ascaso

P74

ESPRESSO
COFFEE
GRINDER

PROFESSIONAL SYSTEM

Manual del usuario
User's manual
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung

81070930 V0 / 2025 (ES-EN-FR-DE)

ESPAÑOL

For the genuine coffee lovers.

Introducción

Gracias por haber adquirido un producto ascaso.
Su molino de café ha sido diseñado y construido aplicando las últimas innovaciones tecnológicas, por lo que el resultado es un producto de alta calidad, seguro y fiable.

Introduction

Thank you for purchasing an ascaso product.
Your coffee grinder 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.
Votre moulin 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.
Diesem hochzuverlässige Kaffeemühle wurde unter Anwendung der neuesten technologischen Erkenntnisse in Informatik und Gerätebau entwickelt und erfüllt höchste Qualitäts- und Sicherheitsstandards.

TRATAMIENTO, LA RECOGIDA, EL RECICLAJE Y LA ELIMINACIÓN DE APARATOS ELÉCTRICOS Y ELECTRÓNICOS Y DE SUS COMPONENTES

Directiva 2012/19/ce sobre el tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos y de sus componentes

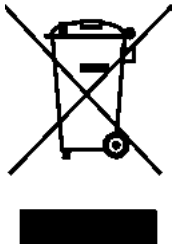
Información

Para los países de la unión europea (UE)

Está prohibido eliminar cualquier tipo de aparato eléctrico y electrónico como residuo urbano no seleccionado: en el caso de estos equipos es obligatorio realizar su recogida selectiva.
La eliminación de estos aparatos en lugares que no estén específicamente preparados y autorizados puede tener efectos peligrosos para el medio ambiente y la salud.
Los transgresores están sujetos a las sanciones y a las medidas que establece la Ley.

Para eliminar correctamente nuestros aparatos el usuario puede:

1. Dirigirse a las Autoridades Locales, que le brindarán las indicaciones y las informaciones prácticas necesarias para el correcto manejo de los desechos, por ejemplo: lugar y horario de las instalaciones de tratamiento, etc.
2. En el momento de comprar uno de nuestros equipos nuevos, puede entregar a nuestro Revendedor un aparato usado, similar al que ha adquirido.



El símbolo del contenedor con la cruz, que se encuentra en el aparato, significa que:
- Cuando el equipo haya llegado al final de su vida útil, deberá ser llevado a los centros de recogida previstos, y que su tratamiento debe estar separado del de los residuos urbanos;
- El productor garantiza la activación de los procedimientos en materia de tratamiento, recogida, reciclaje eliminación de los equipos, de conformidad con la Directiva 2012/19/CE (y suces. mod.).

Para los otros países (fuera de la UE)

El tratamiento, la recogida, el reciclaje y la eliminación de equipos eléctricos y electrónicos se deberán llevar a cabo de conformidad con las Leyes vigentes en cada País.

Índice

1. Características técnicas

2. Notas importantes acerca de la seguridad

3. Instalación / Puesta en marcha

4. Punto de molienda y su regulación

5. Modos de funcionamiento del molino

6. Programación y menú

7. Limpieza

8. Mantenimiento

9. Seguridad

10. Declaración conformidad CE

01 – CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

	P74
Potencia (W)	430
Fresas	Planas Ø74 mm
Voltaje (V)	220-230/120
Capacidad tolva (g)	1500
Alto	611
Ancho	182
Profundo	327
Peso (kg)	10

Modelo certificado por UL

Voltaje	120V
Amperaje	4A

02 – NOTAS IMPORTANTES ACERCA DE LA SEGURIDAD

1. Lea íntegramente las instrucciones.

2. No toque superficies muy calientes. Utilice los mangos o tiradores.

3. Para prevenir incendios, descargas eléctricas y lesiones a personas, no sumerja el cable o los enchufes en agua o en otros líquidos.

4. Es necesaria una estrecha supervisión en caso de que cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de estos.

5. Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes limpiarlo. Deje que el aparato se enfríe antes de incorporar o retirar piezas y antes de limpiarlo.

6. No utilice ningún aparato que presente daños en el cable o el enchufe, o después de un fallo de funcionamiento del aparato o de que este haya sufrido cualquier daño. Devuelva el aparato al punto de servicio técnico autorizado más cercano para su inspección, reparación o ajuste.

7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato pude provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales.

8. No utilice el aparato al aire libre.

9. No deje el cable colgando del borde de la mesa o la encimera ni en contacto con superficies muy calientes. No deje que el cable esté en contacto con superficies muy calientes, incluido el fogón.

10. Si el cable suministrado está dañado, deberá ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio técnico o personas con similar cualificación, a fin de prevenir riesgos.

11. No coloque el aparato encima o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente o en un horno caliente.

12. Conecte siempre primero el enchufe al aparato y a continuación enchufe el cable a la toma de corriente. Para desconectarlo, gire el correspondiente control a la posición *«off»* y a continuación desconecte el enchufe de la toma de corriente.

13. No utilice el aparato para ningún fin distinto a su uso previsto.

14. Antes de usar el aparato, compruebe que no haya objetos extraños en la tolva.

15. Evite cualquier contacto con piezas móviles.

16. Aparatos de mano, excepto los modelos sin cable: no deje que el cable esté en contacto con superficies muy calientes, incluido el fogón.

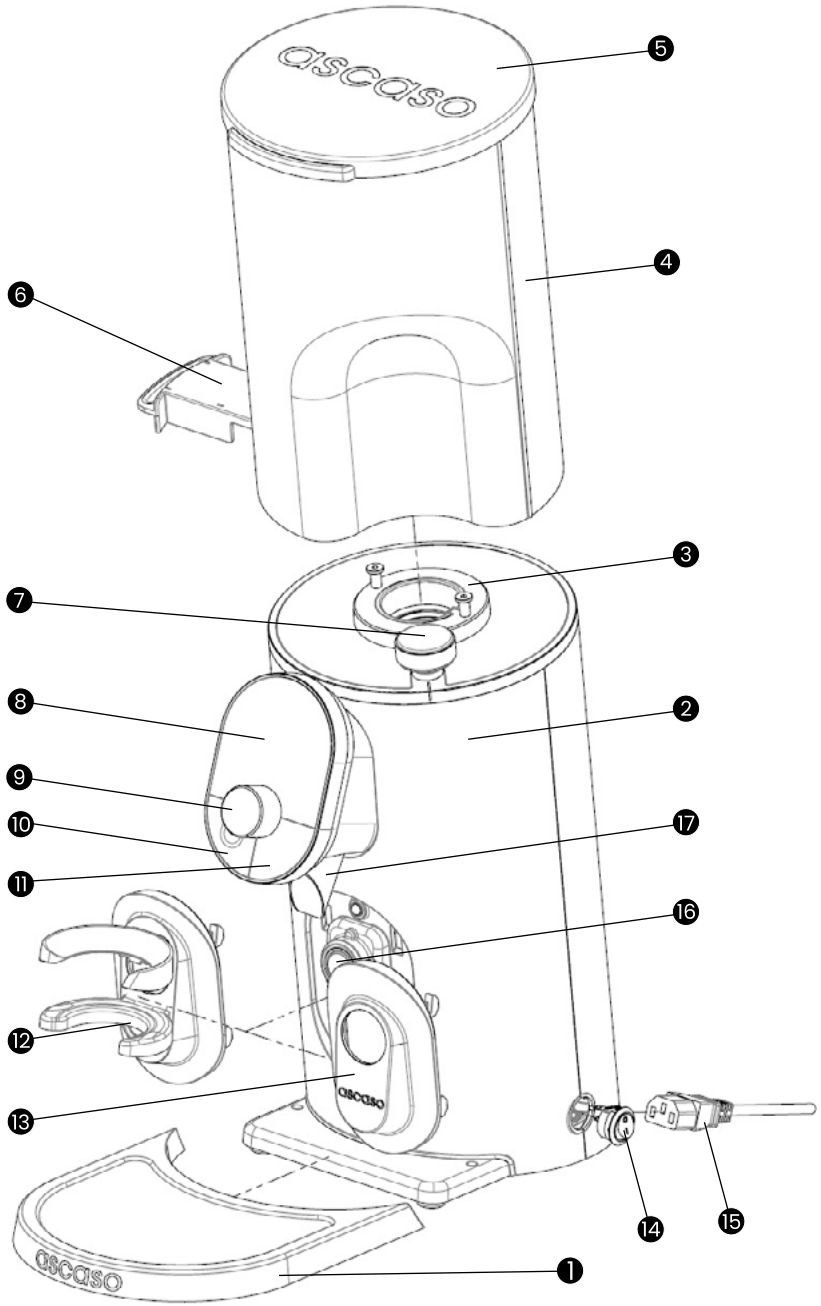
17. Este aparato no está concebido para su uso por personas (*incluidos niños*) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, ni carentes de experiencia y conocimientos, a no ser que sean estrechamente supervisadas e instruidas en el uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Es necesaria una estrecha supervisión en caso de que cualquier aparato sea utilizado por niños o cerca de estos. Los niños deberían ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.

18. Apague el aparato situando el control en OFF y a continuación desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo esté utilizando, antes de montar o desmontar piezas y antes de limpiarlo. Para desenchufar el aparato de la toma de corriente, tire del enchufe. Nunca tire del cable de alimentación.

19. Transcurridos 20 segundos de molienda, el molino quedará inactivo durante 180 segundos.

20. Estos aparatos están destinados a ser utilizados en aplicaciones comerciales, por ejemplo en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías y carnicerías, pero no para la producción masiva continua de alimentos.

1. Bandeja
2. Cuerpo
3. Aro fijación tolva
4. Tolva
5. Tapa Tolva
6. Tajadera
7. Pomo regulación molienda
8. Display
9. Pomo display
10. Tecla izda. display
11. Tecla dcha. display
12. Horquilla portafiltros
13. Tapa molienda sin portafiltros
14. Interruptor ON/OFF
15. Cable de red
16. Pulsador molienda
17. Tobera salida café



03 – 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.

Montaje de la tolva (4)

El sistema de seguridad impide que el café funcione si la tolva no está correctamente montada.

Para poder montar la tolva **(4)** la tajadera **(6)** debe estar en posición *"abierta"*.

Con la tajadera **(6)** *"abierta"* el café no llega a las fresas. Para poder moler café, la tajadera **(6)** debe estar en posición *"cerrada"*.

Horquilla portafiltros

La horquilla portafiltros **(12)** sujeta el portafiltros en la zona de caída del café durante la dosis programada.

Para hacer una molienda continua o para llenar un recipiente alternativo, se puede sustituir la horquilla por la tapa molienda sin portafiltro **(13).**

Para desmontar cualquiera de los dos sistemas se pulsará el botón que hay justo debajo de la horquilla.

Tobera

La tobera **(17)** es desmontable. Con un pequeño giro se puede desmontar fácilmente.

Funcionamiento

Llenar la tolva **(4)** con café en grano en la cantidad que estimemos gastar. Poner la tapa **(5)**.

Conectar el cable eléctrico **(15)** a la red.

Accionar el botón de molienda **(16)** con el portafiltro o el pomo display **(9)** en función de la programación decidida (*se explicará más adelante*).

Una vez obtenida su dosis, prensar el café con una prensa manual, para preparar su espresso.

04 – 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 **(7)**.

