

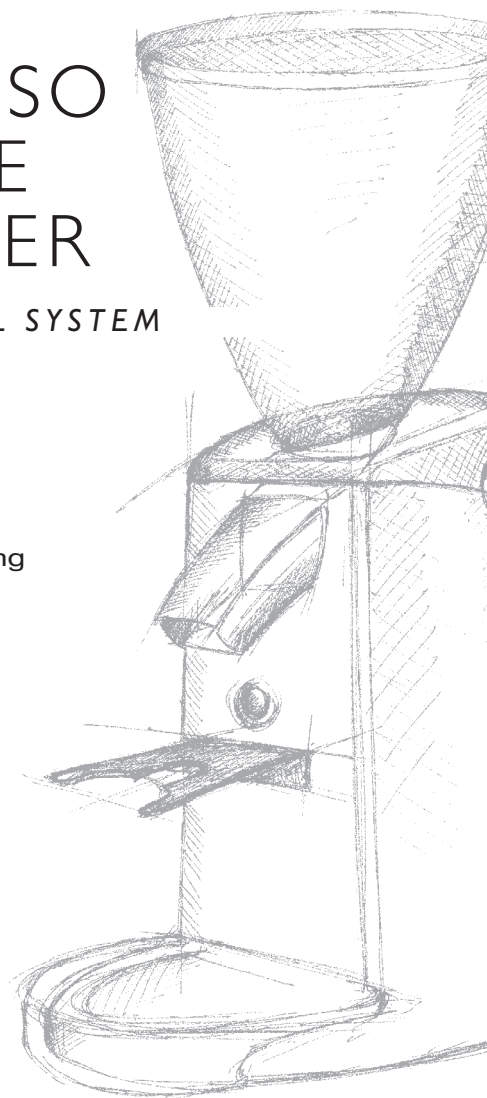


E S P R E S S O C O F F E E G R I N D E R

ESPRESSO COFFEE GRINDER

PROFESSIONAL SYSTEM

Manual del usuario
Users manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Instruções de uso
Manuale per l'uso



ascaso
for coffee lovers

Ascaso Factory SA

Energía, 39-41
Pol. Ind. Famadas
08940 Cornellà
Barcelona / Spain
Tel. (34) 93 377 83 11
Fax (34) 93 377 93 47
e-mail: ascaso@ascaso.com
www.ascaso.com

ISO 9002



DNV
CERTIFICATED FIRM

ascaso
for coffee lovers

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 expresso.

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.

ascaso

ascaso

ESPAÑOL

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.2	I.2D
Potencia (w)	250	250	140	140
Giros/minuto (r.p.m.)	700	700	1200	1200
Fresas	Planas Ø49 mm	Planas Ø49 mm	Cónicas Ø38 mm	Cónicas Ø38 mm
Voltaje* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Capacidad tolva (gr.)	600	600	600	600
Capacidad dosif. (gr.)	-	125	-	125
Dimensiones				
Alto	407	407	407	407
Ancho	162	162	162	162
Profundo	266	266	266	266
Peso (gr.)	4200	4200	3500	3500

* 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

ascaso

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.

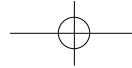
El molino debe situarse sobre una superficie plana, estable y a una altura adecuada que permita su uso con comodidad y seguridad y si es posible lo más cercano a la máquina de café.

El operador debe ser una persona adulta y responsable.

Instalación eléctrica

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

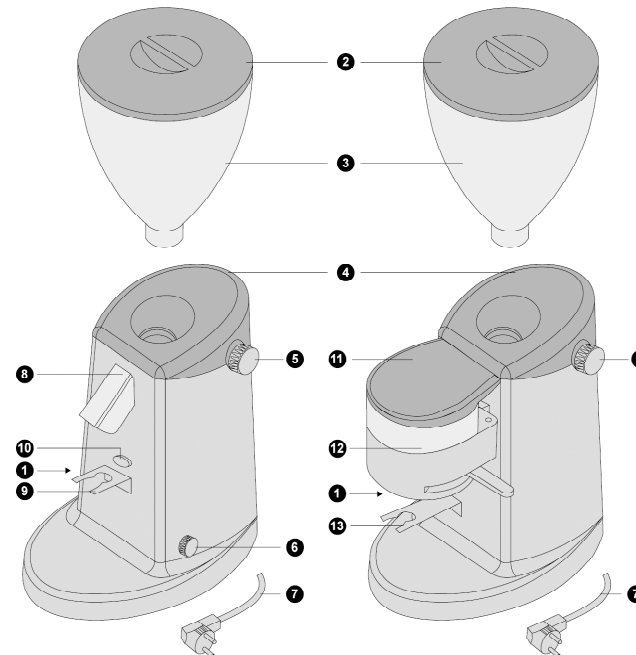
Se desaconseja la utilización de alargadores y conectores múltiples.



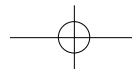
ascaso

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

I.1D / I.2D



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



ascaso

Funcionamiento modelos I.1 / I.2 / I.3

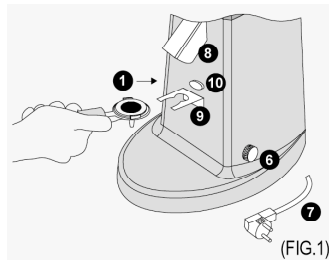
Colocar la tolva **3** en su ubicación. Llenarla de café en grano en la cantidad que estimemos gastar durante la jornada. Poner la tapa **2**. Conectar el cable eléctrico **7** a la red.

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.

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 **6** en sentido horario, aumenta el tiempo de la molienda y girándolo en sentido contrario disminuye. (FIG.1)



6

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, prensar el café con un prensa manual, para preparar su espresso.

Funcionamiento modelos I.1D / I.2D

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.

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

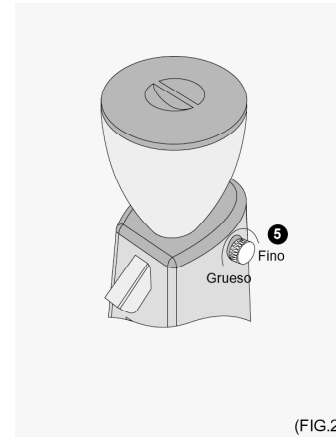
3. Punto de molienda y su regulación

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)



ascaso

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.

ESPAÑOL

7

ascaso

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 (FIG.3) y lavarla con un paño húmedo o con agua y jabón para eliminar los residuos oleosos producidos por el café en grano (FIG.4). Enjuagarla cuidadosamente y secarla bien.

Salida café (Modelos I.1 / I.2)

Sacar la tapa superior **4** que cubre el cuerpo del molino apretando en sus laterales y tirando de ella hacia arriba. Quitar el tornillo que sujeta la salida de café molido y limpiar del mismo modo que la tolva. (FIG.5)

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.6)

Grupo molienda

Ver punto 7.

Limpieza exterior

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



FIG.3

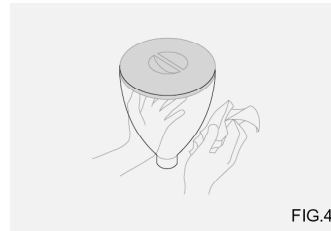


FIG.4

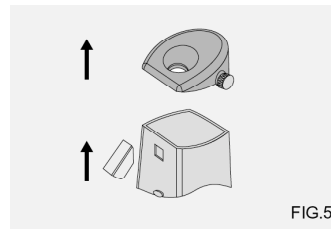


FIG.5

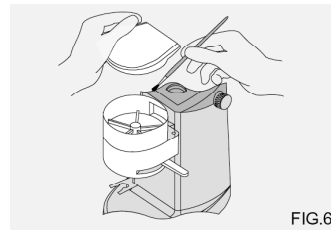


FIG.6

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.

Mantenimiento grupo molienda (FIG.7)

Vaciar la tolva de café **A** y sacarla de su ubicación. Quitar la tapa superior del cuerpo del molino **B**. Una vez al descubierto el gupo de molienda quitar los tornillos del graduador del molido **C** y sacarlo. Girar el porta fresas superior **D** en el sentido contrario de las agujas de un reloj hasta sacarlo de su alojamiento.

Limpiar las fresas **E**, (a su vez revisar su estado) la rosca del porta fresas **D**, y la cavidad **F** del grupo de molienda con la ayuda de un pincel. (FIG. 8 y 9)

Roscar el porta fresas superior **D** en el sentido de las agujas de un reloj.

Colocar el graduador de molido **C** en su lugar con sus respectivos tornillos. Colocar la tapa superior del cuerpo del molino **B** y la tolva **A**. Después de esta operación regular el punto de molienda.

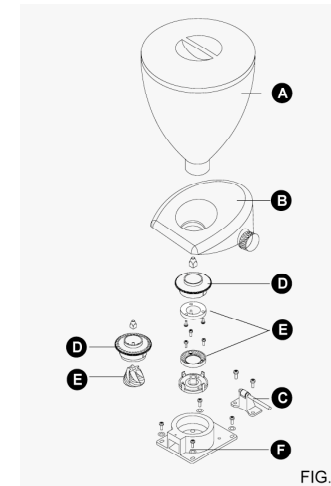


FIG.7



FIG.8

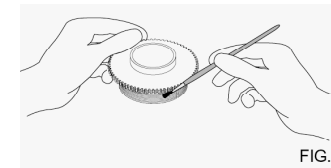


FIG.9

ascaso

ascaso

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.

