be used to clean the coffee group.

! 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.

4. **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

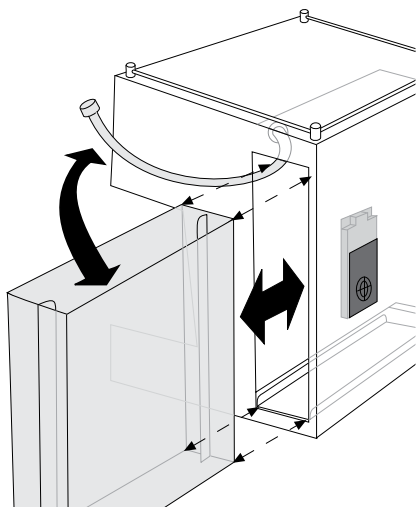
dishwasher. If you wash them by hand, don't forget to rinse thoroughly. Dry with a soft cloth.

- 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.

5. 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. EC Declaration of Conformity

ASCASO FACTORY SLU declares that the product covered by this statement, **Espresso coffee machine**, meets the requirements set out in Council Directive 89/392/EEC of 14 June 1989 on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery, Council Directive 73/23/EEC on electrical equipment and Council Directive 89/392/EEC on electromagnetic compatibility.



11. Lights and alarms

UNO/DUO models

	ON/OFF PILOT LIGHT (13)	PILOTO TEMPERATURA (6)	PILOTO AGUA (23)	PILOTO VAPOR (15)
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Heating (Coffee temperature)	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Ready for use	ON	ON	OFF	OFF
Stand-by	ON	OFF	OFF	OFF
Problem with temperature sensor	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 2Hz
Problem with coffee group element	ON	ON	OFF	Flashing 1Hz
Serving hot water	ON	(-)	ON	(-)
Only UNO models				
Steam mode (Heating to steam temperature)	ON	Flashing 1Hz	OFF	ON
Steam mode (Ready for use)	ON	ON	OFF	ON
End of steam mode (Too hot to make coffee)	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF
Only DUO models				
Cleaner mode activated	On	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz	Flashing 0.5Hz

UNO/DUO PID models

	ON/OFF PILOT LIGHT (13)	TEMPERATURE PILOT LIGHT (6)	HOT WATER PILOT LIGHT (23)	STEAM PILOT LIGHT (15)	SCREEN (24)
Coffee mode					
Start-up	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF	Real reading
Heating	ON	Flashing 1Hz	OFF	OFF	Pre-set coffee temp
Ready to work	ON	ON	OFF	OFF	Pre-set coffee temp
Steam mode - UNO models only					
Steam mode (heating)	ON	ON	Off	Flashing 1Hz	Pre-set steam temp (Flashing)
Steam mode (start-up warning)	ON	ON	OFF	Flashing 2Hz	Pre-set steam temp
Steam mode (in service)	ON	ON	OFF	ON	Pre-set steam temp
On ending steam mode (cooling)	ON	Flashing 1Hz	OFF	ON	Pre-set coffee temp (Flashing)
Steam mode - DUO models only					
Steam mode (heating)	ON	-	-	Flashing 1Hz	Pre-set coffee temp
Steam mode (without heating)	ON	-	-	ON	Pre-set coffee temp
Other					
Stand-by mode	ON	OFF	OFF	OFF	.
Dose control fault	ON	OFF	OFF	Flashing 2Hz	E01
Coffee Temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 2Hz	E02
Coffee exchanger fault	ON	Flashing 4Hz	OFF	Flashing 2Hz	E03
Steam Temp. Probe fault	ON	Flashing 2Hz	Parpadeo 2hz	Flashing 2Hz	E04
Steam exchanger fault	ON	Flashing 2Hz	OFF	Flashing 4Hz	E05
Internal fault	ON	OFF	OFF	OFF	E98

12. 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. Check temperature thermometer 20 .
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 at the intake to each coffee 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 at the intake to each 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 (fridge temperature). Check thermometer temperature 20 .
The machine makes a lot of noise.	Water tank empty. The tank is not correctly placed. Water supply is not reaching the tank. Mains connection problems. Old or very dry coffee.	Fill the water tank. Adjust the water tank. Place the tube in the tank. Use fresh coffee.

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.
 Technische specificaties en modellen kunnen veranderen zonder aankondiging.
 Les spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

ascaso
for coffee lovers

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