Si giramos el pomo en el sentido de las agujas del reloj obtendremos un molido más fino, y viceversa para un molido más grueso.

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!
Para evitar bloqueos, reduzca el grado de molido sólo mientras el molino esté en marcha.

05 – MODOS DE FUNCIONAMIENTO DEL MOLINO

El molino ofrece tres modos de operación principales: manual, receta y receta a pedido (*on demand*). Los dos últimos modos se seleccionan en la pantalla *"modo"* (*Menú principal > Recetas*).

La opción manual está siempre disponible desde la pantalla principal.

Modo Manual

Permite hacer una molina continua al mantener pulsada la tecla izquierda **(10)** con el icono de una mano desde la pantalla principal para activar la molienda continua. El molino funcionará sin interrupción mientras la tecla esté presionada.

En este modo, el contador de tiempo se incrementará de forma continua en la pantalla, pero no se mostrará un círculo de progreso.

Una vez dentro de este modo, el comportamiento del molino es el mismo pulsando la tecla izquierda **(10)**, el pomo **(9)** o el pulsador molienda **(16).**

Modo receta

En la pantalla aparecen hasta tres recetas preprogramadas. Se muestra el tiempo de molienda programado para cada una de ellas y un icono representativo (*simple*, *doble*, *sin fondo*).

Girando el pomo **(9)** se pasa de una a otra receta.
Una vez seleccionada la receta deseada, la molienda se inicia pulsando el pomo **(9)** o el pulsador inferior ubicado a la altura del portafiltros **(16)**. Durante la molienda una barra de progreso circular permite visualizar el tiempo estimado que queda.

El modo receta ofrece una función de pausa que permite interrumpir temporalmente la operación de molienda. Esta función resulta especialmente útil para realizar ajustes durante el proceso (*recolocar el café en el portafiltros o pesarlo*).

La función de pausa se configura en la pantalla *"modo"* cuando el modo seleccionado es receta.

La función de pausa se activa durante la molienda pulsando la tecla con el icono "pause". Cuando la molienda está pausada, el icono *"pause"* se convierte en icono *"play"* que permite la reactivación de la molienda.

La reactivación se realiza desde el mismo punto de interrupción, manteniendo los parámetros de tiempo y progreso.

La función de pausa cuenta con un time out de 25 segundos, transcurrido este tiempo, el sistema vuelve automáticamente a la pantalla principal.

Modo Receta a pedido (*on demand*)

Las tres recetas programadas son las mismas que con el modo receta.

En el modo receta a pedido, la molienda sólo se produce al accionar el pulsador inferior **(16)**.

Si en el transcurso de la receta se retira el portafiltros, dejando de actuar sobre el pulsador **(16)**, la molienda queda en pausa. Si se vuelve a accionar el pulsador **(16)** la molienda sigue en el punto en que se detuvo. Esta operación se puede repetir tantas veces como se requiera. Sin embargo, si pasan 25 segundos sin accionar el pulsador **(16)** se cancela la receta y el menú vuelve a la pantalla principal.

Al completarse la molienda y soltar el pulsador **(16)**, se mantiene activado el modo manual, durante 1.5 segundos, lo que permite rellenar la dosis (*procedimiento igual al modo de receta estándar*). Si pasa este tiempo sin accionar el pulsador **(16)** se cancela la receta y el menú vuelve a la pantalla principal.

06 – PROGRAMACIÓN Y MENÚ

A través del pomo display **(9)** y de las teclas **(10 y 11)** se accede al menú y se seleccionan las diferentes opciones.

El movimiento a través del menú es el mismo en todas sus funciones.

Al girar el pomo **(9)** el usuario puede desplazarse verticalmente por las diferentes opciones.

Al apretar el pomo **(9)** se accede a la opción marcada. La tecla izquierda **(10)**, indicada con una flecha en la pantalla, permite retroceder a la pantalla anterior del menú.

La tecla derecha **(11)**, indicada con una cruz, permite salir, completamente, del menú y volver a la pantalla principal.

Salvapantallas

Con el molino en reposo, aparece en la pantalla (*display*) un salvapantallas. Para salir de ese salvapantallas, basta con apretar el pomo display **(9)** o cualquiera de las dos teclas display **(10/11),** accediendo a la pantalla principal (*home*).

Pantalla principal (Home)

Desde esta pantalla existen las opciones:

- Seleccionar las recetas programadas
- Acceso rápido al ajuste de una receta
- Acceso al menú principal
- Acceso al modo manual

Recetas programadas

En la pantalla aparecen hasta tres recetas preprogramadas. Se muestra el tiempo de molienda programado para cada una de ellas y un icono representativo (*simple*, *doble*, *sin fondo*).

Girando el pomo **(9)** se pasa de una a otra receta.

Para iniciar la molienda:

- Pulsar el pomo **(9)**. Esta opción se puede desactivar desde el menú de ajustes.
- Pulsar el pulsador **(16)** a la altura del portafiltros.
- Al pulsar la tecla izquierda **(10)** se entra al modo manual.

Acceso rápido al ajuste de receta

Sin necesidad de entrar al menú, una doble pulsación sobre la tecla de menú (*botón derecho 11*) en la pantalla principal permite acceder directamente a la configuración de la dosis preseleccionada con el pomo.

Girando el pomo **(9)** se varía el tiempo de molienda.

Pulsando el pomo **(9)** se confirma el cambio.

Pantalla molienda

Una vez iniciada la molienda, se puede seguir el proceso en la pantalla de molienda.

De esa pantalla se obtiene información relacionada con:

- Dosis seleccionada
- Cuenta atrás de la molienda
- Círculo de progreso
- Si está activada la opción de pausa en molienda, se podrá activar desde la tecla o desde el pulsador inferior.
- Al activar la pausa, se puede reanudar desde la tecla.

Una vez acabada la molienda durante unos segundos existe la opción de añadir más café de forma manual al portafiltros.

Menú principal

Desde la pantalla principal, un toque en el botón derecho **(11)** da acceso al menú principal.

Recetas

Esta opción permite programar cada una de las tres recetas.

Al situarse en el menú Recetas y pulsar el pomo, entramos en la segunda pantalla del menú, donde podemos seccionar la receta a programar.

Una vez seleccionada la receta, al apretar el pomo **(9)** se accede al ajuste del tiempo de molienda. Desde ahí, el proceso es el mismo que al acceder a través del acceso rápido.

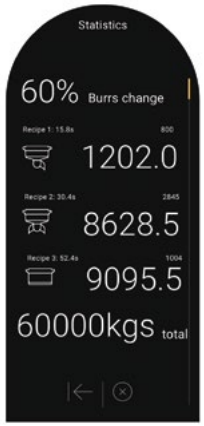
Girando el pomo **(9)** se varía el tiempo de molienda. Pulsando el pomo **(9)** se confirma.

Pulsando de nuevo, se confirma el cambio.

Estadísticas

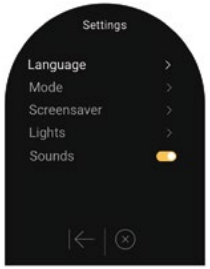
Esta pantalla es informativa. Permite ver estadísticas relativas a:

- % de desgaste las fresas
- Kg totales molidos
- Kg totales molidos por cada dosis
- Número de veces que se ha molido cada dosis.



Ajustes

Esta pantalla nos permite modificar varios parámetros.



Idioma

Permite seleccionar entre inglés, español y alemán.

Modo

El menú modo permite controlar los parámetros de pausa y botón dosis del modo receta y el modo de receta a pedido

- Modo receta. Permite activar la pausa (*ver modo receta*) y el botón dosis desde el pomo **(9)**.
- Modo receta a pedido (*ver punto 5*).

Salvapantallas

Permite elegir el tiempo que tarda en aparecer el salvapantallas.

Luces

Regula el funcionamiento de la luz junto a la salida del café

- Off: La luz estará apagada.
- On: La luz permanecerá encendida siempre que el molino esté conectado.
- Auto: La luz se encenderá durante la molienda

Pantalla Servicio

Pantalla protegida por contraseña: 1, 2, 3, 4.

La contraseña está hardcodeada en el firmware y no se puede cambiar por el usuario.

Permite comprobar la versión de firmware en la que se encuentra el molino (también es visible al encenderlo) y acceder a las siguientes secciones:

Ajustar peso

Esta pantalla, mediante el ajuste en peso de la dosis 1, permite hacer al firmware la posterior equivalencia tiempo -> peso

Reset fresas

Permite resetear el contador de café molido del total de fresas (usado para mostrar el % de desgaste en estadísticas y para lanzar el aviso de cambio de fresas). Esta acción debe realizarse cuando se cambian las fresas.

Reset estadísticas

Permite resetear el contador total de café molido de la sección de estadísticas.

07 – LIMPIEZA

Atención en la limpieza y el mantenimiento

DESCONECTE EL APARATO DE LA FUENTE DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO.

Atención
No tire del cable de alimentación ni del propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente.

Atención
Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por técnicos especializados autorizados por el fabricante y con productos aprobados para uso alimentario.

Atención
No realice reparaciones improvisadas o precarias, y mucho menos utilice repuestos no originales.

1. Limpieza

La limpieza es un aspecto fundamental para el correcto funcionamiento del molinillo de café y así asegurar la precisión de la dosis y la molienda.

El aparato no debe limpiarse con chorro de agua ni con un limpiador a vapor.

2. Limpieza exterior

Importante! Para la limpieza exterior del molino use productos de limpieza que no contengan alcohol.

3. Limpieza de la tolva

Después de retirar la tolva de la máquina, lávela por dentro con agua y jabón neutro, eliminando la capa aceitosa que dejan los granos de café. Enjuáguelo y séquelo bien. Repita el proceso con la tapa de plástico. No lo lave en el lavavajillas. Se recomienda limpiar al menos una vez por semana.

4. Limpieza del sistema de molienda

Retire la tolva y luego limpie las fresas y otras partes internas utilizando un cepillo o un paño seco. Es buena idea utilizar una aspiradora o un chorro de aire comprimido. Después de la limpieza, vuelva a colocar la tolva en su lugar. Para una sanitización completa, use tabletas detergentes para molinillos o productos aprobados para uso alimentario.

Se debe tener cuidado al manipular las fresas durante la limpieza.

08 – 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.

09 – 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.

10 – DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE

ASCASO FACTORY declara que el producto es conforme con las siguientes Directivas Europeas:

- Directiva EMC 2014/30/UE
- Directiva Baja Tensión 2014/35/UE
- Directiva de Máquinas 2006/42/UE
- Directiva RAEE 2012/19/UE
- Directiva RoHS 2011/65/UE,2015/863/UE
- Reglamento (CE) materiales que entran en contacto con alimentos 1935/2004.
- Reglamento (CE) Buenas prácticas de fabricación de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos 2023/2006.

Aplicando las siguientes normas armonizadas:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-15
- UNE-EN 61000-3-2 y UNE-EN 61000-3-3
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

GUARDE LAS INSTRUCCIONES

ascaso

THE TREATMENT, COLLECTION, RECYCLING AND DISPOSAL OF THIS DEVICE

Directive 2012/19/ce on the treatment, collection, recycling and disposal of electric and electronic devices and their components

Information

For countries in the european union (EU)

The disposal of electric and electronic devices as solid urban waste is strictly prohibited: it must be collected separately. The dumping of these devices at unequipped and unauthorized places may have hazardous effects on health and the environment. Offenders will be subjected to the penalties and measures laid down by the law.