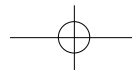
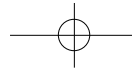
No se debe sumergir en agua.

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).



ascaso

Index

1. Technical specifications
2. Installation / Operation
3. Grinding point and regulation
4. Cleaning
5. Maintenance
6. Safety
7. EC Declaration of conformity

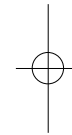
1. Technical specifications

	I.1	I.1D	I.2	I.2D
Power (w)	250	250	140	140
r.p.m.	700	700	1200	1200
Grinding Discs (mm) (in)	Flat ø49 mm 2 in	Flat ø49 mm 2 in	Conical ø38 mm 1,5 in	Conical ø38 mm 1,5 in
Voltage* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Hopper Capacity (g/lb)	600/1.3	600/1.3	600/1.3	600/1.3
Dispenser Capacity (g/oz)	-	125/4.5	-	125/4.5
Dimensions				
Height (mm/in)	407/16.3	407/16.3	407/16.3	407/16.3
Width (mm/in)	162/6.5	162/6.5	162/6.5	162/6.5
Depth (mm/in)	266/10.6	266/10.6	266/10.6	266/10.6
Weight (g/lb)	4200/9.2	4200/9.2	3500/7.6	3500/7.6

* Other voltages upon request

Main features

Aluminium body
 Hardened steel grinding discs in two versions: Either conical or flat discs
 Models featuring either dispenser or coffee spout
 Electronic timer on coffee spout model
 Micrometrical regulation
 Professional grinding
 EC Certification



ascaso

2. Installation / Operation

The technician in charge of installation must carefully read this manual before operation of the machine, which must be carried out by qualified staff, yet respecting safety regulations in force.

The grinder must be installed in a flat and stable surface, at a height which makes operation of the machine comfortable and safe, as close as possible to the coffee machine.

The machine operator must be a responsible adult person.

Electrical installation

Before connecting the grinder to the mains, be sure of checking that the grinder specifications correspond with those of the power supply.

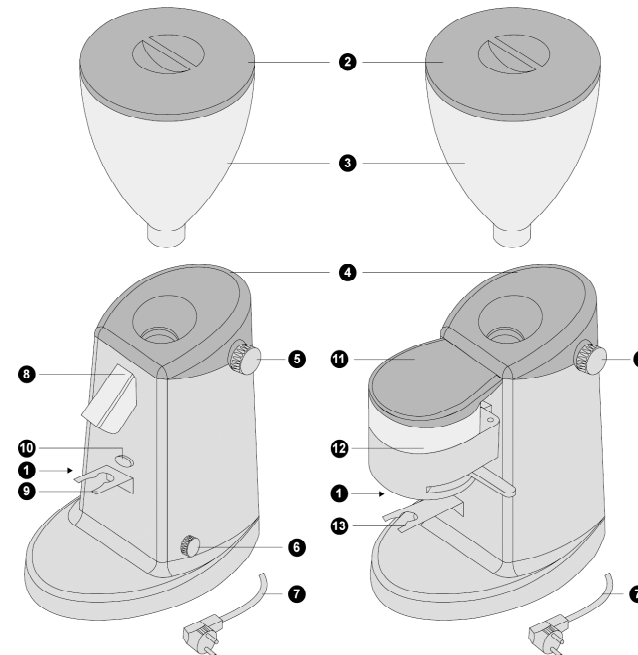
It is not recommended to use cord extensions nor multiple connectors.

ENGLISH

ascaso

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

I.1D / I.2D



- 1 ON-OFF switch
- 2 Hopper lid
- 3 Hopper
- 4 Upper cover
- 5 Grinding regulator
- 6 Timer regulator
- 7 Power cord

- 8 Ground coffee spout
- 9 Switch holder fork
- 10 Switch
- 11 Dose dispenser lid
- 12 Dose dispenser
- 13 Fork

ENGLISH

ascaso

I.1 / I.2 Models operation

Assemble the coffee bean hopper **3** on its position.

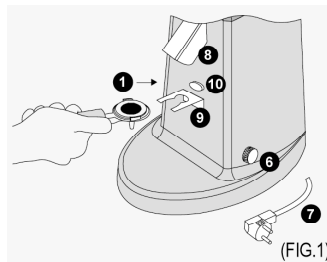
Fill it with coffee beans in such an amount as to be consumed on a daily basis. Put the hopper lid **2** on its position.

Connect the power cord **7** to the mains.

Push the ON-OFF switch **1** to turn the machine on. The built-in led will be on. The grinder will then be ready for grinding.

Both models feature a timer device that allows the operator to adjust in advance the grinding time (a minimum of 8 seconds and a maximum of 60 seconds) by using regulator **6**. Every time ground coffee is required, the machine filter holder must be placed under the coffee spout **8** and guided by the switch holder fork **9**, pressing the switch **10**.

Turning the timer regulator **6** clockwise will result in an increase of grinding time, whereas turning it counterclockwise



decreases grinding time.(FIG.1)

We recommend that grinding time must be set for a production equivalent to 7g / 0.25 oz of coffee: between 20 and 25 seconds. Check the adjustment, which may vary depending on type of coffee and grinding discs wear.

Once the dose is on the filter holder, press the coffee by using a manual tamper for brewing your espresso.

I.1D / I.2D Models operation

Connect the power cord **7** to the mains.

Push the ON-OFF switch **1** to turn the machine on. The built-in led will be on and the grinder will then start grinding coffee, which will be stored at the dose dispenser **12**.

Push the ON-OFF switch **1** to turn the machine off and stop grinding coffee.

For having the ground coffee dose dispensed, the machine filter holder must be placed on the support fork **11**.

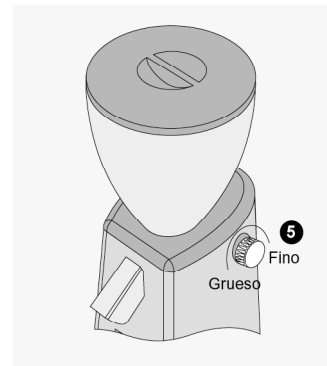
Pull the dose dispenser lever to get a coffee dose (7-8 g / 0.25-0.28 oz) allowing the lever to return to its former position by itself.

Once the dose is on the filter holder, press the coffee by using a manual tamper for brewing your espresso..

3. Grinding point and regulation

The grinding point (coarser or finer) will depend on the coffee blend quality used, its roasting point, humidity (the more humid the conditions are the coarser the grinding point must be) and coffee machine conditions.

Therefore, it is necessary to adjust the grinding point periodically (on a daily basis). To do that we must use the grinding regulator **5** located on the upper right side of the machine. If we turn the regulator forward (clockwise) we will obtain a finer grinding, whereas turning it backwards (counterclockwise) will result in a coarser grinding point.(FIG.2)



The grinding point is factory adjusted for a medium grinding point. It is therefore necessary to proceed with a preliminary grinding adjustment to achieve the best grinding quality.

ascaso

It is recommended that you check the espresso coffee result on the cup and its taste, taking into consideration that an excessively coarse regulation results in lighter coffees (watered) with neither aroma nor cream, whereas an excessively fine regulation results in short shots, strong and dense in excess.

ascaso

4. Cleaning

In order to guarantee a proper operation of the machine as well as ground coffee good quality, all areas directly in touch with coffee must be cleaned regularly (at least once a week), with the machine disconnected from the mains in all cases.

Hopper

Remove the hopper **3** from its position (FIG.3) and wash it with a piece of cloth moistened with water and soap to eliminate the inside oily residues produced by coffee (FIG.4). Rinse and dry it carefully.

Ground coffee spout (1.1 / 1.2 models)

Remove the upper cover **4** covering the grinder body by pressing on both sides and pull it up. Remove the screw that fastens the ground coffee spout and clean it in the same way than the hopper.(FIG.5)

Dose dispenser (1.1D / 1.2D models)

Remove the remaining ground coffee from the dose dispenser.
Remove the dispenser lid and clean all the internal parts by using a brush. (FIG.6)

Grinding group

See item no. 7

External cleaning

Use a brush or a piece of cloth moistened with water and soap.



FIG.3



FIG.4

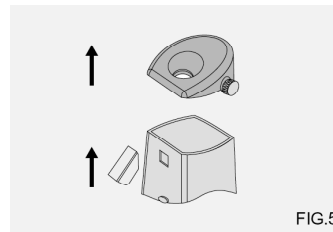


FIG.5

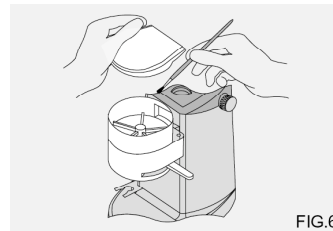


FIG.6

5. Maintenance

Before carrying out any kind of maintenance operation the grinder must be switched off as well as disconnected from the mains.

