



## Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **ascaso**. Su máquina de café ha sido diseñada y construida aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, 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.

## Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **ascaso**. Avec lui vous pourrez obtenir le meilleur des cafés expresso et de délicieux cappuccinos. Votre machine à café a été conçue et fabriquée en appliquant les dernières innovations technologiques, tant en matière d'informatique que d'ingénierie. Le résultat est donc un produit de premier choix, sûr et fiable.

## Einleitung

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf dieses **ascaso**-Produkts. Mit diesem Kaffeeautomaten genießen Sie besten Espresso und feinsten Cappuccino! Dieser hochzuverlässige Kaffeeautomat wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwickelt und erfüllt höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

## Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **ascaso**. Com ele poderá obter o melhor café expresso e deliciosos cappuccinos.

A sua máquina de café foi idealizada e fabricada aplicando as mais recentes inovações tecnológicas, tanto no âmbito informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

## Introduzione

Grazie per avere acquistato un prodotto **ascaso**. Vi permetterà di preparare un ottimo espresso e deliziosi cappuccini.

La vostra macchina da caffè è stata progettata e costruita con le ultime innovazioni tecnologiche, sia nell'ambito informatico che in quello ingegneristico: il risultato è quindi un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

## Inleiding

Wij danken u voor de aankoop van dit **ascaso**-product. Met dit koffiezetapparaat kunt u de beste espresso en de lekkerste cappuccino's zetten.

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.



## EC DIRECTIVE 2002/96/EC

### **Reciclaje de su aparato.**

Las cafeteras pueden contener materiales reciclables.

Contacte con su distribuidor o con el centro de reciclaje de su localidad.

### **Disposal of your appliance**

Old appliances may contain materials which can be reclaimed or recycled.

Please contact your distributor or your local waste collection centre .

### **Mise au rebut de votre ancien appareil**

Les vieux appareils peuvent contenir des matériaux recyclables.

Communiquez avec votre distributeur ou le centre de recyclage de votre localité.

### **Verfügung von Ihren Geräten**

Verfügung von Ihren Geräten Alten Geräten kann Materialien enthalten, die zurückgewonnen werden können oder wiederverwertet werden kann.

Bitte kontaktieren Sie Ihren Verteiler unsere Ihre örtliche Verschwendungen Sammlung.

### **A disposição de seu eletrodoméstico velho.**

Eletrodomésticos velhos podem conter materiais que podem ser exigido ou pode ser reciclado. Por favor contate seu distribuidor ou el seu centro local de coleção de desperdício.

### **La disposizione del suo elettrodomestico vecchio**

Vecchi elettrodomestici possono contenere dei materiali che possono essere rivendicato o può essere riciclato. Per favore di contattare il suo distributore o il suo commerciante di centro di collezione di spreco

### **Recycling van uw koffiezetapparaat**

Koffiezetapparaten kunnen herbruikbare materialen bevatten. Neem contact op met uw leverancier of met het inzamelingspunt voor recycling in uw woonplaats.

## Indice

1. Características técnicas
2. Instalación / Puesta en marcha
3. Punto de molienda y su regulación
4. Limpieza
5. Mantenimiento
6. Seguridad
7. Declaración conformidad CE



## 1 Características técnicas

	I.1/I.1D/ I.1steel**	I.2/I.2D I.2steel**	I.1 mini	I.2 mini
Potencia (w)	250	175	250	175
Giros/minuto (r.p.m.)	700	1200	700	1200
Fresas	Planas ø54 mm	Cónicas ø38 mm	Planas ø54 mm	Cónicas ø38 mm
Voltaje* (v)	230/120	230/120	230/120	230/120
Capacidad tolva (gr.)	500/250**	500/250**	250	250
Capacidad dosif. (gr.)	125(I.1D)	125(I.2D)	--	--
Dimensiones				
Alto	407/340**	407/340**	330	330
Ancho	162/120**	162/120**	130	130
Profundo	266/225**	266/225**	235	235
Peso (Kg.)	4,2/4,8**	3,5/4,2**	3,7	3

\*Otros bajo pedido

## Características

Cuerpo en aluminio

Fresas de acero templado en dos versiones: fresa cónica y fresa plana

Modelos con dosificador o tobera

Timer electrónico en modelo con tobera

Regulación micrométrica

Molienda profesional

Certificación CE

## 2. Puesta en marcha. Instalación

El instalador deberá leer atentamente este manual antes de efectuar la puesta en marcha del aparato, que debe ser efectuada por personal cualificado, y respetando las normas de seguridad.

El molino debe situarse sobre una superficie plana, estable y a una altura adecuada que permita su uso con comodidad y seguridad y si es posible lo más cercano a la máquina de café.

El operador debe ser una persona adulta y responsable.

### Montaje de la tolva (I.1/I.1D)

Retirar el tornillo 14 del casquillo de regulación 15, insertar la tolva haciendo coincidir los agujeros y volver a poner el tornillo.