To dispose of our devices correctly

1. Contact the Local Authorities, who will give you the practical information you need and the instructions for handling the waste correctly, for example: location and times of the waste collection centres, etc.
2. When you purchase a new device of ours, give a used device similar to the one purchased to our dealer for disposal.

The crossed dustbin symbol on the device means that:
- When it to be disposed of, the device is to be taken to the equipped waste collection centres and is to be handled separately from urban waste;
- The producer guarantees the activation of the treatment, collection, recycling and disposal procedures in accordance with Directive 2012/19/CE (and subsequent amendments).
.

For other countries (not in the EU)

The treatment, collection, recycling and disposal of electric and electronic devices will be carried out in accordance with the laws in force in the country in question

Contents

1. Technical features

2. Important notes on safety

3. Installation / Start-up

4. Adjusting the grind point

5. Coffee mill operating modes

6. Programming and menu

7. Cleaning

8. Maintenance

9. Safety

10. EU/EC Declaration of Conformity

01 – TECHNICAL CHARACTERISTICS

	P74
Power (W)	430
Burrs	Flat Ø74 mm
Voltage (V)	220-230/120
Hopper capacity (g)	1500
Height	611
Width	182
Depth	327
Weight (kg)	10

Model with UL certification

Voltage	120V
Amp	4A

02 – IMPORTANT NOTES ON SAFETY

1. Read all the instructions carefully.

2. Do not touch very hot surfaces. Use the handles or knobs.

3. To protect against fire, electric shock, and personal injury, do not immerse the cable or plugs in water or other liquids.

4. Close supervision is necessary if any appliance is used by or near children.

5. Unplug the unit from the mains socket when not in use and before cleaning. Allow the unit to cool down before inserting or removing parts and before cleaning.

6. Do not use any appliance with a damaged cable or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any way. Return the appliance to the nearest authorised service centre for inspection, repair or adjustment.

7. The use of accessories not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.

8. Do not use the appliance outdoors.

9. Do not leave the cable hanging over the edge of the table or countertop, or in contact with very hot surfaces. Do not allow the cable to come into contact with very hot surfaces, including the hob or stove top.

10. If the cable supplied with the appliance is damaged, this must be replaced by the manufacturer, customer service agent or similarly qualified person to prevent hazards.

11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner or in a hot oven.

12. Always connect the plug to the appliance first, before plugging the cable into the socket. To disconnect the appliance, first turn the corresponding control to the “Off” position, then pull the plug from the socket.

13. Do not use the appliance for any purpose other than its intended use.

14. Before using the appliance, ensure there are no foreign objects in the hopper.

15. Avoid any contact with moving parts.

16. Hand-held appliances, except cordless models: do not allow the cable come into contact with very hot surfaces, including the hob or stove top.

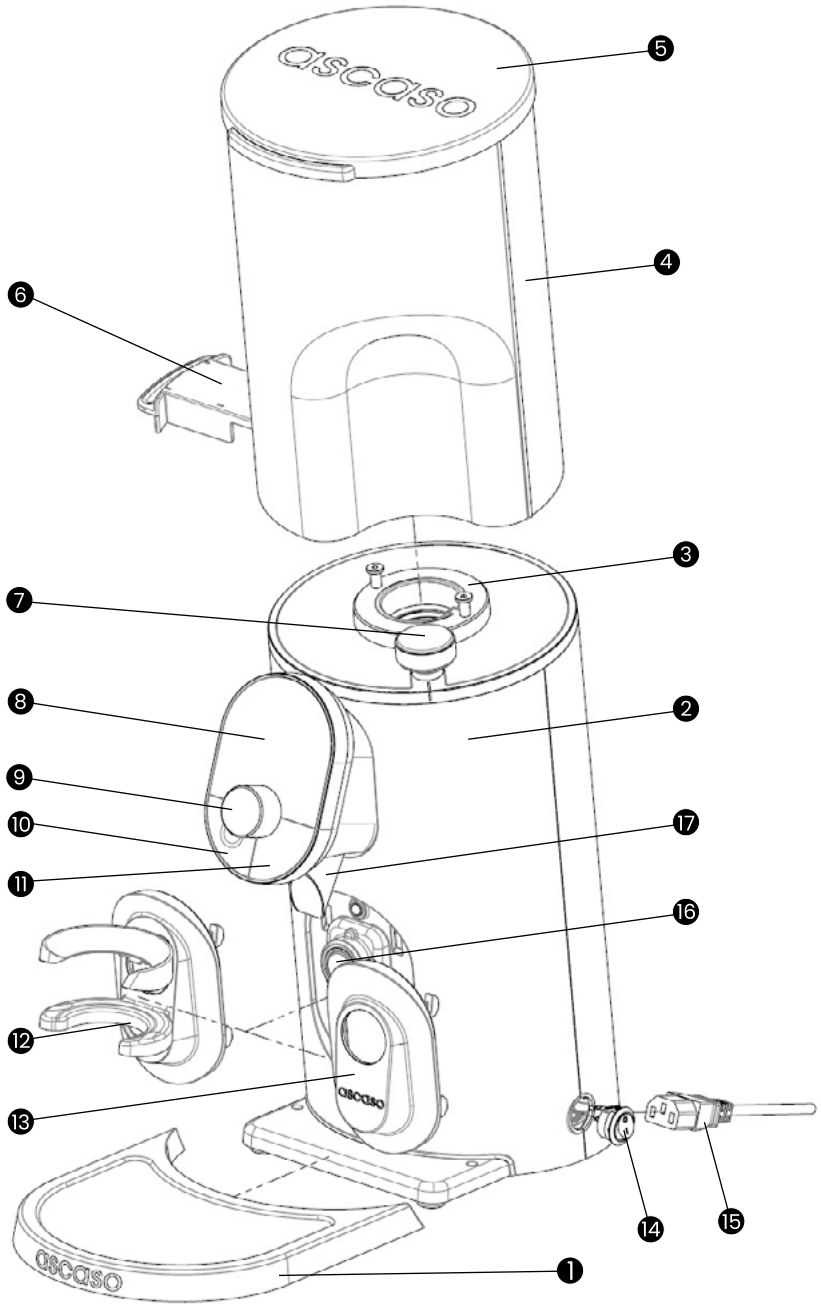
17. This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed in the use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary if any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure they do not play with the machine.

18. When not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning, turn off the appliance by turning the control to the “Off” position, then unplugging it from the socket. Always handle the plug when you want to unplug the appliance from the socket. Never tug on the power cable.

19. After 20 seconds of grinding, the mill will remain inactive for 180 seconds.

20. These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries and butcheries, but not for continuous mass production of food

1. Tray
2. Body
3. Hopper connection ring
4. Hopper
5. Hopper lid
6. Guillotine blade
7. Grind adjustment knob
8. Display
9. Display knob
10. Left key display
11. Right key display
12. Filter holder fork
13. Filter holder-free grind cover
14. ON/OFF switch
15. Power cable
16. Grind button
17. Coffee outlet spout



03 – START-UP. INSTALLATION

The installer must read this manual carefully before starting up the appliance, which must be carried out by qualified personnel in compliance with safety regulations.
The coffee mill should be placed on a flat, stable surface, at a suitable height to enable it to be operated comfortably and safely and as close as possible to the coffee machine.
The operator should be an adult and fully competent person.

Electrical installation

Before connecting the power cable, check that the voltage indicated in the coffee mill's technical specifications corresponds to your mains installation. The use of extension cords and multiple connectors is discouraged.

Hopper assembly (4)

The safety system does not allow coffee to be dispensed if the hopper is not properly assembled.

To assemble the hopper **(4),** the guillotine blade **(6)** must be in the "Open" position.

When the guillotine blade **(6)** is "Open", the coffee cannot reach the burrs. To be able to grind coffee, the guillotine blade **(6)** must be in the "Closed" position.

Filter holder fork

The filter holder fork **(12)** supports the filter holder in the coffee dispensing area during the programmed dose.

For a continuous grind or to fill a different receptacle, the fork can be replaced by the filter holder-free grind cover **(13).**

To disassemble either of the two systems, press the button just below the fork.

Spout

The spout **(17)** is removable. It can be easily disassembled with a slight twist.

Operation

Fill the hopper **(4)** with the amount of coffee beans you expect to grind. Put the lid **(5)** on.

Connect the power cable **(15)** to the mains.

Press the grind button **(16)** near the filter holder or the display knob **(9)** depending on the desired programme (*explained later*).

Once you have obtained your dose, tamp the coffee with a coffee tamper to prepare your espresso.

04 – ADJUSTING THE GRIND POINT

The grind point, whether *more or less coarse*, will depend on the quality of the blend of coffees used, the degree of roasting, the humidity of the environment (*the more humid, the coarser the grind*), and the conditions of the coffee machine.

This makes it necessary to periodically check and adjust the grind point, on a *daily* basis if you use the machine every day.

The knob **(7)** on the upper right-hand side of the machine is used to make the adjustment.

Turn the knob clockwise for a finer grind, and anti-clockwise for a coarser grind.

The grind point is calibrated by the manufacturer with an intermediate grinding setting. A preliminary adjustment phase is therefore necessary to achieve the optimal grind point.

Check the appearance of the espresso coffee and its flavour. A too coarse grind will produce clear, *watery* coffees lacking in aroma and cream. A too fine grind will produce short, excessively dense, strong coffees.

ATTENTION!
To avoid blockages, reduce the grind size only while the grinder is running.

05 – COFFEE MILL OPERATING MODES

The coffee mill has three main operating modes: manual, recipe and recipe-on-demand. You can select last two modes via the "Mode" screen (*Main menu > Recipes*).

The manual option is always available from the home screen.

Manual mode

The continuous grind is activated by holding down the "one hand" icon on the left key display **(10)** on the home screen. The coffee mill will grind continuously as long as this key is pressed.

In this mode, the timer will continue to count up on the screen, but the cycle progress will not be displayed.

In this mode, the coffee mill grinds the same whether you use the left key display **(10)**, the display knob **(9)** or the grind button **(16).**

Recipe mode

Up to three pre-programmed recipes appear on the screen. Displayed are the programmed grinding time for each one and a representative icon (*single*, *double*, *bottomless*).

Turn the knob **(9)** to pass from one recipe to another.
Once the the desired recipe setting has been selected, press the knob **(9)** or the grind button **(16)** near the filter holder to start grinding. During grinding, a cycle progress bar shows you the estimated time remaining.

The recipe mode features a pause function that allows you to temporarily stop grinding. This function is especially useful for making adjustments during the process (*replacing the coffee in the filter holder or weighing it*).

You can set the pause function from the “Mode” screen with the recipe mode selected.

To activate the pause function and temporarily stop the grind, press the key with the “pause” icon. When grinding is paused, the “pause” icon becomes a “play” icon that restarts the grinding process.

Grinding resumes at exactly the same point, as do the time and progress parameters.

The pause function has a maximum time-out of 25 seconds; after this time, the system automatically returns to the home screen.

Recipe-on-demand mode

This mode has the same three pre-programmed recipes as with the recipe mode.

In recipe-on-demand mode, grinding occurs only when the grind button **(16)** is pressed.