Grinding discs wear must be regularly checked to produce homogeneously ground coffee and obtain a perfect espresso.

Grinding discs must be replaced between 400-600 Kg (875-1,300 lb) of ground coffee.

5. Grinding group maintenance (fig.7)

Remove the remaining coffee beans from the hopper **A** and remove from its position. Remove the upper cover of the grinder **B**. Once the grinding groups is at sight, remove the screws from the grinding regulator **C** and remove it from its position.

Turn the upper disc holder **D** counterclockwise until it may be removed from its housing. Clean both discs **E** yet checking their state, disc holder **D** and

grinding group cavity internal part **F** by using a brush. (FIG.8,9)

Turn upper disc holder **D** clockwise. Reassemble the grinding regulator **C** by fastening the screws. Reassemble the upper cover of the grinder **B** and hopper **A**. After this operation adjust the grinding point.

ascaso

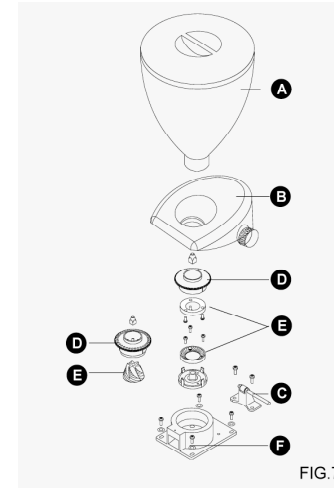


FIG.7

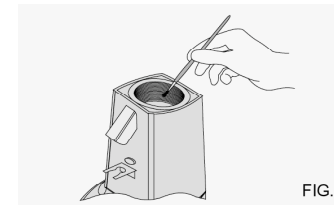


FIG.8

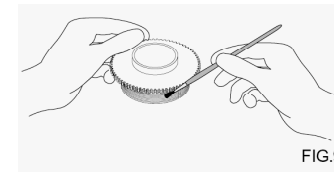


FIG.9

ascaso

6. Safety

This coffee grinder must be used exclusively for the purposes it was designed for, coffee beans grinding and ground coffee dispensing.

Do not allow children or inexperienced people handle or operate the grinder.

Do not clean or make any maintenance operation with the power cord plugged to the mains.

Do not disconnect the machine from the mains by pulling the power cord.

Do not operate the machine with humid or wet hands or feet.

Do not immerse the machine in water.

In case of failure switch the machine off and disconnect it from the mains. No repairing nor interventions should be made directly on the machine. Please contact your technical service.

Not respecting such warnings may affect the machine and the operator's safety.

7. EC Declaration of conformity

ASCASO FACTORY declares that the product this declaration refers to complies with the requirements of the Directive dated 14th June, 1989 on approximation of legislations of the Member States with regards to Machines (89/392/EEC), Electrical Material (73/23/EEC) and Electromagnetical Compatibility (89/396/EEC).



Model
Serial no.

ascaso

Table des matières

1. Caractéristiques techniques
2. Intallation / Mise en marche
3. Point de mouture et son réglage
4. Nettoyage
5. Entretien
6. Sécurité
7. Déclaration de conformité CE

1. Caractéristiques techniques

	I.1	I.1D	I.2	I.2D
Puissance (w)	250	250	140	140
Tours minute (tr/mn)	700	700	1200	1200
Fraises	Plates Ø49 mm	Plates Ø49 mm	Coniques Ø38 mm	Coniques Ø38 mm
Voltage* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Capacité trémie (g)	600	600	600	600
Capacité doseur (g)	-	125	-	125
Dimensions				
Hauteur (mm)	407	407	407	407
Largeur (mm)	162	162	162	162
Profondeur (mm)	266	266	266	266
Poids (g)	4200	4200	3500	3500

* Autres sur commande

Caractéristiques

Corps en aluminium
Fraises en acier trempé en deux versions: Fraise conique et fraise plate
Modèles avec doseur ou buse
Horloge électronique en modèle avec buse
Réglage micrométrique
Mouture professionnelle
Certification CE

ascaso

2. Installation. Mise en marche

L'installateur devra lire attentivement cette notice avant de mettre en marche l'appareil, mise en marche qui devra être effectuée par du personnel qualifié en respectant les normes de sécurité.

Le moulin doit être placé sur une surface plate, stable et à une hauteur appropriée de façon à permettre un emploi commode et sûr, et le plus près possible de la machine à café.

L'opérateur doit être une personne adulte et responsable.

Installation électrique

Avant de brancher le cordon d'alimentation du moulin, vérifier que les renseignements qui y figurent correspondent bien à ceux du secteur.

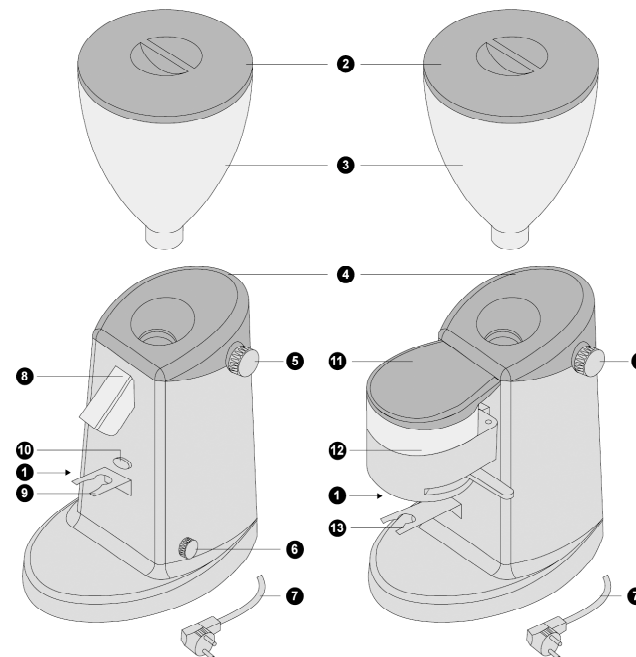
L'utilisation de rallonges et de prises multiples est déconseillée.

FRANÇAIS

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

ascaso

I.1D / I.2D



- | | | | |
|---|--------------------------|----|---------------------------------|
| 1 | Bouton marche/arrêt | 8 | Buse sortie café |
| 2 | Couvercle trémie | 9 | Fourche support bouton-poussoir |
| 3 | Trémie | 10 | Bouton-poussoir |
| 4 | Couvercle supérieur | 11 | Couvercle doseur |
| 5 | Pommeau réglage mouture | 12 | Doseur |
| 6 | Pommeau réglage minutier | 13 | Fourche |
| 7 | Cordon secteur | | |

FRANÇAIS

ascaso

Fonctionnement modèles I.1 / I.2

Mettre la trémie **3** à sa place.

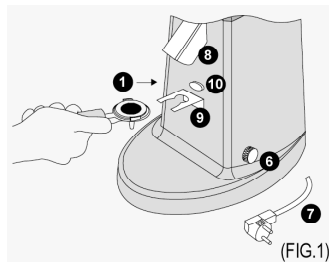
La remplir d'une quantité de café en grains suffisante pour toute la journée. Mettre le couvercle **2**. Brancher le cordon électrique **7** sur secteur.

Actionner le bouton de marche/arrêt **1**. Le visuel LCD incorporé s'allume. Le moulin est prêt à mouler.

Les deux modèles incorporent un minutier qui permet de régler à l'avance le temps de mouture (minimum 8 secondes et maximum 60 secondes) avec la commande **6**.

À chaque fois que vous voulez du café moulu, il vous suffit de placer le porte-filtres de votre machine sous la sortie de café **8**, guidé par la fourche **9**, et d'appuyer sur le bouton-poussoir **10**.

En tournant le pommeau du minutier **6** dans le sens horaire, le temps de mouture augmente et en le tournant dans le sens contraire, il diminue. (FIG.1)



Nous vous conseillons de le régler sur un temps de mouture équivalant à 7 g de café: entre 20 et 25 secondes. Réviser le réglage, qui variera en fonction du type de café et de l'usure des fraises.

Une fois la dose obtenue, tasser le café avec une presse manuelle pour préparer votre espresso.

Fonctionnement modèles I.1D / I.2D

Brancher le cordon électrique **7** sur secteur.

Actionner le bouton de marche/arrêt **1**. Le visuel LCD incorporé s'allume et le moulin commencera à mouler du café, qui se déposera dans le doseur **12**.

Réappuyer sur le bouton de marche/arrêt **1** pour cesser de mouler.

Pour servir la dose de café moulu, mettre le porte-filtre de votre machine sur la fourche d'appui **13**.

Tirer sur le levier du doseur pour obtenir une dose de café (7/8 g) et le lâcher de façon qu'il revienne tout seul à sa position.

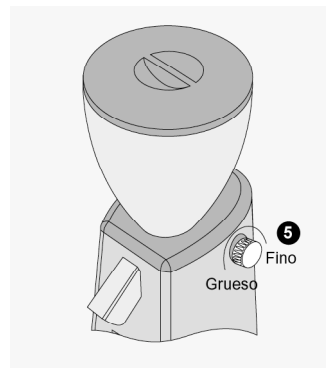
Tasser le café avec une presse manuelle. À présent, vous pouvez préparer votre espresso.

