

ascaso



Introducción

Gracias por haber adquirido un producto **Ascaso**. Con él podrá obtener un molido de café idóneo para su máquina de espresso.

Su molino ha sido diseñado y construido aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, tanto a nivel 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. With it you will be able to achieve a coffee grinding suitable for your espresso coffee machine.

Your grinder has been designed and manufactured by applying the latest technological innovations both on computer and engineering levels. Therefore, the result is a high quality, safe and reliable product

Introduction

Merci d'avoir acquis un produit **Ascaso**. Avec lui, vous pourrez obtenir une mouture de café idéale pour votre machine espresso.

Votre moulin a été conçu et fabriqué 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. Damit können Sie einwandfrei gemahlene Kaffee für Ihre Espresso-Maschine herstellen.

Ihre Mühle wurde unter Anwendung modernster Technik sowohl auf Informatik- als auch auf technischer Ebene entworfen und gestaltet, wodurch ein Produkt hoher Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit entstanden ist.

Introdução

Obrigado por ter adquirido um produto **Ascaso**. Com ele poderá obter uma moedura de café idónea para a sua máquina de espresso.

O seu moinho foi pensado e fabricado aplicando as últimas inovações tecnológicas, tanto a nível informático como de engenharia, pelo que o resultado é um produto de alta qualidade, seguro e fiável.

Introduzione

Vi ringraziamo per avere scelto di acquistare un prodotto **Ascaso**. Vi aiuterà a macinare nel modo giusto il caffè per la vostra macchina da caffè espresso. Il vostro macinacaffè è stato progettato e costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche, sia informatiche che ingegneristiche: il risultato è un prodotto di alta qualità, sicuro e affidabile.

Inleiding

Dank u voor de aankoop van een **Ascaso** product. Hiermee kunt u de ideale koffie voor uw espressoapparaat malen.

Bij het ontwerp en de vervaardiging van uw koffiemolen zijn de laatste technologische innovaties toegepast, zowel op computer- als engineeringniveau. Het resultaat is dan ook een veilig en betrouwbaar product van zeer hoge kwaliteit.

ascaso

6. Sicurezza

Questo macinacaffè deve essere usato unicamente per gli scopi per i quali è stato progettato: macinatura e dosaggio di caffè in grani.

Impedire ai bambini o alle persone inesperte di fare uso dell'apparecchio.

Non eseguire mai interventi di pulizia o di manutenzione con la spina collegata alla rete elettrica.

Non staccare mai la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.

Non adoperare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati o umidi.

Non immergere in acqua.

In caso di guasto o di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e disinserirlo dalla rete elettrica. Non tentare di ripararlo o di manipolarlo da soli. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

L'inosservanza di queste avvertenze può compromettere la sicurezza dell'apparecchio e dell'utente. In caso di anomalie, rivolgetevi al vostro rivenditore.

7. Dichiarazione di conformità CE

ASCASO FACTORY dichiara che il prodotto al quale si riferisce questa dichiarazione ottempera ai requisiti della direttiva del 14 giugno 1989 relativa all'adeguamento delle leggi degli Stati membri attinenti alle macchine (89/392/CEE), al materiale elettrico (73/23/CEE) e alla compatibilità elettromagnetica (89/396/CEE).CE



ascaso

Inhoud

1. Technische gegevens
2. Installatie / Inbedrijfstelling
3. Maalgraad en de regeling daarvan
4. Reiniging
5. Onderhoud
6. Veiligheid
7. EG-verklaring van overeenstemming



1. Technische gegevens

	I.1/I.1D	I.2/I.2D	I.3 (mini)	I.4
Vermogen (w)	140	175	175	140
Toeren/minuut (t.p.m.)	700	1200	1200	700
Frezen	Plat Ø54 mm	Conisch Ø38 mm	Conisch Ø38 mm	Plat Ø54 mm
Voltage* (v)	230/120	230/120	230/120	230/120
Trechtercapaciteit (g)	500	500	250	250
Doseercapaciteit (g)	125(I.1D)	125(I.2D)	--	--
Afmetingen				
Hoogte	407	407	310	330/13
Breedte	162	162	125	130/5.1
Diepte	266	266	230	235/9.2
Gewicht (g.)	4200	3500	3000	3700/8

* Andere voltages zijn verkrijgbaar op bestelling

Eigenschappen

Aluminium romp
 Frezen van gehard staal in twee uitvoeringen: conische frees en platte frees
 Modellen met doseerder of koffietuit
 Elektronische timer bij model met koffietuit
 Micrometrische regeling
 Professionele maling
 EG-verklaring

ascaso

NEDERLANDS

2. Inbedrijfstelling Installatie

De installateur dient deze gebruiksaanwijzing aandachtig te lezen alvorens het apparaat in werking te stellen. Dit dient met inachtneming van de veiligheidsregels te gebeuren door vakkundig personeel.