Removing the filter holder during the programme, momentarily releasing the grind button **(16)**, pauses the grinding. To resume grinding at exactly the same point, simply press the grind button **(16)** again. This operation can be repeated as many times as necessary. However, if 25 seconds pass without pushing the grind button **(16)** again, the system cancels the recipe programme and returns to the home screen.

When grinding is complete and the grind button **(16)** released, manual mode stays active for 1.5 seconds, allowing the dose to be refilled (*this is the same as in standard recipe mode*). If more than 1.5 seconds pass before the grind button **(16)** is pressed again, the system cancels the recipe programme and returns to the home screen.

The display knob **(9)** and keys **(10 and 11)** allow you to access the menu and select the different options.

All menu functions are accessed the same way.

Turning the display knob **(9)** lets the user scroll vertically through the different options.

Press the knob **(9)** to access the highlighted option. The left key **(10)**, indicated with an arrow on the screen, allows you to go back to the previous menu screen.

The right key **(11)**, indicated with a X, allows you to exit the menu completely and return to the home screen.

Screensaver

When the coffee mill is dormant, a screensaver appears on the display. To exit this screensaver and access the home screen, simply press the display knob **(9)** or either of the two display keys **(10/11)**.

Home screen

From this screen you can access the following options:

- Select pre-programmed recipes
- Short-cut to recipe settings
- Access the main menu
- Access manual mode

Pre-programmed recipes

Up to three pre-programmed recipes appear on the screen. Displayed are the programmed grinding time for each one and a representative icon (*single*, *double*, *bottomless*).

Turn the knob **(9)** to pass from one recipe to another.

To start grinding:

- Press the display knob **(9)**. This option can be disabled from the settings menu.
- Press the grind button **(16)** near the filter holder.
- Pressing the left key **(10)** activates manual mode.

Short-cut to recipe settings

Without having to access the menu options, double clicking the menu key (*right key display, 11*) on the home screen allows direct access to the preset dose settings using the knob.

Turning the knob **(9)** changes the grinding time.

Pressing the knob **(9)** confirms the change.

Grinding screen

Once grinding has commenced, the grinding screen displays its progress.

It provides information on:

- Selected dose
- Grinding countdown
- Cycle progress
- Grinding can be paused using the key display or the grind button by the filter holder, as long as this option has been previously enabled.
- Use the key display to resume grinding.

Once grinding is completed, there is a short window of a few seconds in which to add more coffee manually to the filter holder.

Main menu

To access the main menu from the home screen, tap on the right key **(11)**.

Recipes

This option allows you to program each of the three recipes.

Pressing the knob from the recipes menu allows you to access the secondary menu screen, where we can select the recipe we want to program.

Once the desired recipe has been selected, press the knob **(9)** to adjust the grinding time. From here, the process is the same as when accessing through the short-cut.

Turning the knob **(9)** changes the grinding time. Pressing the knob **(9)** sets it.

Pressing the knob again confirms the change.

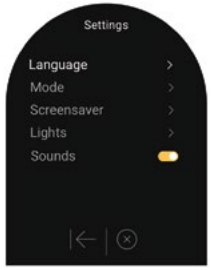
Statistics

This screen is informative. It provides information on:

- % of burr wear
- Total kg ground
- Total kg ground per dose
- Number of times each dose has been ground.

Settings

This screen allows us to modify several parameters.



Language

You can choose between English, Spanish and German.

Mode

The "Mode" menu allows you to control the pause and dose button parameters of the recipe and recipe-on-demand modes.

- Recipe mode. Allows to activate the pause (*see recipe mode*) and the dose button using the knob **(9)**.
- Recipe-on-demand mode (*see point 5*).

Screensaver

Allows you to choose how long until the screensaver appears.

Lights

Regulates the operation of the light next to the coffee spout.

- Off: The light stays off.
- On: The light remains on as long as coffee mill is connected.
- Auto: The light turns on during grinding.

Service screen

Password-protected screen: 1, 2, 3, 4.

The password is hardcoded in the firmware and cannot be changed by the user.

It allows you to check the firmware version of the coffee mill (this also appears when the machine is turned on) and access the following sections:

Adjust weight

This screen, by adjusting the weight of dose 1, allows the firmware to make the subsequent time -> weight equivalence

Reset burrs

Allows the counter for ground coffee to total number of burrs to be reset (used to show the statistical % of wear and notify of burr replacement). This action should be performed when the burrs are replaced.

Reset statistics

Allows the counter of total coffee ground in the statistics section to be reset.

07 – CLEANING

Attention During Cleaning and Maintenance

DISCONNECT THE APPLIANCE FROM THE POWER SOURCE BEFORE PERFORMING ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATIONS.

Warning
Do not pull the power cord or the appliance itself to unplug it from the outlet.

Warning
Maintenance operations must be carried out by specialized technicians authorized by the manufacturer and using products approved for food use.

Warning
Do not carry out makeshift or precarious repairs, and under no circumstances use non-original spare parts.

1. Cleaning

Cleaning is a key aspect for the proper functioning of the coffee grinder and to ensure the accuracy of the dose and grind.

The appliance is not to be cleaned with a water jet or a steam cleaner.

2. Exterior Cleaning

Important! For exterior cleaning of the grinder, use cleaning products that do not contain alcohol.

3. Hopper Cleaning

After removing the hopper from the machine, wash it inside with water and mild soap, removing the oily layer left by the coffee beans. Rinse and dry thoroughly. Repeat the process with the plastic lid. Do not wash it in the dishwasher. It is recommended to clean it at least once a week.

4. Grinding System Cleaning

Remove the hopper, then clean the burrs and other internal parts using a brush or dry cloth. Using a vacuum cleaner or a blast of compressed air is also a good idea. After cleaning, place the hopper back in its position. For complete sanitization, use grinder cleaning tablets or products approved for food use.

Care is needed when handling burrs during cleaning.

08 – MAINTENANCE

Before carrying out any type of operation, the mill must be switched off and unplugged from the mains.

The level of wear of the burrs should be monitored to ensure a homogeneous grind that yields a good espresso. Burrs should be changed after grinding between 400 and 600 kg of coffee.

09 – SAFETY

This coffee mill should be used exclusively for its intended purpose: grinding and dosing coffee beans.

Do not allow the machine to be operated by children or the inexperienced.

Do not carry out cleaning or maintenance while the machine is plugged in.

Do not pull on the power cord to unplug the coffee mill.

Do not handle the machine with wet feet or hands.

Do not place under water.

In the event of incorrect performance or malfunction, switch the machine off and unplug it. Do not attempt to repair it yourself. Call a service technician.

Ignoring these warnings can jeopardise the safety of both the machine and the user.

10 – EU/EC DECLARATION OF CONFORMITY

ASCASO FACTORY declares that the product complies with the following European directives:

- EMC Directive 2014/30/EU
- Low Voltage Directive 2014/35/EU
- Machinery Directive 2006/42/EU
- WEEE Directive 2012/19/EU
- RoHS Directive 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 on materials and articles intended to come into contact with food
- Commission Regulation (EC) No 2023/2006 of 22 December 2006 on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Applying the following harmonised standards:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-15
- UNE-EN 61000-3-2 and UNE-EN 61000-3-3
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

CE

KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE

TRAITEMENT, RECYCLAGE ET ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

Directive 2012/19/ce sur le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques et de leurs composants

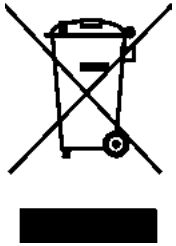
Informations

Pour les pays de l'union européenne (UE)

Il est interdit de mettre au rebut tout équipement électrique ou électronique avec les déchets municipaux non triés : leur collecte séparée doit être effectuée.
L'abandon de ces équipements dans des aires non appropriées et non autorisées peut nuire gravement à l'environnement et à la santé.
Les transgresseurs s'exposent aux sanctions et aux dispositions prévues par la loi.

Pour mettre correctement nos équipements au rebut, vous pouvez effectuer l'une des operations suivantes:

1. Adressez-vous aux autorités locales, qui vous fourniront des indications et des informations pratiques sur la gestion correcte des déchets (emplacement et horaire des déchetteries, etc.).
2. À l'achat d'un de nos équipements, remettez à notre revendeur un équipement usagé, analogue à celui acheté.



Le symbole du conteneur barré, indiqué sur l'équipement, a la signification suivante :
• Au terme de sa durée de vie, l'équipement doit être remis à un centre de collecte approprié, et doit être traité séparément des déchets municipaux non triés.
• Le producteur garantit l'activation des procédures de traitement, de collecte, de recyclage et de mise au rebut de l'équipement, conformément à la Directive 2012/19/CE (et modifications successives).
.

Pour les autres pays (non UE)

Le traitement, la collecte, le recyclage et la mise au rebut des équipements électriques et électroniques doivent être effectués conformément à la loi en vigueur dans chaque pays.

Sommaire

1. Caractéristiques techniques

2. Notes importantes sur la sécurité

3. Installation / Mise en service

4. Point de mouture et réglage

5. Mode de fonctionnement du moulin

6. Programmation et menu

7. Nettoyage

8. Entretien

9. Sécurité

10. Déclaration CE de conformité

01 – CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	P74
Puissance (W)	430
Meules	Plates ø74 mm
Tension (V)	220-230/120
Capacité trémie (g)	1500
Dimensions	
Hauteur	611
Largeur	182
Profondeur	327
Poids (kg)	10

Modèle certifié UL	
Voltage	120V
Ampère	4 A

02 – NOTES IMPORTANTES SUR LA SÉCURITÉ

1. Veuillez lire les instructions dans leur intégralité.

2. Ne touchez pas les surfaces très chaudes. Utilisez les manches ou les poignées.

3. Pour éviter les incendies, les chocs électriques et les blessures, ne pas immerger le câble ou les prises dans l'eau ou dans d'autres liquides.

4. Une surveillance étroite est nécessaire si l'appareil est utilisé par des enfants ou à proximité de ceux-ci.

5. Débranchez l'appareil de la prise lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'insérer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.

6. N'utilisez pas d'appareil dont le câble ou la prise est endommagé(e), ou si l'appareil fonctionne mal ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retournez l'appareil au point de service agréé le plus proche pour qu'il soit inspecté, réparé ou ajusté.

7. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut entraîner un incendie, une électrocution ou des blessures.

8. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.

9. Ne laissez pas le câble pendre sur le bord de la table ou du plan de travail ou en contact avec des surfaces très chaudes. Ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces très chaudes, y compris la cuisinière.

10. Si le câble fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service technique ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.

11. Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur électrique ou à gaz chaud, ni dans un four chaud.

12. Branchez toujours d'abord la fiche sur l'appareil, puis le câble sur la prise de courant. Pour déconnecter, tournez le bouton de commande sur la position *off* et débranchez la fiche de la prise.

13. N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

14. Avant d'utiliser l'appareil, vérifiez qu'aucun corps étranger ne se trouve dans la trémie.

15. Évitez tout contact avec des pièces mobiles.

16. Appareils portatifs, à l'exception des modèles sans fil : ne laissez pas le câble entrer en contact avec des surfaces très chaudes, y compris la cuisinière.