3. Point de mouture et son réglage

Le point de mouture (plus ou moins grossier) dépendra de la qualité du mélange de cafés employé, du degré de torréfaction, de l'humidité ambiante (plus il y a d'humidité, plus la mouture doit être grossière) et des conditions de la cafetière.

C'est pourquoi il faut corriger périodiquement (tous les jours) le degré de mouture. Pour le faire, nous disposons sur le haut à droite d'un pommeau de réglage **5**.

Si l'on tourne ce pommeau dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtiendra une mouture plus fine, et vice versa pour une mouture plus grossière. (FIG.2)



Le point de mouture est calibré par le fabricant avec un réglage intermédiaire de mouture. Il faut donc faire un pré-réglage pour obtenir une mouture parfaite. Vérifier l'aspect du café espresso et sa saveur, compte tenu

ascaso

4. Nettoyage

Pour assurer un bon fonctionnement du moulin, ainsi qu'une bonne qualité de la mouture, on doit faire un nettoyage périodique (au moins une fois par semaine) des parties en contact avec le café, l'appareil étant toujours débranché.

Trémie

Extraire la trémie **3** (FIG.3) et la laver avec un chiffon humide ou avec de l'eau et du savon afin d'éliminer les résidus huileux produits par le café en grains. (FIG.4) La rincer soigneusement et bien la sécher.

Sortie café (Modèles I.1 / I.2)

Ôter le couvercle supérieur **4** couvrant le corps du moulin en pressant les côtés et en tirant vers le haut. Enlever la vis fixant la sortie de café moulu et la nettoyer comme la trémie. (FIG.5)

Doseur (Modèles I.1D / I.2D)

Vider tout le café moulu du doseur. Ôter le couvercle du réservoir et nettoyer tout l'intérieur avec un pinceau. (FIG.6)

Groupe mouture

Voir point 7

Nettoyage extérieur

Utiliser un pinceau ou un chiffon légèrement imbibé d'eau et de savon.



FIG.3

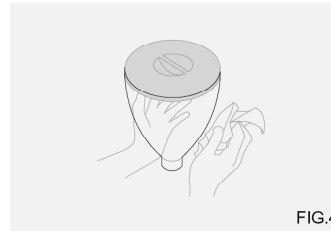


FIG.4

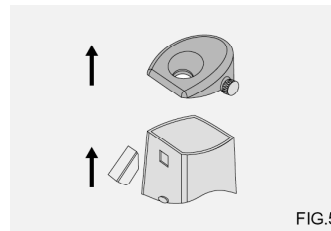


FIG.5

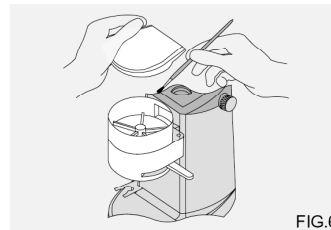


FIG.6

5. Entretien

Avant tout, désactiver le bouton de marche/arrêt et débrancher le moulin du secteur.

Il faudra vérifier le niveau d'usure des fraises afin d'obtenir une mouture homogène et offrir un bon espresso.

Le remplacement des fraises doit se faire entre 400 et 600 kg de café moulu.

5. Entretien groupe mouture (fig.7)

Vider et extraire la trémie de café **A**. Ôter le couvercle supérieur du corps du moulin **B**. Une fois le groupe de mouture à découvert, enlever les vis du graduateur de la mouture **C** et l'extraire.

Tourner le porte-fraises supérieur **D** dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour l'extraire de son logement.

Nettoyer les fraises **E**, (tout en révisant leur état) le filet du porte-fraises **D** et la cavité **F** du groupe de mouture à l'aide d'un pinceau. (FIG.8,9)

Visser le porte-fraises supérieur **D** dans le sens des aiguilles d'une montre. Mettre le graduateur de la mouture **C** en place avec ses vis respectives. Placer le couvercle supérieur du corps du moulin **B** et la trémie **A**.

Ensuite, régler le point de mouture.

ascaso

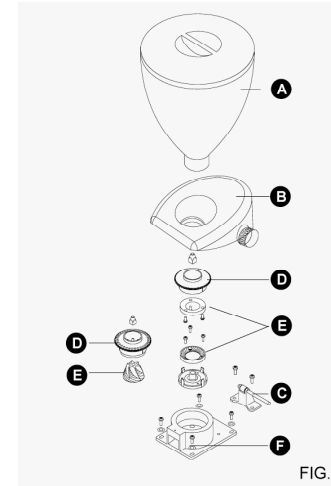


FIG.7

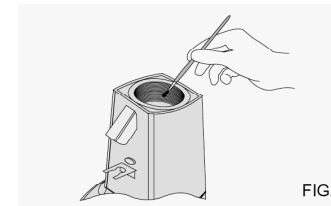


FIG.8

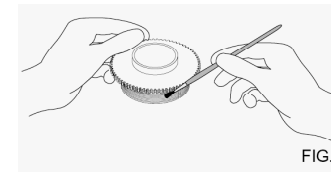


FIG.9

ascaso

6. Sécurité

Ce moulin à café est conçu exclusivement pour moulinier du café en grains et pour son dosage.

Ne pas laisser manipuler l'appareil par des enfants ou des personnes inexpérimentées.

Ne pas faire de travaux de nettoyage ou d'entretien lorsque la fiche est branchée.

Ne pas débrancher le moulin en tirant sur le cordon d'alimentation.

Ne pas manipuler l'appareil avec les mains ou les pieds mouillés ou humides.

Ne pas l'immerger dans l'eau.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil et le débrancher du secteur; ne pas essayer de le réparer ou d'intervenir directement. Contacter votre service technique.

Le non respect de ces consignes peut compromettre la sécurité de l'appareil comme de l'utilisateur.

7. Déclaration de conformité CE

Nous, ASCASO FACTORY, déclarons que le produit auquel fait référence cette déclaration est conforme aux conditions de la Directive du 14 juin 1989 sur l'approche des lois des États membres en ce qui concerne les machines (89/392/CEE), sur le matériel électrique (73/23/CEE) et sur la compatibilité électromagnétique (89/396/CEE).



Modèle
Numéro de série.

ascaso

Inhaltsverzeichnis

1. Technische kennzeichen
2. Montage / Inbetriebnahme
3. Mahlgrad und dessen regulierung
4. Reinigung
5. Wartung
6. Sicherheit
7. Eg-konformitätserklärung

1. Technische kennzeichen

	I.1	I.1D	I.2	I.2D
Leistung (w)	250	250	140	140
Drehzahl (UpM)	700	700	1200	1200
Fräsen	Flach Ø49 mm	Flach Ø49 mm	Kegel Ø38 mm	Kegel Ø38 mm
Spannung* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Trichterkapazität (g)	600	600	600	600
Dosierkapazität (g)	-	125	-	125
Maße				
Höhe (mm)	407	407	407	407
Breite (mm)	162	162	162	162
Tiefe (mm)	266	266	266	266
Gewicht (g)	4200	4200	3500	3500

* Andere auf Bestellung

Kennzeichen

Gehäuse aus Aluminium
Fräsen aus gehärtetem Stahl in zwei Ausführungen: Kegelfräsen und Flachfräsen
Ausführungen mit Dosierer oder Düse
Elektronischer Zeitgeber bei der Ausführung mit Düse
Mikrometer-Regulierung
Technisches Mahlen
CE-Zertifikat

ascaso

2. Montage / Inbetriebnahme

Der Monteur muß diese Anleitung vor der Inbetriebnahme des Geräts, die von Fachpersonal unter Beachtung der Sicherheitsnormen vorgenommen werden muß, sorgfältig durchlesen.

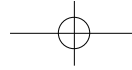
Die Mühle muß auf eine flache, stabile Oberfläche und in geeigneter Höhe und möglichst nahe bei der Kaffeemaschine gestellt werden, damit sie bequem und sicher bedient werden kann.

Sie muß von einer erwachsenen und verantwortungsbewußten Person bedient werden.

Elektrische Installation

Vor dem Anschließen des Netzsteckers der Mühle überprüfen, ob deren Spannung mit der des Stromnetzes übereinstimmt. Es wird davon abgeraten, Verlängerungskabel und Mehrfachstecker zu benutzen.