De koffiemolen moet op een plat, stabiel oppervlak en op een geschikte hoogte voor comfortabel en veilig gebruik en, indien mogelijk, zo dicht mogelijk bij het koffiezetapparaat worden geplaatst.

De koffiemolen moet bediend worden door een volwassen, verantwoordelijke persoon.

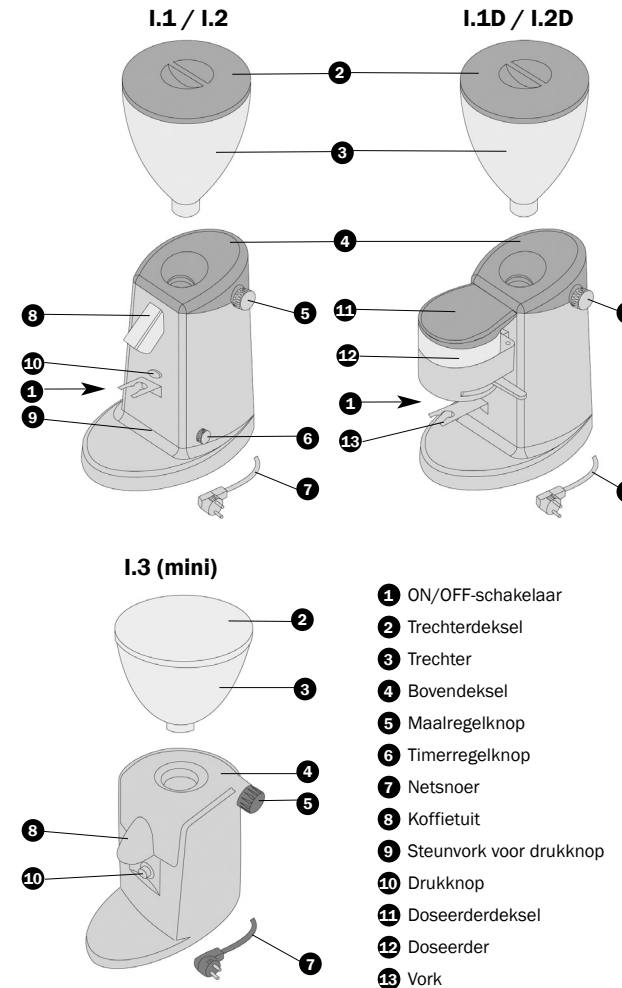
Elektrische aansluiting

Alvorens de stekker van de koffiemolen in het stopcontact te steken, eerst controleren of de gegevens ervan overeenstemmen met die van het lichtnet.

Het gebruik van verlengsnoeren en stekkerdozen wordt afgeraden.

ascaso

NEDERLANDS



ascaso

NEDERLANDS

Werking modellen I.1 / I.2 / I.3

Breng de trechter **3** op zijn plaats aan. Vul de trechter met de hoeveelheid koffiebonen dat we gedurende de dag nodig denken te hebben. Doe het deksel **2** erop. Doe de stekker in het stopcontact **7**.

Zet de schakelaar **1** aan. Op dit moment gaat de led waarmee deze is uitgerust branden. De koffiemolen is klaar om met malen te beginnen.

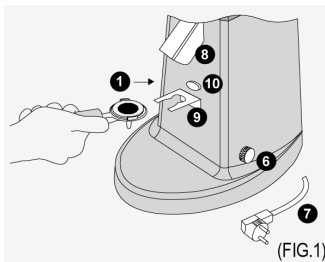
Druk op de drukknop **10**. Steeds als u gemalen koffie nodig hebt, hoeft u slechts de filterhouder van uw apparaat, rustend op de vork **9** onder de koffietuit **8** te houden.