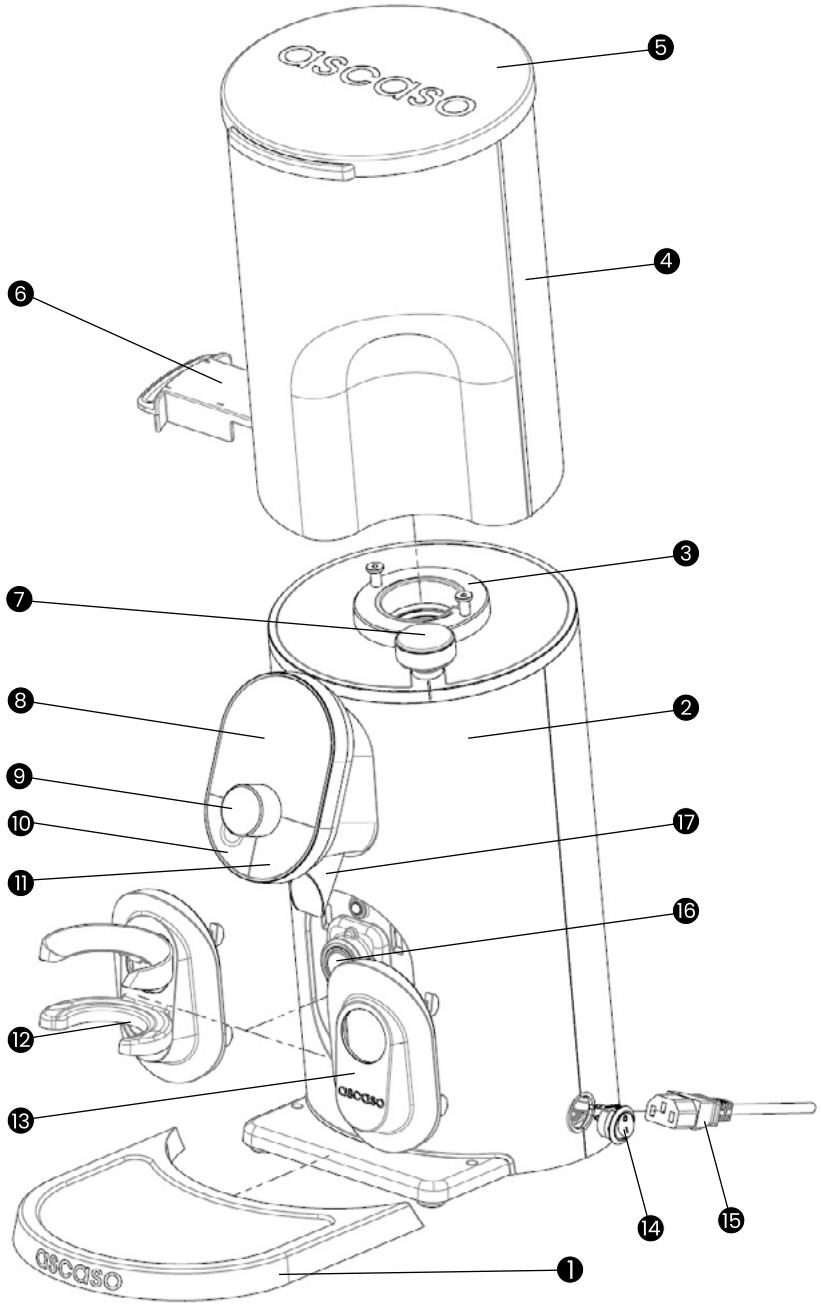
17. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles sont étroitement surveillées et instruites sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Une surveillance étroite est nécessaire si un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec la machine.

18. Lorsque l'appareil n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces, et avant de le nettoyer, éteignez-le en plaçant le bouton de commande sur la position « Off », puis débranchez-le de la prise. Manipulez toujours la fiche pour débrancher l'appareil. Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation.

19. Après 20 secondes de broyage, le moulin restera inactif pendant 180 secondes.

20. Ces appareils sont destinés à être utilisés pour des applications commerciales, par exemple dans les cuisines de restaurants, de cantines, d'hôpitaux et dans des entreprises commerciales telles que les boulangeries et les boucheries, mais pas pour la production de masse continue de denrées alimentaires.

1. Plateau
2. Corps
3. Anneau de fixation de la trémie
4. Trémie
5. Couvercle de la trémie
6. Obturateur
7. Molette régulatrice de mouture
8. Display
9. Molette du display
10. Touche gauche display
11. Touche droite display
12. Fourche porte-filtres
13. Couvercle mouture sans porte-filtres
14. Interrupteur ON/OFF
15. Câble réseau
16. Bouton de mouture
17. Distributeur de sortie du café



03 – MISE EN SERVICE INSTALLATION

L'installateur doit lire attentivement ce manuel avant de procéder à la mise en service de l'appareil, qui doit être effectuée par du personnel qualifié, dans le respect des règles de sécurité.
Le moulin doit être placé sur une surface plane et stable, à une hauteur appropriée pour une utilisation confortable et sûre et, si possible, le plus près possible de la machine à café.
L'opérateur doit être une personne adulte et responsable.

Installation électrique

Avant de brancher le câble d'alimentation du moulin, vérifiez que les données de celui-ci correspondent aux données du réseau.
L'utilisation de rallonges et de connecteurs multiples est déconseillée.

Assemblage de la trémie (4)

Le système de sécurité empêche le café de couler si la trémie n'est pas correctement montée.

Pour assembler la trémie **(4)** l'obturateur **(6)** doit être en position *ouverte*.

Avec l'obturateur **(6)** *ouvert*, le café n'atteint pas les meules. Pour pouvoir moudre du café, le hachoir berceuse **(6)** doit être en position *fermée*.

Fourche porte-filtres

La fourche porte-filtres **(12)** maintient le porte-filtres dans la zone de chute du café pendant la dose programmée.

Pour une mouture continue ou pour remplir un autre récipient, la fourche peut être remplacée par le couvercle de mouture sans porte-filtre **(13)**.

Pour retirer l'un ou l'autre système, appuyez sur le bouton situé juste en dessous de la fourche.

Distributeur

Le distributeur **(17)** est amovible. Il se démonte facilement en un tour de main.

Fonctionnement

Remplissez la trémie **(4)** de grains de café de la quantité que vous estimez utiliser. Mettez le couvercle **(5)**.

Branchez le câble d'alimentation **(15)** au secteur.

Actionnez le bouton de mouture **(16)** avec le porte-filtre ou la molette du display **(9)** selon le réglage choisi (*ce point sera expliqué ultérieurement*).

Une fois la dose obtenue, pressez le café à l'aide d'une presse manuelle pour préparer votre expresso.

04 – POINT DE MOUTURE ET RÉGLAGE

Le point de mouture (*plus ou moins grossier*) dépend de la qualité du mélange de cafés utilisé, du degré de torréfaction, de l'humidité de l'environnement (*plus il est humide, plus la mouture est grossière*) et des conditions de la machine à café.

Il est donc nécessaire de corriger régulièrement (*quotidiennement*) le degré de mouture.

Pour ce faire, une molette de réglage se trouve en haut à droite **(7)**.

En tournant la molette dans le sens des aiguilles d'une montre, on obtient une mouture plus fine, et inversement pour une mouture plus grossière.

Le point de mouture est calibré par le fabricant avec un réglage de mouture intermédiaire. Une phase d'ajustement préalable est donc nécessaire pour obtenir une mouture optimale.

Vérifiez l'aspect de l'expresso et son goût, sachant qu'une mouture trop grossière donne des cafés clairs (*aqueux*) sans arôme et sans crème. Une mouture fine donne des cafés courts, excessivement forts et denses.

ATTENTION !
Pour éviter les blocages, réduisez le degré de mouture uniquement lorsque le moulin est en marche.

05 – MODE DE FONCTIONNEMENT DU MOULIN

Le moulin offre trois modes de fonctionnement principaux : manuel, recette et recette à la demande (*on demand*). Les deux derniers modes sont sélectionnés sur l'écran *mode* (*Menu principal > Recettes*).

L'option manuelle est toujours disponible à partir de l'écran principal.

Mode manuel

Il permet un broyage continu en appuyant et en maintenant la touche gauche **(10)** avec l'icône d'une main à partir de l'écran principal pour activer la mouture continue. Le moulin fonctionnera sans interruption tant que la touche sera enfoncée.

Dans ce mode, la minuterie augmentera de façon continue sur l'écran, mais aucun cercle de progression ne s'affichera.

Une fois dans ce mode, le comportement du moulin est le même que vous appuyiez sur la touche gauche **(10)**, la molette **(9)** ou le bouton de mouture **(16)**.

Mode recette

Jusqu'à trois recettes préprogrammées s'affichent à l'écran. La durée de mouture programmée pour chacune d'entre elles et une icône représentative (*simple, double, sans fond*) sont affichées.

En tournant la molette **(9)**, on passe d'une recette à l'autre.
Une fois la recette souhaitée sélectionnée, la mouture est lancée en appuyant sur la molette **(9)** ou sur le bouton inférieur situé à la hauteur du porte-filtres **(16)**. Pendant la mouture, une barre de progression circulaire indique le temps restant estimé.

Le mode recette offre une fonction de pause qui permet d'interrompre temporairement l'opération de mouture. Cette fonction est particulièrement utile pour les ajustements en cours de processus (*repositionner le café dans le porte-filtres ou le peser*).

La fonction de pause se configure à l'écran *mode* lorsque le mode sélectionné est celui de recette.

La fonction de pause s'active pendant la mouture en appuyant sur la touche avec l'icône « pause ». Lorsque la mouture est en pause, l'icône *pause* devient l'icône *play* , ce qui permet de réactiver la mouture.

La réactivation s'effectue à partir du même point d'interruption, en conservant les paramètres de temps et de progression.

La fonction de pause est active durant 25 secondes, après ce délai le système revient automatiquement à l'écran principal.

Mode recette à la demande (*on demand*)

Les trois recettes programmées sont les mêmes qu'avec le mode recette.

En mode recette à la demande, la mouture n'a lieu que lorsque le bouton inférieur **(16)** est actionné.

Si le porte-filtres est retiré en cours de recette et que le bouton **(16)** n'est plus enfoncé, la mouture se met en pause. Si le bouton **(16)** est à nouveau actionné, la mouture se poursuit à partir du point où elle s'était arrêtée. Cette opération peut être répétée autant de fois que nécessaire. Toutefois, si 25 secondes s'écoulent sans appuyer sur le bouton **(16)**, la recette est annulée et le menu revient à l'écran principal.

Lorsque la mouture est terminée et que le bouton **(16)** est relâché, le mode manuel reste activé pendant 1,5 seconde, ce qui permet de remplir la dose (*même procédure que le mode recette standard*). Si ce temps s'écoule sans que vous ayez appuyé sur le bouton **(16)**, la recette est annulée et le menu revient à l'écran principal.

Au moyen de la molette du display **(9)** et des touches **(10 et 11)** vous pouvez accéder au menu et sélectionner les différentes options.

Le déplacement dans le menu est le même pour toutes les fonctions.

En tournant la molette **(9)**, l'utilisateur peut faire défiler verticalement les différentes options.

Une pression sur la molette **(9)** permet d'accéder à l'option sélectionnée. La touche de gauche **(10)**, indiquée par une flèche sur l'écran, permet de revenir à l'écran de menu précédent.

La touche de droite **(11)**, indiquée par une croix, permet de quitter complètement le menu et de revenir à l'écran principal.