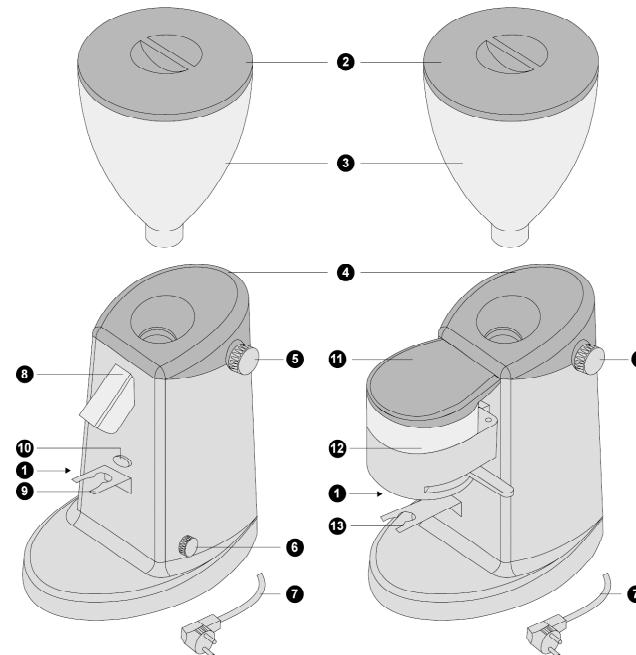
DEUTSCH



ascaso

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

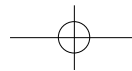
I.1D / I.2D



- 1 Schalter
- 2 Trichterdeckel
- 3 Trichter
- 4 Oberer deckel
- 5 Mahlregulierknopf
- 6 Zeitgeberregulierknopf
- 7 Netzkabel

- 8 Düseaustrittsöffnung für kaffe
- 9 Gabelstütze für drucktaste
- 10 Drucktaste
- 11 Dosiererdeckel
- 12 Dosierer
- 13 Gabel

DEUTSCH



ascaso

Funktionsweise ausföhrungen I.1 / I.2

Den Trichter **3** aufsetzen.

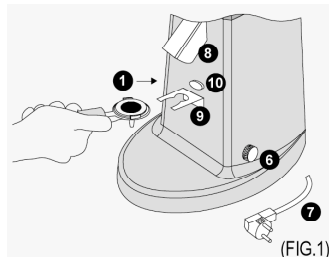
Mit der Menge an Bohnenkaffee füllén, die voraussichtlich pro Tag gebraucht wird. Mit dem Deckel verschließen **2**. Das Elektrokabel **7** an das Stromnetz anschließen.

Den Netzschalter betätigen **1**. Hierbei leuchtet die eingebaute LED-Anzeige auf. Die Mühle ist betriebsbereit.

Bei beiden Ausföhrungen ist ein Zeitgeber eingebaut, mit dem sich mittels des Bedienknopf **6** die zuvor eingestellte Mahldauer (mindestens 8 Sekunden und höchstens 60 Sekunden) regulieren läßt.

Wann immer Sie gemahlénen Kaffee möchten, müssen Sie nur den von der Gabel **9** gestützten Filterhalter Ihres Geräts unter die Kaffeeaustrittsöffnung **8** bringen und die Drucktaste **10** betätigen.

Durch Drehen des Zeitreglerknopfs **6** im Uhrzeigersinn wird die Mahldauer erhöht und durch Drehen in umgekehrter



Richtung wird sie erniedrigt. (FIG:1)

Wir empfehlen, die Mahldauer auf eine Zeit entsprechend 7 g Kaffee einzustellen: zwischen 20 und 25 Sekunden. Die Einstellung, die je nach Kaffeeart und Fräsenverschleiß schwankt, von Zeit zu Zeit nachsehen.

Nach Entnahme der gewünschten Menge den Kaffee mit einer manuellen Preßanlage zusammenpressen, und schon kann der Espresso gemacht werden.

Funktionsweise ausföhrung I.1D / I.2D

Das Elektrokabel **7** an das Stromnetz anschließen.

Den Netzschalter betätigen **1**. Hierbei leuchtet die eingebaute LED-Anzeige auf und das Mahlen des Kaffees beginnt, der sich anschließend im Dosierer **12** sammelt.

Den Netzschalter **1** ausschalten, damit das Mahlen aufhört. Um die gemahlene Menge Kaffee zu servieren, den Filterhalter Ihres Geräts auf die Stützgabel **13** setzen.

Zur Entnahme der gewünschten Menge Kaffee (7/8 g) den Hebel des Dosierers ziehen und dann zurückschnellen lassen.

Den Kaffee mit einer manuellen Preßanlage zusammenpressen, und schon kann der Espresso gemacht werden.

3. Mahlgrad und dessen regulierung

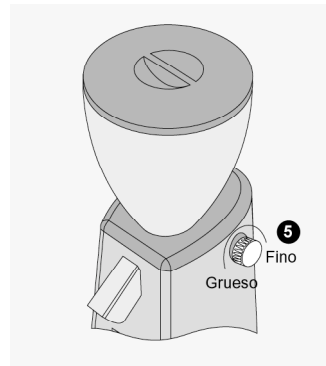
Der Mahlgrad (mehr oder weniger grob) hängt von der Qualität der verwendeten Kaffeemischung, vom Röstgrad, der Raumfeuchtigkeit (je höher die Feuchtigkeit, desto gröber muß gemahlen werden) und den Bedingungen der Kaffeemaschine ab.

Daher muß der Mahlgrad in regelmäßigen Abständen (täglich) korrigiert werden. Dies erfolgt mittels eines rechts oben angebrachten Regulierknopfs. **5**

Wird dieser nach vorne (im Uhrzeigersinn) gedreht, entsteht feiner gemahlener Kaffee und in umgekehrter Richtung entsteht gröber gemahlener

phase erfolgen.

Das Aussehen und den Geschmack des Espresso-Kaffees überprüfen, wobei zu beachten ist, daß zu grob gemahlener Kaffee dünnen Kaffee ohne Aroma und c remigen Charakter ergibt, während fein gemahlener Kaffee wenig, extrem starken und dickflüssigen Kaffee ergibt.



Kaffee. (FIG.2)

Der Mahlgrad ist vom Hersteller auf einen mittleren Mahlwert eingestellt. Daher muß zur Erzielung eines optimal gemahlénen Kaffees eine Voreinstellungs-

ascaso

4. Reinigung

Zur Gewährleistung des einwandfreien Funktionierens der Mühle und einer guten Mahlqualität muß eine regelmäßige Reinigung (mindestens einmal pro Woche) der mit dem Kaffee in Berührung kommenden Teile erfolgen, und zwar stets bei herausgezogenem Netzstecker.

Trichter

Den Trichter **3** aus seiner (FIG.3) Halterung nehmen und mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und Seife von den durch den Bohnenkaffee hervorgerufenen öligen Rückständen befreien. (FIG.4) Sorgfältig abspülen und gut trocknen.

Kaffeeaustrittsöffnung (Ausführungen I.1 / I.2)

Den oberen Deckel **4**, der das Mühlengehäuse bedeckt, abnehmen, indem man an der Seite drückt und ihn nach oben zieht.

Die Schraube, mit der die Kaffeeaustrittsöffnung befestigt ist, entfernen und die Kaffeeaustrittsöffnung genau wie den Trichter reinigen. (FIG.5)

Dosierer (Ausführungen I.1D/I.2D)

Den gemahlene Kaffee vollständig aus dem Dosierer entnehmen.

Den Deckel vom Behälter abnehmen und innen vollständig mit einem Pinsel reinigen. (FIG.6)

Mahlbaugruppe

Siehe Punkt 7

Reinigung außen

Mit einem Pinsel oder einem mit Wasser und Seife angefeuchteten Tuch.



FIG.3

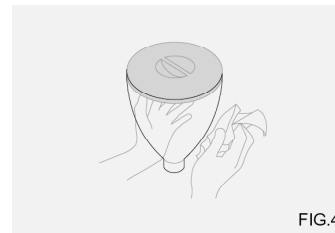


FIG.4

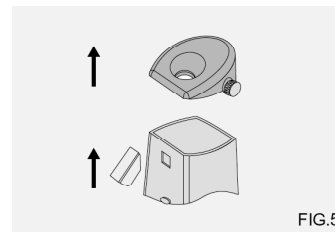


FIG.5

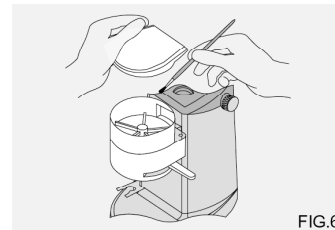


FIG.6

5. Wartung

Bevor an der Mühle irgendetwas gemacht wird, muß diese ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden.

Damit ein gleichmäßiges Mahlen und ein guter Espresso entsteht, ist der Verschleiß an den Fräsen zu überprüfen. Die Fräsen müssen nach 400 bis 600 kg gemahlene Kaffee ausgewechselt werden.

5. Wartung Mahlbaugruppe (fig.7)

Den Trichter von Kaffee reinigen **A** und aus seiner Halterung nehmen.

Den oberen Deckel des Mühlengehäuses **B** abnehmen. Sobald die Mahlbaugruppe freiliegt, die Schrauben des Mahlgraduiergeräts **C** abschrauben und dieses herausziehen.

Die obere Fräsenhalterung **D** entgegen dem Uhrzeigersinn solange drehen, bis sie aus ihrer Lagerung herausgezogen werden kann. Die Fräsen **E** (unter gleichzeitiger Überprüfung ihres Zustands), das Gewinde der Fräsenhalterung **D** und den Hohlraum **F** der Mahlbaugruppe mit einem Pinsel reinigen. (FIG.8,9)

Die obere Fräsenhalterung **D** mit dem Gewinde im Uhrzeigersinn aufschrauben. Das Mahlgraduiergerät **C** mit den entsprechenden Schrauben an der entsprechenden Stelle festschrauben. Den oberen Deckel des Mühlengehäuses **B** und den Trichter **A** aufsetzen. Danach den Mahlgrad regulieren.