Modellen met timer (optioneel): Hiermee kan van tevoren middels de knop **6** de tijd voor het malen (minimaal 8 seconden en maximaal 60 seconden) worden ingesteld.

Door de knop van de timer **6** in de richting van de klok te draaien, wordt de tijd van het malen verlengd en door de knop van de andere kant op te draaien wordt deze verkort. (FIG.1)

Wij raden aan om het apparaat op een tijd in te stellen die gelijk is aan 7 g koffie: tussen de 20 en 25 seconden. Controleer de instelling die varieert al naargelang het koffiesoort en de slijtage van de frezen.

Zodra de benodigde dosis is verkregen, de koffie aandrukken met een handpers om uw espresso klaar te maken.



Werking modellen I.1D / I.2D

Doe de stekker **7** in het stopcontact.

Zet de schakelaar **1** aan. Op dit moment gaat de led waarmee deze is uitgerust branden en begint het apparaat koffie te malen die in de doseerder **12** terecht komt.

Doe de schakelaar **1** uit om het malen te stoppen.

Om de dosis gemalen koffie te gebruiken, de filterhouder van uw koffiezetapparaat op de steunvork **13** zetten.

Trek aan de hendel van de doseerder voor een dosis koffie voor 1 kopje koffie (7/8 g) en laat de hendel los en zelf weer teruggaan naar beginstand.

Druk de koffie met een handpers aan. U kunt nu uw espresso zetten.

ascaso

NEDERLANDS

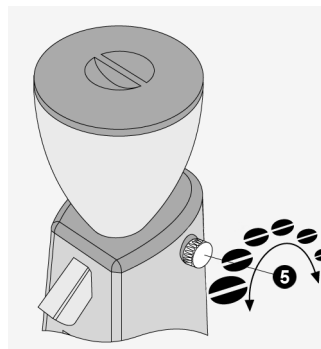
3. Maalgraad en de regeling daarvan

De maalgraad (fijner of grover) is afhankelijk van de kwaliteit van het koffiemengsel dat wordt gebruikt, van de brandgraad, van de vochtigheid van de ruimte (hoe vochtiger, hoe grover de koffie gemaal dient te worden) en van de condities van het koffiezetapparaat.

Daarom dient de maalgraad regelmatig (dagelijks) gecorrigeerd te worden.

Om dit te doen, beschikken we aan de rechter bovenkant over een regelknop **5**.

Als we deze knop naar voren (in de richting van de wijzers van de klok) draaien, krij-



gen we een fijnere maling en vice versa een grovere maling. (FIG.2)

De maalgraad is door de fabrikant op een gemiddelde waarde ingesteld. Daarom dient tot een voorinstellingsfase te worden overgegaan om een optimale maling te krijgen.

ascaso

4. Reiniging

Om de goede werking van de koffiemolen en een goede kwaliteit van de maling te garanderen, moeten we de onderdelen die in aanraking komen met de koffie regelmatig schoonmaken (ten minste een keer per week). Doe dit altijd met de stekker uit het stopcontact.

Trechter

Haal de trechter **3** uit zijn houder (FIG.3) en maak deze met een vochtige doek of met water en zeep schoon en verwijder de door de koffiebonen voortgebrachte vetresten (FIG.4). Spoel de trechter zorgvuldig en droog goed af.

Koffietuit (Modellen I.1 / I.2)

Verwijder het bovendeksel **4** dat de romp van de koffiemolen afdekt door op de zijkanalen te drukken en het deksel omhoog te trekken. Verwijder de schroef waarmee de koffietuit is bevestigd en reinig deze op dezelfde manier als de trechter.

Doseerder (Modellen I.1D / I.2D)

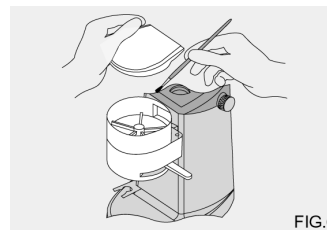
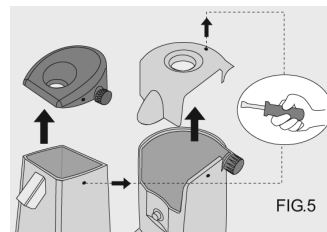
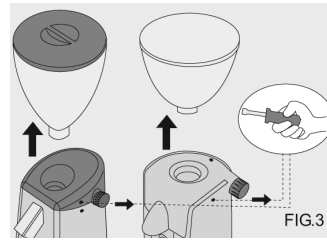
Haal alle gemalen koffie uit de doseerder. Verwijder het deksel van het reservoir en reinig de hele binnenkant met een kwastje. (FIG.6)

Maalgroep

Zie punt 7.