Écran de veille

Lorsque le moulin est inactif, un écran de veille apparaît sur l'écran (*display*). Pour sortir de cet écran de veille, il suffit d'appuyer sur la molette du display **(9)** ou sur l'une des deux touches display **(10/11),** et vous accèderez ainsi à l'écran principal (*home*).

Écran principal (*Home*)

À partir de cet écran, vous avez accès aux options suivantes :

- Sélectionner les recettes programmées
- Accès rapide aux paramètres d'une recette
- Accès au menu principal
- Accès au mode manuel

Recettes programmées

Jusqu'à trois recettes préprogrammées s'affichent à l'écran. La durée de mouture programmée pour chacune d'entre elles et une icône représentative (*simple, double, sans fond*) sont affichées.

En tournant la molette **(9)**, on passe d'une recette à l'autre.

Pour commencer la mouture :

- Appuyez sur la molette **(9)**. Cette option peut être désactivée à partir du menu des paramètres.
- Appuyez sur le bouton **(16)** à la hauteur du porte-filtres.
- En appuyant sur la touche de gauche **(10)**, on accède au mode manuel.

Accès rapide aux paramètres des recettes

Sans avoir à entrer dans le menu, un double clic sur la touche menu (*bouton droit 11*) de l'écran principal permet d'accéder directement au réglage de la dose présélectionnée avec la molette.

En tournant la molette **(9)**, la durée de mouture se modifie.

En appuyant sur la molette **(9)** le changement est confirmé.

Écran de mouture

Une fois que la mouture a commencé, le processus peut être suivi sur l'écran de mouture.

Cet écran permet d'obtenir des informations concernant :

- Dose sélectionnée
- Compte à rebours de la mouture
- Cercle de progression
- Si l'option de pause de mouture est activée, elle peut être enclenchée à partir de la touche ou du bouton inférieur.
- Lorsque la pause est activée, la mouture peut être reprise en appuyant sur la touche.

Une fois la mouture terminée, pendant quelques secondes, il est possible d'ajouter manuellement du café dans le porte-filtres.

Menu principal

À partir de l'écran principal, un click sur le bouton droit **(11)** permet d'accéder au menu principal.

Recettes

Cette option permet de programmer chacune des trois recettes.

En entrant dans le menu recettes et en appuyant sur la molette, vous accédez au deuxième écran du menu, où vous pouvez sélectionner la recette à programmer.

Une fois la recette sélectionnée, une pression sur la molette **(9)** permet d'accéder au réglage de la durée de mouture. À partir de là, la procédure est la même que lorsque vous y entrez via l'accès rapide.

En tournant la molette **(9)**, la durée de mouture se modifie. En appuyant sur la molette **(9)** le choix est confirmé.

En appuyant à nouveau, le changement est confirmé.

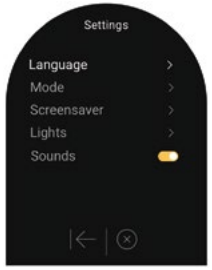
Statistiques

Cet écran est informatif. Il permet de visualiser les statistiques relatives à :

- % d'usure des meules
- Total des kg moulus
- Total des kg moulus par dose
- Nombre de fois où chaque dose a été broyée.

Paramètres

Cet écran permet de modifier plusieurs paramètres.



Langue

Vous pouvez choisir entre l'anglais, l'espagnol et l'allemand.

Mode

Le menu mode permet de contrôler les paramètres de pause et du bouton dose du mode recette et du mode recette à la demande.

- Mode recette. Il permet d'activer la pause (*voir mode recette*) et le bouton dose à partir de la molette **(9)**.
- Mode recette à la demande (*voir point 5*).

Écran de veille

Il permet de choisir le temps avant de faire apparaître l'écran de veille.

Lumières

Il régule le fonctionnement de la lumière située à côté de l'écoulement du café

- Off : la lumière s'éteint.
- On : le voyant reste allumé tant que le moulin est en marche.
- Auto : le voyant s'allume pendant la mouture.

Écran de service

Écran protégé par un mot de passe : 1, 2, 3, 4.

Le mot de passe est codé en dur dans le micrologiciel et ne peut pas être modifié par l'utilisateur.

Il permet de vérifier la version du micrologiciel qui se trouve dans le moulin (également visible au démarrage du moulin) et d'accéder aux sections suivantes :

Ajuster le poids

Cet écran, en ajustant le poids de la dose 1, permet au micrologiciel d'effectuer l'équivalence temps -> poids qui s'ensuit.

Réinitialisation des meules

Cela permet de remettre à zéro le compteur de café moulu de l'ensemble des meules (utilisé pour afficher le % d'usure dans les statistiques et pour déclencher l'avertissement de changement des meules). Cette opération doit être effectuée lors du remplacement des meules.

Réinitialisation des statistiques

Cela permet de remettre à zéro le compteur total de café moulu dans la section des statistiques.

07 – NETTOYAGE

Attention lors du nettoyage et de l'entretien

DÉBRANCHEZ L'APPAREIL DE LA SOURCE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN.

Attention
Ne tirez pas sur le câble d'alimentation ni sur l'appareil lui-même pour le débrancher de la prise.

Attention
Les opérations d'entretien doivent être réalisées par des techniciens spécialisés, autorisés par le fabricant et utilisant des produits approuvés pour un usage alimentaire.

Attention
N'effectuez pas de réparations de fortune ou précaires, et n'utilisez en aucun cas des pièces détachées non d'origine.

1. Nettoyage

Le nettoyage est un aspect fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café et pour garantir la précision du dosage et de la mouture.

L'appareil ne doit pas être nettoyé au jet d'eau ni avec un nettoyeur à vapeur.

2. Nettoyage extérieur

Important ! Pour le nettoyage extérieur du moulin, utilisez des produits de nettoyage ne contenant pas d'alcool.

3. Nettoyage de la trémie

Après avoir retiré la trémie de la machine, lavez-la à l'intérieur avec de l'eau et du savon neutre afin d'éliminer la couche huileuse laissée par les grains de café. Rincez-la et séchez-la soigneusement. Répétez le processus avec le couvercle en plastique. Ne la lavez pas au lave-vaisselle. Il est recommandé de la nettoyer au moins une fois par semaine.

4. Nettoyage du système de mouture

Retirez la trémie, puis nettoyez les meules et les autres parties internes à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon sec. Il est également conseillé d'utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimé. Après le nettoyage, remettez la trémie en place. Pour une désinfection complète, utilisez des pastilles de nettoyage pour moulins ou des produits approuvés pour un usage alimentaire.

Il convient de manipuler les meules avec précaution lors du nettoyage.

08 – ENTRETIEN

Avant toute opération, le moulin doit être éteint et mis hors tension.

Le niveau d'usure des meules doit être contrôlé afin d'obtenir une mouture homogène et de fournir un bon expresso. Les meules doivent être changées entre 400 et 600 kg de café moulu.

09 – SÉCURITÉ

Ce moulin à café doit être utilisé exclusivement pour l'usage auquel il est destiné : moulin à café en grain et dosage des grains de café.

Ne laissez pas des enfants manipuler l'appareil ou toute autre personne ne sachant pas comment il fonctionne.

N'effectuez pas les opérations de nettoyage ou d'entretien si l'appareil est sous tension.

Ne débranchez pas le moulin en tirant sur le câble d'alimentation.

Ne manipulez pas l'appareil si vos mains ou vos pieds sont mouillés ou humides.

Ne plongez pas l'appareil dans l'eau.

En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, éteignez l'appareil et mettez-le hors tension. Ne tentez pas de le réparer ou d'intervenir directement. Faites appel à votre service technique.

Le non-respect de ces avertissements peut compromettre la sécurité aussi bien de l'appareil que de l'utilisateur.

10 – DÉCLARATION CE DE CONFORMITÉ

ASCASO FACTORY déclare que le produit est conforme aux directives européennes suivantes :

- Directive CEM 2014/30/UE
- Directive basse tension 2014/35/UE
- Directive des machines 2006/42/UE
- Directive DEEE 2012/19/UE
- Directive RoHS 2011/65/UE, 2015/863/UE
- Règlement (CE) 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.
- Règlement (CE) relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires 2023/2006.

En appliquant les normes harmonisées suivantes :

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-15
- UNE-EN 61000-3-2 et UNE-EN 61000-3-3
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

CONSERVEZ LES INSTRUCTIONS

BEHANDLUNG, SAMMLUNG, WIEDERVERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIKGERÄTEN UND DEREN BAUTEILE.

RICHTLINIE 2012/19/CE FÜR DIE BEHANDLUNG, SAMMLUNG, WIEDERVERWERTUNG UND ENTSORGUNG VON ELEKTRO- UND ELEKTRONIK ALTGERÄTEN UND DEREN BESTANDTEILE

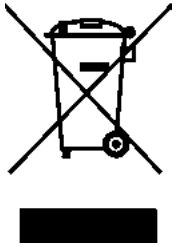
INFORMATIONEN

FÜR DIE LÄNDER DER EUROPÄISCHEN UNION (EG)

Es ist verboten, jede Art von Elektro- und Elektronik-Altgeräten als unsortierten Siedlungsabfall zu entsorgen: es ist Pflicht, diese separat zu sammeln.
Das Abladen dieser Geräte an Orten, die nicht speziell dafür vorgesehen und autorisiert sind, kann gefährliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit haben.
Widerrechtliche Vorgehensweisen unterliegen den Sanktionen und Maßnahmen laut Gesetz.

UM UNSERE GERÄTE ORDNUNGSGEMÄß ZU ENTSORGEN, KÖNNEN SIE:

1. Sich an die örtliche Behörde wenden, die Ihnen praktische Auskünfte und Informationen für die ordnungsgemäße Verwaltung der Abfälle liefert, beispielsweise: Ort und Zeit der Sammelstation etc
2. Beim Neukauf eines unserer Geräte ein benutztes Gerät, das dem neu gekauften entspricht, an unseren Wiederverkäufer zurückgeben.



Das durchkreuzte Symbol auf dem Gerät bedeutet, dass:
• Nach Ableben des Gerätes, dieses in ausgerüstete Sammelzentren gebracht werden und separat von Siedlungsabfällen behandelt werden muss;
• Erbauer die Aktivierung der Behandlungs-, Sammel-, Wiederverwertungs- und Entsorgungsprozedur der Geräte in Konformität mit der Richtlinie 2012/19/CE (u. folg.mod.) garantiert.
.

FÜR DIE ANDEREN LÄNDER (NICHT-EG-STAATEN)

Das Behandeln, Sammeln, Wiederverwerten und Entsorgen von Elektro- und Elektronik-Altgeräten muss nach den geltenden Vorschriften des jeweiligen Landes erfolgen..

Inhalt

1. Technische Merkmale

2. Wichtige Sicherheitshinweise

3. Installation / Inbetriebnahme

4. Einstellung und Regelung des Mahlgrads

5. Betriebsarten der Mühle

6. Programmierung und Menü

7. Reinigung

8. Instandhaltung

9. Sicherheit

10. EG-Konformitätserklärung

01 – TECHNISCHE MERKMALE

	P74
Leistung (W)	430
Mahlscheiben	Flach Ø74 mm
Spannung (V)	220-230/120
Fassungsvermögen Trichter (g)	1500
Maße	
Höhe	611
Breite	182
Tiefe	327
Gewicht (kg)	10

UL-zertifiziertes Modell	
Spannung	120 V
Stromstärke	4 A

02 – WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte sämtliche Anweisungen aufmerksam lesen.