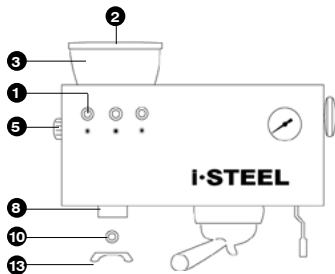
### Instalación eléctrica

Antes de conectar el cable de alimentación del molino comprobar que los datos de éste corresponden con los de la red eléctrica.

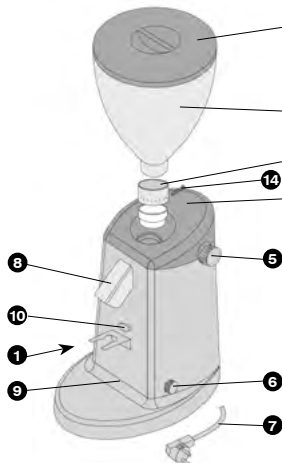
Se desaconseja la utilización de alargadores y conectores múltiples.

- 1 Interruptor ON-OFF
- 2 Tapa tolva
- 3 Tolva
- 4 Tapa superior
- 5 Pomo regulador molienda
- 6 Pomo regulador timer
- 7 Cable red
- 8 Tobera salida café
- 9 Horquilla soporte pulsador
- 10 Pulsador
- 11 Tapa dosificador
- 12 Dosificador
- 13 Horquilla
- 14 Tornillo fijación casquillo
- 15 Casquillo regulación

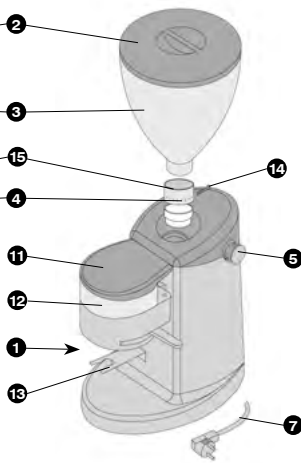
I.1/I.2



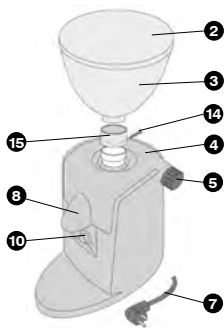
I.1 / I.2



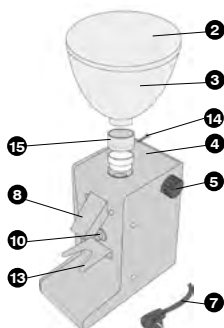
I.1D / I.2D



I.1/I.2(i-mini)



I.1/I.2(steel)



## Funcionamiento modelos I.1 / I.2 / steel / i-mini / i-steel machine

Colocar la tolva **3** en su ubicación. Llenarla de café en grano en la cantidad que estimemos gastar durante la jornada. Poner la tapa **2**.

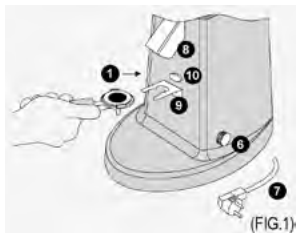
Conectar el cable eléctrico **7** a la red.

Accionar el interruptor de puesta en marcha **1**. En este momento se encenderá el led que éste lleva incorporado. El molino ya está preparado para moler.

Pulsar sobre pulsador **10**. Cada vez que quiera café molido, solo tiene que colocar el portafiltro de su máquina bajo la salida de café **8**, guiado por la horquilla **9**.

Modelos con temporizador (opción): Permite regular anticipadamente el tiempo de la molienda (mínimo 8 segundos y máximo 60 segundos) con el mando **6**.

Girando el pomo del temporizador en sentido horario, aumenta el tiempo de la molienda y girándolo en sentido contrario disminuye. (FIG.1)



Aconsejamos que lo regule a un tiempo de molienda que equivalga a 7 gr. de café: entre 20 y 25 segundos. Revisar la regulación que variará según tipo de café y desgaste de fresas.

Una vez obtenida su dosis, presionar el café con un prensa manual, para preparar su espresso.

## Funcionamiento modelos I.1D / I.2D (con dosificador)

Conectar el cable eléctrico **7** a la red.

Accionar el interruptor de puesta en marcha **1**, en este momento se encenderá el led que lleva incorporado y empezará a moler café, que se irá depositando en el dosificador **12**.

Desconectar el interruptor de puesta en marcha **1** para dejar de moler.

Para servir la dosis de café molido, poner el portafiltro de su máquina sobre la horquilla de apoyo **13**.

Tirar de la palanca del dosificador para obtener una dosis de café (7/ 8 gr.) y dejar que la palanca vuelva a su posición sin acompañarla.

Presionar el café con un prensa manual y ya puede preparar su espresso.

### 3. Punto de molienda y su regulación

El punto de molienda (más o menos grueso) dependerá de la calidad de la mezcla de cafés que se utilice, del grado de torrefacción, de la humedad del ambiente (cuanto más húmedo, la molienda debe ser más gruesa) y de las condiciones de la cafetera.