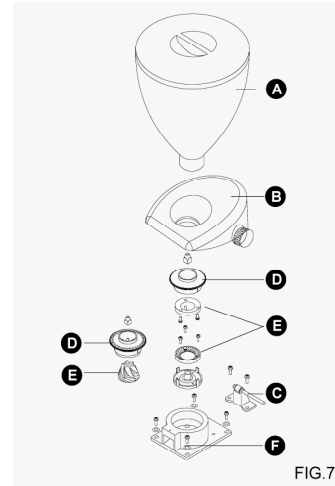


FIG.7



FIG.8

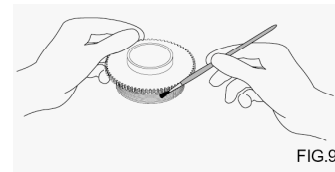


FIG.9

ascaso

ascaso

6. Sicherheit

Diese Kaffeemühle darf ausschließlich für den vorgesehenen Zweck verwendet werden:

Mahlen von Bohnenkaffee und dessen Dosierung.

Nicht zulassen, daß das Gerät von Kindern oder Sachkundigen bedient wird.

Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten bei steckendem Stecker durchführen.

Die Mühle nicht durch Herausziehen des Netzkabels ausschalten.

Das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen bedienen.

Nicht in Wasser eintauchen.

Bei Störungen oder Nichtfunktionieren das Gerät ausschalten und den Netzstecker herausziehen. Nicht versuchen, es zu reparieren oder daran direkte Eingriffe vorzunehmen. Ihren Kundendienst benachrichtigen.

Bei Nichtbeachtung dieser Warnungen kann es zu einer Gefährdung der Sicherheit sowohl des Geräts als auch des Benutzers kommen.

7. Eg-konformitätserklärung kaffeemühle

Wir von der Firma ASCASO FACTORY erklären, daß das Produkt, auf das sich diese Erklärung bezieht, die Anforderungen der Richtlinie vom 14. Juni 1989 zur Annäherung der Gesetze der Mitgliedsstaaten zu Maschinen (89/392/EWG), zu elektrischem Material (73/23/EWG) und zur elektromagnetischen Verträglichkeit (89/396/EWG) erfüllt.

Ausführung
Serien-Nr.



DEUTSCH

ascaso

Índice

1. Características Técnicas
2. Instalação / Pôr em funcionamento
3. Ponto de moedura e sua regulação
4. Limpeza
5. Manutenção
6. Segurança
7. Declaração de conformidade CE

1. Características técnicas

	I.1	I.1D	I.2	I.2D
Potência (w)	250	250	140	140
Giros por minuto (r.p.m.)	700	700	1200	1200
Fresas	Planas Ø49 mm	Planas Ø49 mm	Cónicas Ø38 mm	Cónicas Ø38 mm
Voltagem* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Cap. Tremonha (g)	600	600	600	600
Cap. Doseador (g)	-	125	-	125
Dimensões				
Altura (mm)	407	407	407	407
Largura (mm)	162	162	162	162
Profundidade (mm)	266	266	266	266
Peso (g)	4200	4200	3500	3500

* Outras a pedido

Características

Corpo em alumínio
Fresas de aço temperado em duas versões: Fresa cónica e fresa plana
Modelos com doseador ou tubo
Timer electrónico em modelo com tubo
Regulação micrométrica
Moedura profissional
Certificação CE

PORTUGUÊS

ascaso

2. Instalação. Pôr em funcionamento

O instalador deverá ler atentamente este manual antes de pôr em funcionamento o aparelho, o que deve ser efectuado por pessoal qualificado e respeitando as normas de segurança.

O moinho deve ser colocado sobre uma superfície plana, estável e a uma altura adequada que permita o seu uso com comodidade e segurança e se possível o mais próximo da máquina de café.

O operador deve ser uma pessoa adulta e responsável.

Instalação eléctrica

Antes de ligar o cabo de alimentação do moinho verificar se os dados deste correspondem aos da rede eléctrica.

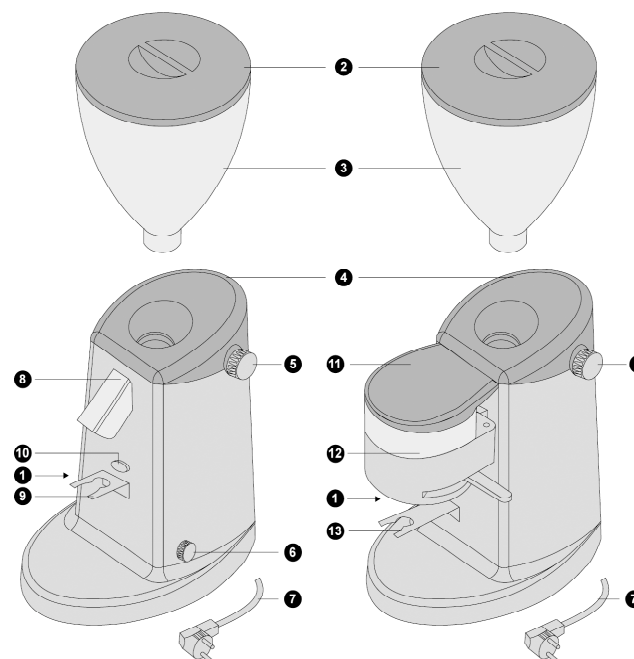
É desaconselhável a utilização de extensores e conectores múltiplos.

PORTUGUÊS

ascaso

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

I.1D / I.2D



- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| 1 Interruptor | 8 Tubo saída de café |
| 2 Tampa tremonha | 9 Forquilha superior botão |
| 3 Tremonha | 10 Botão |
| 4 Tampa superior | 11 Tampa Doseador |
| 5 Maçaneta reguladora moedura | 12 Doseador |
| 6 Maçaneta reguladora timer | 13 Forquilha |
| 7 Cabo rede | |

PORTUGUÊS

ascaso

Funcionamento modelos I.1 / I.2

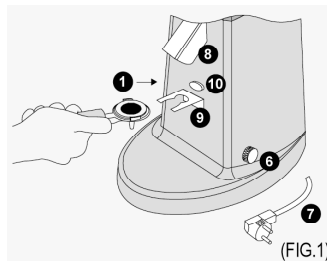
Colocar a tremonha **3** no seu sítio. Enché-la de café em grão na quantidade que estimemos gastar durante o dia. Pôr a tampa **2**.

Ligar o cabo eléctrico **7** à rede. Accionar o interruptor de pôr em funcionamento **4**. Neste momento acende-se o led que este tem incorporado. O moinho já está preparado para moer.

Os dois modelos incorporam um temporizador que permite regular antecipadamente o tempo da moedura (mínimo 8 segundos e máximo 60 segundos) com o comando **6**.

Sempre que quiser café moído, basta colocar o porta-filtro **10** sua máquina debaixo da saída de café, guiado pela forquilha **9** e premir o botão **11**.

Girando a maçaneta do temporizador **6** em sentido horário, aumenta o



tempo da moedura e girando-o em sentido contrário diminui. (FIG.1)

Aconselhamos que o regule a um tempo de moedura que equivale a 7gr. de café: entre 20 e 25 segundos. Revisar a regulação que variará segundo o tipo de café e desgaste das fresas. Uma vez obtida a sua dose, prensar o café com uma prensa manual, para preparar o seu espresso.

Funcionamento modelos I.1D / I.2D

Ligar o cabo eléctrico **7** à rede.

Accionar o interruptor de pôr em funcionamento **1**. Neste momento acende-se o led incorporado e começará a moer café, que se irá depositando no doseador **12**.

Desligar o interruptor de pôr em funcionamento **1** para deixar de moer.

Para servir a dose de café moído, pôr o porta-filtro da sua máquina sobre a forquilha de apoio **13**.

Puxar a alavanca do dosificador para obter uma dose de café (7/8 gr.) e deixar que a alavanca volte à sua posição sem a acompanhar.

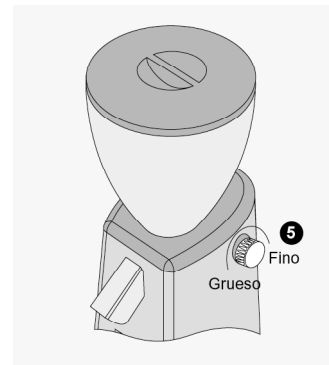
Prensar o café com uma prensa manual e já pode preparar o seu espresso.

3. Ponto de moedura e sua regulação

O ponto de moedura (mais ou menos grosso) dependerá da qualidade da mistura de cafés que se utilize, do grau de torrefacção, da humidade do ambiente (quanto más húmido, a moedura deve ser mais grossa) e das condições da cafeteira.

Por isso, é necessário corrigir periodicamente (diariamente) o grau de moedura. Para o fazer, temos na parte superior direita uma maçaneta reguladora **5**.