2. Keine heißen Oberflächen berühren. Die Griffe bzw. Knöpfe verwenden.

3. Zur Vermeidung von Bränden, Stromschlägen und Verletzungen dürfen Kabel oder Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

4. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich.

5. Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung des Geräts den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät vor dem Anbringen oder Abnehmen von Teilen und vor der Reinigung abkühlen lassen.

6. Das Gerät nicht verwenden, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist oder in irgendeiner Weise beschädigt wurde. In diesem Fall ist das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Einstellung zum nächsten autorisierten Kundendienst zu bringen.

7. Die Verwendung von Zubehörteilen, die nicht vom Hersteller des Geräts empfohlen wurden, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Personenschäden führen.

8. Das Gerät nicht im Freien verwenden.

9. Das Kabel darf weder über die Tischkante oder die Arbeitsplatte hängen noch heiße Oberflächen berühren. Darauf achten, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, einschließlich des Herdes, in Berührung kommt.

10. Wenn das mitgelieferte Kabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder ähnlich qualifizierte Fachleute ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

11. Das Gerät darf nicht auf oder in der Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einem heißen Ofen aufgestellt werden.

12. Immer zuerst den Stecker am Gerät anschließen und dann das Kabel in die Steckdose stecken. Um dass Gerät vom Stromnetz zu trennen, zuerst den entsprechenden Schalter in die Position *„Off“* drehen und anschließend den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

13. Das Gerät darf nicht für einen anderen als den vorgesehenen Zweck verwendet werden.

14. Vor der Verwendung des Geräts ist zu prüfen, dass sich keine Fremdkörper im Trichter befinden.

15. Jeglicher Kontakt mit beweglichen Teilen ist zu vermeiden.

16. Im Fall von Handgeräten (mit Ausnahme kabelloser Geräte): Darauf achten, dass das Kabel nicht mit heißen Oberflächen, einschließlich des Herdes, in Berührung kommt.

17. Das Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (*einschließlich Kinder*) bestimmt, deren körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder die nicht über die erforderliche Erfahrung oder das notwendige Wissen verfügen; es sei denn, sie werden von einer Person, die für Ihre Sicherheit verantwortlich ist, genau kontrolliert und erhalten von ihr Anweisungen. Wenn ein Gerät von oder in der Nähe von Kindern benutzt wird, ist eine genaue Überwachung erforderlich. Kinder müssen überwacht werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

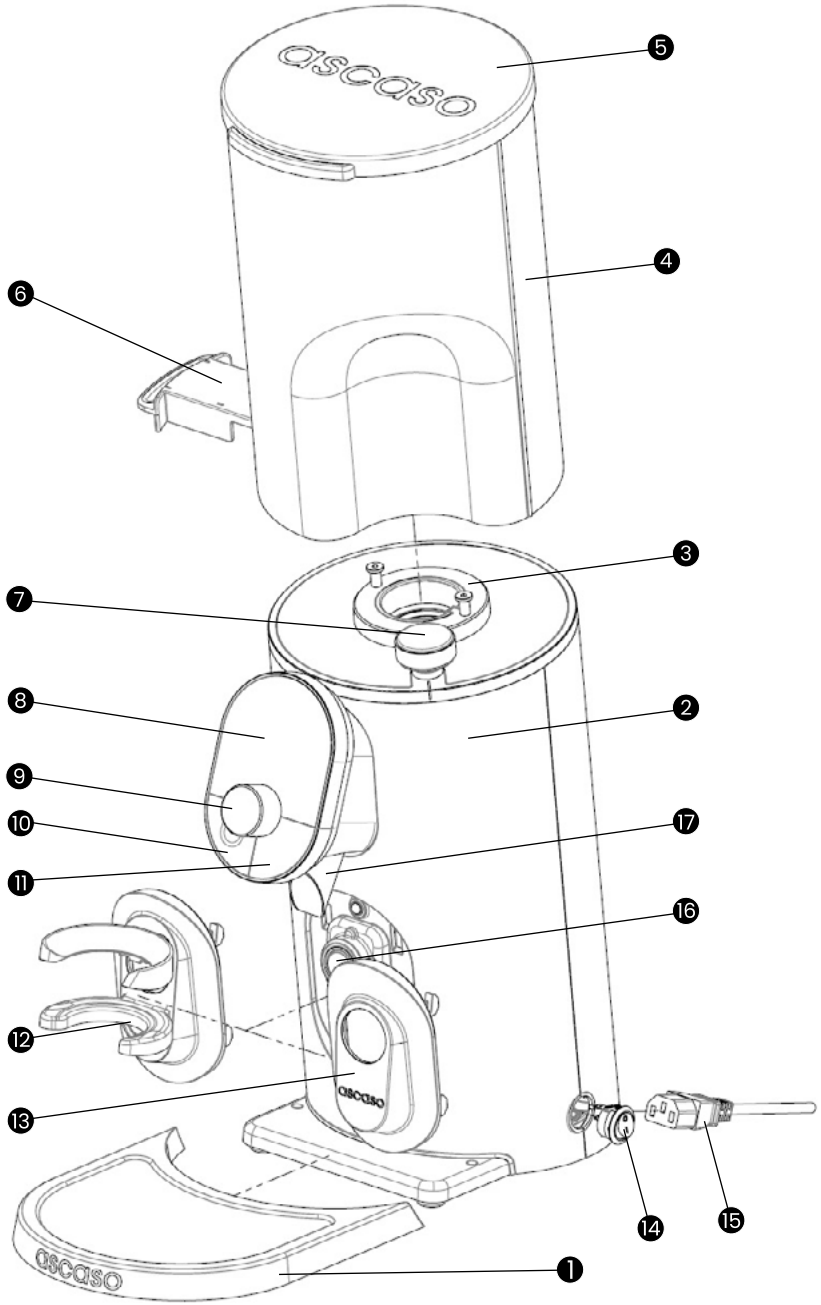
18. Wenn das Gerät nicht benutzt wird sowie vor dem Aus- oder Einbau von Teilen und vor der Reinigung ist das Gerät durch Stellen des Schalters auf AUS auszuschalten und der Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen. Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ist der Stecker zu ziehen. Nicht am Netzkabel ziehen.

19. Nach 20 Sekunden Mahlen bleibt die Mühle für 180 Sekunden inaktiv.

20. Diese Geräte sind für den gewerblichen Einsatz bestimmt, zum Beispiel in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien und Metzgereien, jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.

DEUTSCH

1. Auffangwanne
2. Gehäuse
3. Befestigungsring für Trichter
4. Trichter
5. Trichterdeckel
6. Schieber
7. Mahlgradregler
8. Display
9. Display-Knopf
10. Linke Display-Taste
11. Rechte Display-Taste
12. Filterhaltergabel
13. Mahldeckel ohne Filterhalter
14. ON-/OFF-Schalter
15. Netzkabel
16. Mahltaste
17. Kaffeeausgabedüse



03 – INBETRIEBNAHME. INSTALLATION

Der Installateur muss dieses Handbuch vor der Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durchlesen und die Inbetriebnahme darf nur von Fachpersonal und unter Einhaltung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
Die Kaffeemühle sollte auf einer ebenen, stabilen Fläche in einer für die bequeme und sichere Benutzung geeigneten Höhe und möglichst nahe an der Kaffeemaschine aufgestellt werden.
Das Gerät darf nur von erwachsenen und verantwortungsbewussten Personen bedient werden.

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen des Netzkabels der Kaffeemühle ist zu prüfen, ob die Daten der Mühle mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.
Von der Verwendung von Verlängerungskabeln und Mehrfachsteckern wird abgeraten.

Montage des Trichter (4)

Das Sicherheitssystem verhindert, dass die Mühle läuft, wenn der Trichter nicht ordnungsgemäß montiert ist.

Zur Montage des Trichters **(4)** muss der Schieber **(6)** in der *„offenen“* Position sein.

Bei *„offenem“* Schieber **(6)** kommt kein Kaffee zu den Mahlscheiben. Zum Mahlen von Kaffee muss der Schieber **(6)** in der *„geschlossenen“* Position sein.

Filterhaltergabel

Die Filterhaltergabel **(12)** hält den Filterhalter während der programmierten Dosierung im Kaffeeausgabebereich.

Zum kontinuierlichen Mahlen oder zum Befüllen eines alternativen Behälters kann die Gabel durch den Mahldeckel ohne Filterhalter ersetzt werden **(13).**

Zum Entfernen eines der beiden Systeme ist der Knopf direkt unter der Gabel zu drücken.

Düse

Die Düse **(17)** ist abnehmbar. Sie kann mit einer kleinen Drehung leicht entfernt werden.

Betrieb

Den Trichter **(4)** mit der voraussichtlich benötigten Menge Kaffeebohnen befüllen. Den Deckel **(5)** aufsetzen.

Das Netzkabel **(15)** an das Stromnetz anschließen.

Die Mahltaste **(16)** mit dem Filterhalter oder dem Display-Knopf **(9)** je nach gewünschter Programmierung (*wird später erklärt*) betätigen.

04 – EINSTELLUNG UND REGELUNG DES MAHLGRADS

Nach dem Erhalt der Dosis drücken Sie den Kaffee mit einer Handpresse zusammen, um den Espresso zuzubereiten.

Der Mahlgrad (*feiner oder grober*) hängt von der Qualität der verwendeten Kaffeemischung, dem Grad der Röstung, der Luftfeuchtigkeit (*je feuchter, desto gröber sollte der Mahlgrad sein*) und der Beschaffenheit der Kaffeemaschine ab.

Daher muss der Mahlgrad regelmäßig (*täglich*) korrigiert werden.

Zu diesem Zweck befindet sich oben rechts ein Drehregler **(7)**.

Durch Drehen des Drehreglers im Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad feiner und gegen den Uhrzeigersinn wird der Mahlgrad gröber.

Die Mahlstärke ist vom Hersteller auf einen mittleren Mahlgrad eingestellt. Für einen optimalen Mahlgrad ist daher eine vorherige Einstellung erforderlich.

Dazu ist das Aussehen und der Geschmack des Espressos zu prüfen, denn ein zu grober Mahlgrad ergibt einen klaren (*wässrigen*) Kaffee ohne Aroma und ohne Crema. Ein zu feiner Mahlgrad führt dagegen zu kurzem, übermäßig starkem und dichtem Kaffee.

ACHTUNG!
Um Verstopfungen zu vermeiden, verringern Sie den Mahlgrad nur, während die Mühle in Betrieb ist.

05 – BETRIEBSARTEN DER MÜHLE

Die Mühle hat drei Hauptbetriebsarten: manuell, Rezept und Rezept nach Bedarf (*on demand*). Die letzten beiden Betriebsarten werden auf dem Bildschirm *„Modus“* ausgewählt. (*Hauptmenü > Rezepte*).

Die manuelle Option ist immer auf dem Hauptbildschirm verfügbar.

Manueller Modus

Dieser ermöglicht kontinuierliches Mahlen durch Drücken und Halten der linken Taste **(10)** mit dem Symbol einer Hand am Hauptbildschirm. Die Mühle läuft ohne Unterbrechung, solange die Taste gedrückt wird.

In dieser Betriebsart zählt der Zähler auf dem Display kontinuierlich mit, aber es wird kein Fortschrittskreis angezeigt.