Por ello, es necesario corregir periódicamente (diario) el grado de molienda.

Para hacerlo disponemos en la parte superior derecha de un pomo regulador **5**.

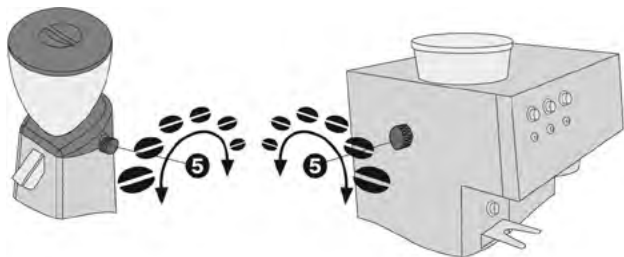
Si giramos este pomo hacia delante (sentido de las agujas de un reloj) obtendremos un molido más fino, y viceversa para un molido más grueso. (FIG.2)

El punto de molienda viene calibrado por el fabricante con un ajuste intermedio de molido. Por lo tanto es necesario proceder a una fase preliminar de ajuste para lograr un molido óptimo.

Comprobar el aspecto del café espresso y su sabor, considerando que de un molido demasiado grueso salen cafés claros (aguados) sin aroma y sin crema. Mientras que de un molido fino salen cafés cortos, excesivamente fuertes y densos.

#### ATENCIÓN!

Los molinos incorporan un sistema de seguridad para evitar el bloqueo del motor del molino durante la molienda. Por este motivo, la regulación del punto de molienda está limitada en ambos sentidos, tanto grueso como fino. Si al regular el punto de molienda llega un momento en que el pomo no puede girar más, indica que se ha llegado a la limitación de giro impuesta por el sistema de seguridad.



## 4. Limpieza

Para garantizar un buen funcionamiento del molino, así como una buena calidad del molido, hemos de realizar una limpieza periódica (al menos una vez a la semana) de las partes que están en contacto con el café. Siempre con el aparato desconectado de la red eléctrica.

### Tolva

Sacar la tolva **3** de su ubicación (\*) y lavarla con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café en grano. Enjuagarla cuidadosamente y secarla bien.

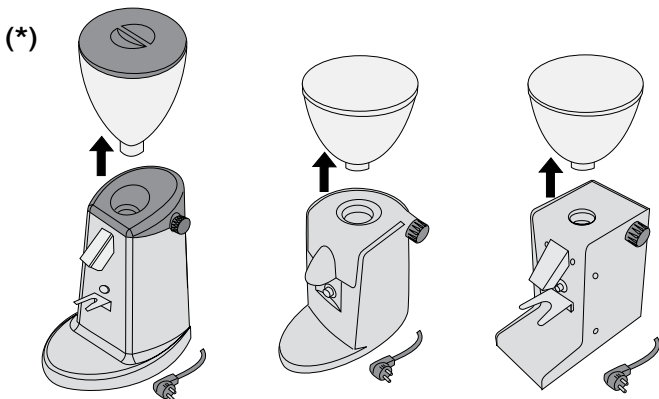
### Dosificador (Modelos I.1D / I.2D)

Vaciar todo el café molido del dosificador. Quitar la tapa del depósito y limpiar con un pincel todo su interior. (FIG.3)



### Limpieza exterior

Utilizar un pincel o un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.



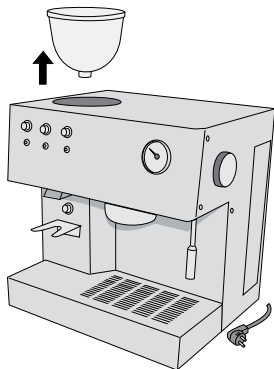
**Desconecte el aparato antes de desmontar la tolva**



## 5. Mantenimiento

Antes de efectuar cualquier tipo de operación se debe desconectar el molino de su interruptor y de la red eléctrica.

Se deberá controlar el nivel de desgaste de las fresas para obtener un molido homogéneo, y ofrecer un buen espresso. El cambio de fresas debe efectuarse entre 400 y 600 Kg de café molido.



## 6. Seguridad

Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para lo que ha sido diseñado: molido de café en grano y dosificación del mismo.

No permitir que el aparato sea manipulado por niños o personas inexpertas.

No intervenir para trabajos de limpieza o mantenimiento con la clavija enchufada.

No desconectar el molino tirando del cable de alimentación.

No manipular el aparato con las manos o pies mojados o húmedos.

No se debe sumergir en agua.

En caso de avería o mal funcionamiento apagar el aparato y desenchufarlo de la red, no se debe intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar a su servicio técnico.

**El no respetar estas advertencias puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.**

## 7. Declaración de conformidad CE

ASCASO FACTORY declaramos que el producto que se refiere esta declaración, 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 electromagnética (89/396/CEE).



**GUARDE LAS INSTRUCCIONES**