Reiniging buitenkant

Gebruik een kwastje of een iets met water en zeep vochtig gemaakte doek.



5. Onderhoud

Voordat u de koffiemolen gaat manipuleren, eerst de schakelaar uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen.

De slijtage van de frezen moet gecontroleerd worden om een homogene maling en een goede espresso te krijgen. De frezen dienen na 400 tot 600 kg gemalen koffie te worden verwisseld.

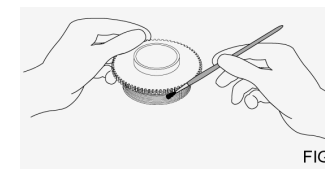
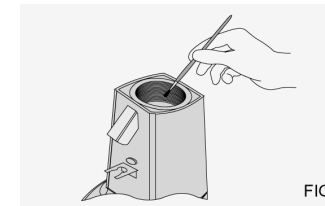
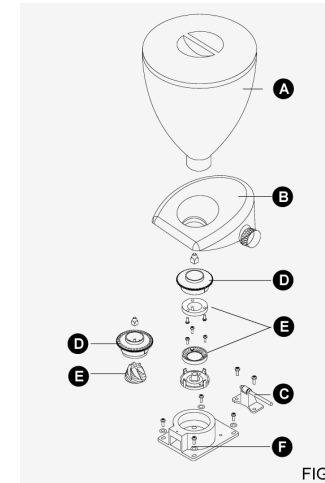
Onderhoud maalgroep (FIG.7)

Leeg de koffietrechter **A** en haal deze uit de houder. Verwijder het bovendeksel van de romp van de koffiemolen **B**. Hierna dienen de schroeven van de maalgraadregelaar **C** losgedraaid en de regelaar verwijderd te worden. Draai de bovenste freeshouder **D** tegen de wijzers van de klok in totdat deze eruit is.

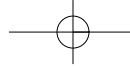
Reinig de frezen **E** (en controleer de staat ervan), de schroefdraad van de freeshouder **D** en de opening **F** van de maalgroep met behulp van een kwastje. (FIG. 8 en 9)

Schroef de bovenste freeshouder **D** in de richting van de wijzers van de klok.

Breng de maalgraadregelaar **C** op zijn plaats aan met de respectievelijke schroeven. Breng het bovendeksel van de romp van de koffiemolen **B** en de trechter **A** aan. Stel na deze handeling de maalgraad in.



ascaso



ASCASO

NEDERLANDS

6. Veiligheid

Deze koffiemolen mag uitsluitend gebruikt worden voor het doel waarvoor deze ontworpen is: het malen van koffiebonen en doseren van de gemalen koffie.

Het apparaat niet door kinderen of ondeskundige personen laten manipuleren.

Het apparaat niet schoonmaken of onderhouden met de stekker in het stopcontact.

Het apparaat niet uitzetten door aan de kabel te trekken.

De koffiemolen niet met natte of vochtige handen of voeten aanraken.

Niet in water dompelen.

Bij een storing of slechte werking het apparaat uitzetten en de stekker uit het stopcontact halen. Niet proberen het apparaat te repareren. Bel uw technische dienst.

Als deze waarschuwingen niet in acht worden genomen, kan de veiligheid van het apparaat alsmede die van de gebruiker in gevaar worden gebracht.

7. EG-verklaring van overeenstemming

ASCASO FACTORY verklaart dat het product waarnaar deze verklaring verwijst conform de eisen is die worden gesteld in de richtlijn van 14 juni 1989 inzake de onderlinge aanpassing van de wetgevingen van de lidstaten betreffende machines (89/392/EEG), inzake elektrisch materiaal (73/23/EEG) en inzake elektromagnetische compatibiliteit (89/396/EEG).



NOTAS