Se giramos esta maçaneta para a frente (sentido dos ponteiros de um relógio) teremos uma moedura mais fina, e vice-versa para uma moedura mais grossa. (FIG.2)



O ponto de moedura vem calibrado pelo fabricante com um ajustamento intermédio de moedura. Portanto é necessário proceder a uma fase preliminar de ajustamento para conseguir uma moedura óptima.

ascaso

ascaso

4. Limpeza

Para garantir um bom funcionamento do moinho, assim como uma boa qualidade do moedura, temos de fazer uma limpeza periódica (pelo menos uma vez por semana) das partes que estão em contacto com o café. Sempre com o aparelho desligado da rede eléctrica.

Tremonha

Tirar a tremonha **3** (FIG.3) do seu lugar e lavá-la com um pano húmido ou com água e sabão para eliminar os resíduos oleosos produzidos pelo café em grão. (FIG.4) Enxaguá-la cuidadosamente e secá-la bem.

Saída de café (Modelos I.1 / I.2)

Tirar a tampa superior **4** que cobre o corpo do moinho apertando nos seus lados e puxando-a para cima. Tirar o parafuso que segura a saída de café moído e limpar da mesma maneira que a tremonha. (FIG.5)

Doseador (Modelos I.1D/I.2D)

Esvaziar todo o café moído do doseador. Tirar a tampa do depósito e limpar com um pincel todo o seu interior.(FIG.6)

Grupo moedura

Ver ponto 7

Limpeza exterior

Utilizar um pincel ou um trapo ligeiramente humedecido em água e sabão.



FIG.3

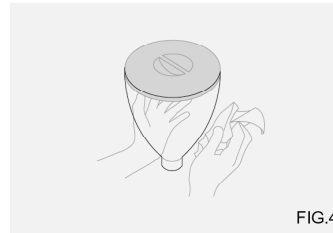


FIG.4

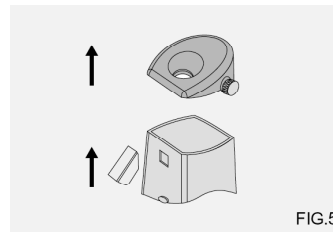


FIG.5

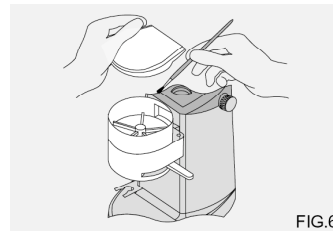


FIG.6

5. Manutenção

Antes de efectuar qualquer tipo de operação, deve-se desligar o moinho do seu interruptor e da rede eléctrica.

Deve-se controlar o nível de desgaste das fresas para obter uma moedura homogénea e oferecer um bom espresso.

A mudança de fresas deve efectuar-se entre 400 e 600 Kg de café moído.

Manutenção grupo moedura (fig.7)

Esvaziar a tremonha de café **A** e retirá-la do seu sítio. Tirar a tampa superior do corpo do moinho **B**. Uma vez a descoberto o grupo de moedura, tirar os parafusos do graduador da moedura **C** e tirá-lo.

Girar o porta-fresas superior **D** no sentido contrário dos ponteiros de um relógio até o tirar do seu alojamento.

Limpar as fresas **E** (ao mesmo tempo, revisar o seu estado), a rosca do porta-fresas **D** e a cavidade **F** do grupo de moedura com a ajuda de um pincel. (FIG.8,9)

Enroscar o porta-fresas superior **D** no sentido dos ponteiros de um relógio. Colocar o graduador de moedura **C** no seu lugar com os seus respectivos parafusos. Colocar a tampa superior do corpo do moinho **B** e a tremonha **A**.

Depois desta operação, regular o ponto de moedura.

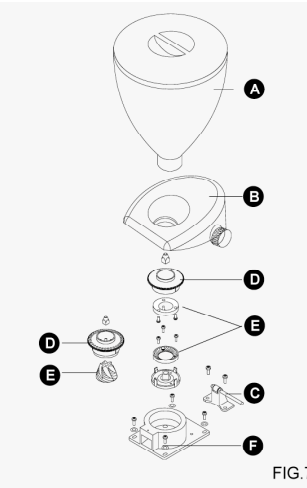


FIG.7

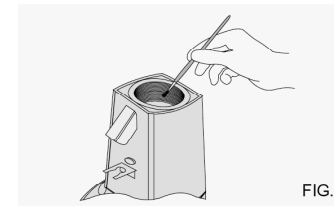


FIG.8

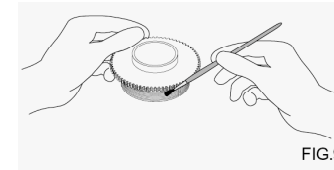


FIG.9

ascaso

6. Segurança

Este moinho de café deverá ser usado exclusivamente para o que foi pensado: moer café em grão e dosagem do mesmo.

Não permitir que o aparelho seja manipulado por crianças ou pessoas inexperientes.

Não intervir para trabalhos de limpeza ou manutenção com a cavilha ligada.

Não desligar o moinho puxando pelo cabo de alimentação.

Não manipular o aparelho com as mãos ou pés molhados ou húmidos.

Não se deve submergir em água.

Em caso de avaria ou mau funcionamento, apagar o aparelho e desligá-lo da rede. Não se deve tentar repará-lo ou intervir directamente. Chamar o seu serviço técnico.

Não respeitar estas advertências pode comprometer a segurança tanto do aparelho como do utente.

7. Declaração de conformidade CE

Nós, ASCASO FACTORY declaramos que o produto a que se refere esta declaração, é conforme aos requisitos da Directiva de 14 de Junho 1989 sobre a aproximação das leis dos Estados Membros em relação à maquinaria (89/392/CEE), sobre material eléctrico (73/23/CEE) e sobre compatibilidade electromagnética (89/396/CEE).



Modelo
Núm. de série.

PORTUGUÊS

ascaso

Índice

1. Caratteristiche tecniche
2. Installazione / Messa in marcia
3. Punto di macinatura e relativa regolazione
4. Pulizia
5. Manutenzione
6. Sicurezza
7. Dichiarazione di conformità CE

1. Caratteristiche tecniche

	I.1	I.1D	I.2	I.2D
Potenza (w)	250	250	140	140
Giri/minuti (r.p.m.)	700	700	1200	1200
Macine	Piatta Ø49 mm	Piatta Ø49 mm	Conica Ø38 mm	Conica Ø38 mm
Tensione* (v)	220/110	220/110	220/110	220/110
Cap. Tramoggia (g)	600	600	600	600
Cap. Dosatore (g)	-	125	-	125
Dimensioni				
Altezza	407	407	407	407
Larghezza	162	162	162	162
Lunghezza	266	266	266	266
Peso (g.)	4200	4200	3500	3500

* Altre su ordinazione

Caratteristiche

Corpo di alluminio
Macine di acciaio temperato, in due tipi: Conica e piatta
Modelli con dosatore o con bocchetta
Timer elettronico nel modello con bocchetta
Regolazione micrometrica
Macinatura professionale
Certificato CE

ITALIANO

ascaso

2. Installazione

L'installatore dovrà leggere attentamente questo manuale prima della messa in marcia dell'apparecchio, che dovrà essere effettuata da personale specializzato e nel rispetto delle norme di sicurezza.

Il macinacaffè va collocato su una superficie piana, stabile e a un'altezza adeguata per un uso comodo e sicuro, il più possibile vicino alla macchina da caffè.

Deve essere adoperata solo da persone adulte e responsabili.

Impianto elettrico

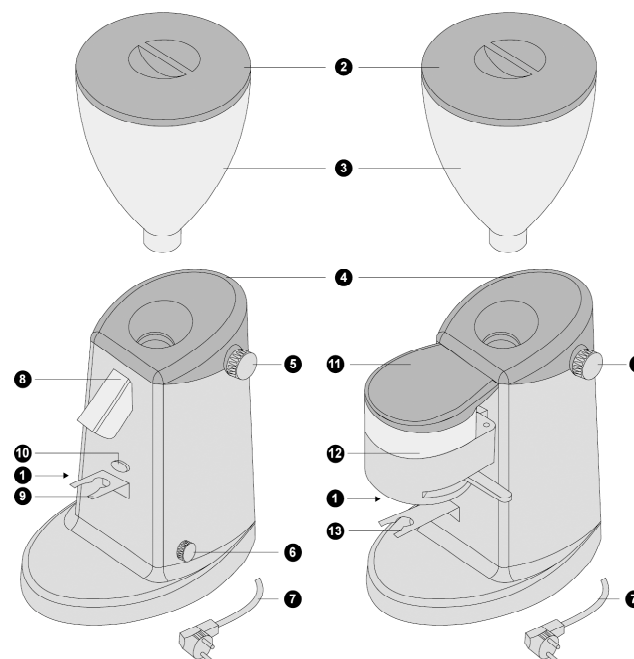
Prima di collegare il cavo di alimentazione del macinacaffè, verificare che i dati dell'apparecchio coincidano con quelli della rete elettrica.

Si sconsiglia l'uso di prolunghe e di prese multiple.

ascaso

I.1 / I.2 / I.1T / I.3

I.1D / I.2D



- | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| 1 Interruttore | 8 Bocchetta uscita caffè |
| 2 Coperchio tramoggia | 9 Forcella supporto, pulsante |
| 3 Tramoggia | 10 Pulsante |
| 4 Coperchio superiore | 11 Coperchio dosatore |
| 5 Manopola regolazione macinatura | 12 Dosatore |
| 6 Manopola regolazione timer | 13 Forcella |
| 7 Cavo di alimentazione | |

ascaso

Funzionamento modelli I.1 / I.2 / I.2T / I.3

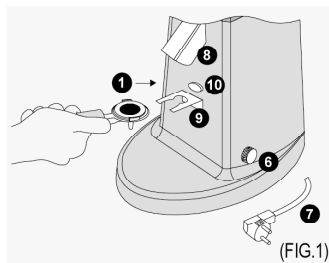
Collocare la tramoggia **3** al suo posto. Versarvi del caffè in grani, nella quantità che si ritiene di consumare durante la giornata. Mettere il coperchio **2**. Collegare il cavo di alimentazione **7** alla rete elettrica. Azionare l'interruttore ON/OFF **1**. A questo punto si accenderà il LED incorporato all'interruttore. Il macinacaffè è ora pronto per l'uso.

I modelli I.1 / I.2T sono dotati di un temporizzatore che consente di regolare previamente il tempo di macinatura (minimo 8 secondi e massimo 60 secondi) con il comando **6**.

I modelli I.2/I.3 non sono dotati di temporizzatore. Bisogna premere il pulsante **10**. Per prelevare del caffè macinato, basta posizionare il portafiltro della macchina da caffè sotto l'uscita del caffè macinato **8**, inserendolo correttamente con l'aiuto della forcella di guida **9**, e premere il pulsante **10**.

Girando la manopola del temporizzatore **6** in senso orario il tempo di macinatura aumenta, e girandola in senso antiorario diminuisce (FIG.1). Consigliamo di regolare il temporizzatore a un tempo di macinatura equivalente a 7 g di caffè.

Controllare la regolazione, che cambierà in funzione del tipo di caffè e del deterioramento delle macine. Dopo aver prelevato la dose, schiacciate il caffè macinato con un pressioio manuale per



(FIG.1)

preparare il vostro caffè espresso.

Funzionamento modelli I.1D / I.2D

Collegare il cavo di alimentazione **7** alla rete elettrica.

Azionare l'interruttore ON/OFF **1**. A questo punto si accenderà il LED incorporato all'interruttore e l'apparecchio comincerà a macinare il caffè, che si depositerà nel dosatore **12**.

Spegnere l'interruttore ON/OFF **1** per smettere di macinare. Per versare la dose di caffè macinato, mettere il portafiltro della macchina da caffè sulla forcella d'appoggio **13**.

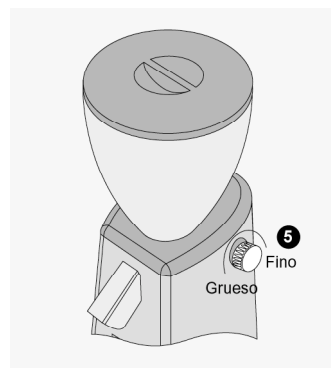
Tirare la leva del dosatore per prelevare una dose di caffè (7-8 g) e lasciarla tornare indietro da sola, senza accompagnarla con la mano.

Schiacciare il caffè nel portafiltro con un apposito pressioio manuale. Adesso potete preparare il vostro caffè

3. Punto di macinatura e relativa regolazione

Il punto di macinatura (più grosso o più fine) dipenderà dalla qualità della miscela di caffè utilizzata, dal grado di torrefazione, dall'umidità (più umido è l'ambiente, più grossa dovrà essere la macinatura) e dalle condizioni della macchina da caffè.

Per questo motivo occorre correggere periodicamente (ogni giorno) la regolazione della macinatura. Nella parte superiore destra c'è un'apposita manopola di regolazione **5**. Se la giriamo in avanti (in senso orario) avremo un caffè macinato più fine, e se la giriamo in senso antiorario la macinatura sarà più grossa (FIG. 2).



Il punto di macinatura è regolato in fabbrica a una posizione media. È quindi necessario provvedere a una regolazione preliminare per avere una macinatura ottimale. Verificare l'aspetto e il sapore del caffè espresso, tenendo presente

ascaso

che se la macinatura è troppo grossa si avrà un caffè più chiaro (più leggero), privo di aroma e senza crema. Se invece la macinatura è troppo fine, il caffè sarà troppo forte e denso.

ascaso

4. Pulizia

Per assicurare un buon funzionamento del macinacaffè e una buona qualità del caffè macinato, è necessario eseguire una pulizia periodica (almeno una volta la settimana) delle parti che sono a contatto col caffè. Prima di qualsiasi intervento, staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica.

Tramoggia

Togliere la tramoggia **3** dalla sua ubicazione (FIG. 3) e lavarla con un panno umido oppure con acqua saponata per eliminare i residui oleosi prodotti dal caffè in grani (FIG. 4). Sciacquarla bene e asciugarla accuratamente.

Bocchetta d'uscita del caffè (modelli 1.1 / 1.2 / 1.3)

Togliere il coperchio superiore **4** che copre il corpo del macinacaffè, premendolo sui lati e tirandolo all'insù. Togliere la vite che tiene la bocchetta d'uscita del caffè macinato e pulirla come la tramoggia (FIG. 5).

Dosatore (modelli 1.1D / 1.2D)

Svuotare tutto il caffè macinato contenuto nel dosatore. Togliere il coperchio del contenitore e pulire con un pennello tutto l'interno (FIG. 6).

Gruppo macinatura

Vedere punto 7.

Pulizia esterna

Pulire con un pennello o con un panno leggermente inumidito con acqua e sapone.



FIG.3

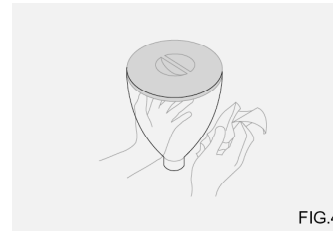


FIG.4

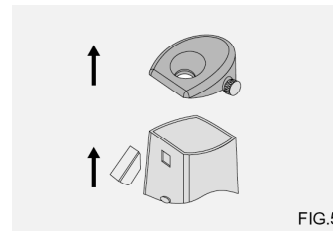


FIG.5

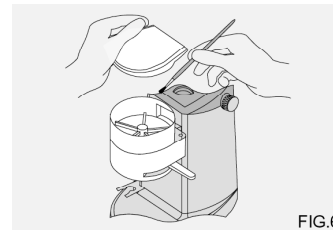


FIG.6

5. Manutenzione

Prima di eseguire qualsiasi intervento, spegnere l'interruttore e staccare la spina dell'apparecchio dalla rete elettrica. Controllare l'usura delle frese per avere sempre una macinatura omogenea e di conseguenza un buon caffè espresso. La sostituzione delle frese va eseguita dopo aver macinato 400/600 kg di caffè.

Manutenzione gruppo macinatura (Fig.7)

Svuotare la tramoggia del caffè **A** e toglierla dalla sua ubicazione.

Togliere il coperchio superiore del corpo del macinacaffè **B**.

Quando il gruppo di macinatura è visibile, togliere le viti del regolatore di macinatura **C** ed estrarlo.

Girare il portafrese superiore **D** in senso antiorario fino a estrarlo dalla sua sede.

Pulire le frese **E** (controllare anche le condizioni), la filettatura del portafrese **D** e la cavità **F** del gruppo di macinatura, servendosi di un pennello (FIG. 8 e FIG. 9).

Avvitare il portafresa superiore **D** girandolo in senso antiorario.

Collocare il regolatore della macinatura **C** nella sua sede con le rispettive viti. Mettere il coperchio superiore del corpo del macinacaffè **B** e la tramoggia **A**.

Dopo aver eseguito questa operazione, regolare il punto di macinatura.

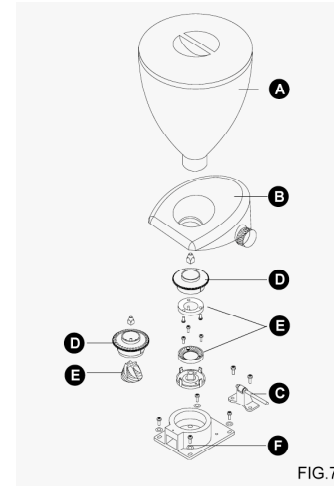


FIG.7



FIG.8

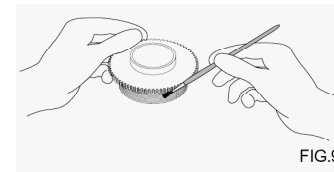
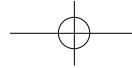


FIG.9

ascaso



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.

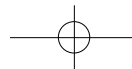
Non immergere in acqua.

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

NOTAS

Blank lines for notes



caso

NOTAS