Wenn diese Betriebsart aufgerufen ist, ist es egal, ob man die linke Taste **(10)**, den Drehknopf **(9)** oder die Mahltaste **(16)** drückt; die Mühle verhält sich immer gleich.

Rezeptmodus

Auf dem Display werden bis zu drei vorprogrammierte Rezepte angezeigt. Für jedes derselben werden die programmierte Mahldauer und ein repräsentatives Symbol (*einfach*, *doppelt*, *ohne Boden*) angezeigt.

Durch Drehen des Drehknopfs **(9)** kann man von einem Rezept zum anderen wechseln.
Nach Auswahl des gewünschten Rezepts wird das Mahlen durch Drücken des Drehknopfs **(9)** oder der unteren Mahltaste in Höhe des Filterhalters **(16)** gestartet. Während des Mahlvorgangs zeigt ein kreisförmiger Fortschrittsbalken die geschätzte Restlaufzeit an.

Der Rezeptmodus hat eine Pausenfunktion, mit der der Mahlvorgang vorübergehend unterbrochen werden kann. Diese Funktion ist besonders nützlich für Eingriffe während des Vorgangs (*Zurechtrücken des Kaffees im Filterhalter oder Wiegen desselben*).

Die Pausenfunktion wird auf dem Bildschirm *„Modus“* angezeigt, wenn der Rezeptmodus ausgewählt ist.

Die Pausenfunktion wird während des Mahlens durch Drücken der Taste mit dem Symbol „Pause“ aktiviert. Wenn das Mahlen pausiert wird, wird das Symbol *„Pause“* durch das Symbol *„Play“* ersetzt, mit dem das Mahlen fortgesetzt werden kann.

Bei Wiederaufnahme des Mahlprogramms wird dieses ab dem Punkt der Unterbrechung unter Beibehaltung der Zeit- und Fortschrittsparameter fortgesetzt.

Die Pausenfunktion hat eine Zeitbeschränkung von 25 Sekunden, nach der das System automatisch zum Hauptbildschirm zurückkehrt.

Betriebsart Rezept nach Bedarf (*on demand*)

Die drei programmierten Rezepte sind die gleichen wie im Rezeptmodus.

In der Betriebsart „Rezept nach Bedarf“ beginnt der Mahlvorgang nur bei Betätigung der unteren Mahltaste **(16)**.

Wenn der Filterhalter während des Rezepts entfernt und die Mahltaste **(16)** losgelassen wird, wird der Mahlvorgang unterbrochen. Bei erneuter Betätigung der Mahltaste **(16)** wird der Mahlvorgang an dem Punkt fortgesetzt, an dem er gestoppt wurde. Dieser Ablauf kann so oft wie nötig wiederholt werden. Wenn die Mahltaste **(16)** 25 Sekunden lang nicht gedrückt wird, wird das Rezept abgebrochen und das Menü kehrt zum Hauptbildschirm zurück.

Wenn der Mahlvorgang zu Ende ist und die Taste **(16)** losgelassen wird, bleibt der manuelle Modus 1,5 Sekunden lang aktiviert, sodass die Dosis erneut abgerufen werden kann (*gleiches Verfahren wie im Standardrezeptmodus*). Nach Ablauf dieser Zeit ohne Betätigung der Mahltaste **(16)** wird das Rezept abgebrochen und das Menü kehrt zum Hauptbildschirm zurück.

Mit dem Display-Knopf **(9)** und den Tasten **(10 und 11)** können Sie das Menü aufrufen und die verschiedenen Optionen auswählen.

Die Navigation im Menü ist für alle Funktionen gleich.

Durch Drehen des Drehknopfes **(9)** kann der Benutzer vertikal durch die verschiedenen Optionen blättern.

Durch Drücken des Drehknopfes **(9)** wird die ausgewählte Option aufgerufen. Mit der linken Taste **(10)**, die durch einen Pfeil auf dem Display gekennzeichnet ist, können Sie zum vorherigen Menübildschirm zurückkehren.

Mit der rechten Taste **(11)**, die durch ein Kreuz gekennzeichnet ist, können Sie das Menü vollständig verlassen und zum Hauptbildschirm zurückkehren.

Bildschirmschoner

Wenn sich die Mühle im Ruhemodus befindet, erscheint ein Bildschirmschoner auf dem *Display*.
Zum Beenden des Bildschirmschoners betätigen Sie einfach den Display-Knopf **(9)** oder eine der beiden Display-Tasten **(10/11),** um zum Hauptbildschirm (*Home*) zu gelangen.

Hauptbildschirm (*Home*)

Auf diesem Bildschirm stehen folgende Optionen zur Verfügung:

- Auswahl der programmierten Rezepte
- Schnellzugriff auf die Rezepteinstellungen
- Aufrufen des Hauptmenüs
- Aufrufen des manuellen Modus

Programmierte Rezepte

Auf dem Display werden bis zu drei vorprogrammierte Rezepte angezeigt. Für jedes derselben werden die programmierte Mahldauer und ein repräsentatives Symbol (*einfach*, *doppelt*, *ohne Boden*) angezeigt.

Durch Drehen des Drehknopfs **(9)** kann man von einem Rezept zum anderen wechseln.

Zum Starten des Mahlvorgangs:

- Drücken Sie den Drehknopf **(9)**. Diese Option kann im Einstellungsmenü deaktiviert werden.
- Drücken Sie die Mahltaste **(16)** auf der Höhe des Filterhalters.
- Durch Drücken der linken Taste **(10)** wird der manuelle Modus aktiviert.

Schnellzugriff auf die Rezepteinstellungen

Durch Doppelklick auf die Menütaste (*rechte Taste 11*) am Hauptbildschirm erhält der Benutzer einen Direktzugriff auf die vorgewählte Dosiseinstellung mittels Drehknopf, ohne das Menü aufrufen zu müssen.

Durch Drehen des Drehknopfes **(9)** wird die Mahldauer geändert.

Durch Drücken des Drehknopfes **(9)** wird die Änderung bestätigt.

Mahlbildschirm

Nach dem Starten des Mahlvorgangs kann dieser auf dem Mahlbildschirm verfolgt werden.

Auf diesem Bildschirm werden folgende Informationen angezeigt:

- Ausgewählte Dosis
- Verbleibende Mahldauer
- Fortschrittskreis
- Wenn die Option Mahlpause aktiviert ist, kann sie über die Taste oder über die untere Mahltaste aktiviert werden.
- Wenn die Pause aktiviert ist, kann der Mahlvorgang mit der Taste fortgesetzt werden.

Sobald der Mahlvorgang beendet ist, kann man einige Sekunden lang manuell weiter Kaffee in den Filterhalter füllen.

Hauptmenü

Vom Hauptbildschirm aus kann durch Betätigen der rechten Taste **(11)** das Hauptmenü aufgerufen werden.

Rezepte

Mit dieser Option können Sie jedes der drei Rezepte programmieren.

Wenn Sie das Menü Rezepte aufrufen und den Drehknopf drücken, gelangen Sie in den zweiten Bildschirm des Menüs, in dem Sie das zu programmierende Rezept auswählen können.

Nach Auswahl des Rezepts gelangen Sie durch Drücken des Drehknopfs **(9)** zur Einstellung der Mahldauer. Von dort aus ist der Vorgang derselbe wie beim Aufruf mittels Schnellzugriff.

Durch Drehen des Drehknopfes **(9)** wird die Mahldauer geändert. Die Bestätigung erfolgt durch Drücken des Drehknopfs **(9)**.

Durch erneutes Drücken wird die Änderung bestätigt.

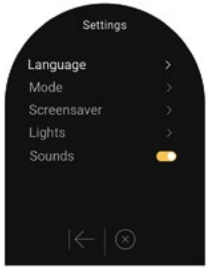
Statistik

Dieser Bildschirm dient zur Information. Hier werden folgende Statistiken angezeigt:

- Mahlscheibenabnutzung in Prozent
- Gesamtmahlmenge in kg
- Gesamtmahlmenge für jede Dosis in kg
- Anzahl der Mahlvorgänge für jede Dosis.

Einstellungen

Auf diesem Bildschirm können Sie verschiedene Parameter ändern.



Sprache

Sie können zwischen Englisch, Spanisch und Deutsch wählen.

Modus

Über das Menü „Modus“ können Sie die Parameter der Pause und Dosiertaste für den Rezeptmodus und den Modus Rezept nach Bedarf regeln.

- Rezeptmodus. Ermöglicht das Aktivieren der Pause (*siehe Rezeptmodus*) und der Dosiertaste am Drehknopf **(9)**.
- Modus Rezept nach Bedarf (*siehe Punkt 5*).

Bildschirmschoner

Hier kann die Zeit eingestellt werden, nach der der Bildschirmschoner erscheint.

Lichter

Regelt den Betrieb des Lichts neben dem Kaffeeauslauf

- Off: Das Licht bleibt ausgeschaltet.
- On: Das Licht bleibt an, solange die Mühle eingeschaltet ist.
- Auto: Das Licht leuchtet während des Mahlvorgangs

Wartungsbildschirm

Passwortgeschützter Bildschirm: 1, 2, 3, 4.

Das Passwort ist in der Firmware festgelegt und kann vom Benutzer nicht geändert werden.

Dieser Bildschirm ermöglicht die Überprüfung der Firmware-Version der Mühle (wird auch beim Einschalten der Mühle angezeigt) und den Zugriff auf die folgenden Bereiche:

Gewicht einstellen

Dieser Bildschirm ermöglicht der Firmware durch Einstellung des Gewichts von Dosis 1 die Zuordnung Zeit -> Gewicht.

Mahlscheiben zurücksetzen

Damit kann der Zähler des gemahlenen Kaffees aller Mahlscheiben zurückgesetzt werden (dient zur Anzeige des Prozentsatzes der Abnutzung in der Statistik und zum Auslösen der Aufforderung zum Mahlscheibenwechsel). Dieser Vorgang muss beim Wechseln der Mahlscheiben durchgeführt werden.

Statistik zurücksetzen

Ermöglicht das Zurücksetzen des Gesamtzählers für gemahlenen Kaffee im Statistikbereich.

07 – REINIGUNG

Achtung bei Reinigung und Wartung

TRENNEN SIE DAS GERÄT VOR ALLEN REINIGUNGS- ODER WARTUNGSARBEITEN VOM STROMNETZ.

Achtung
Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

Achtung
Wartungsarbeiten dürfen nur von geschultem Fachpersonal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist und Produkte verwendet, die für den Lebensmittelgebrauch zugelassen sind.

Achtung
Führen Sie keine improvisierten oder unsachgemäßen Reparaturen durch und verwenden Sie keinesfalls nicht originale Ersatzteile.

1. Reinigung

Die Reinigung ist ein entscheidender Faktor für die einwandfreie Funktion der Kaffeemühle und gewährleistet die Genauigkeit der Dosierung und Mahlung.

Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfreiniger gereinigt werden.

2. Außenreinigung

Wichtig! Verwenden Sie für die Außenreinigung der Mühle nur Reinigungsmittel, die keinen Alkohol enthalten.

3. Reinigung des Bohnenbehälters (Hopper)

Nehmen Sie den Behälter von der Maschine ab und reinigen Sie ihn innen mit Wasser und neutraler Seife, um die ölige Schicht zu entfernen, die durch die Kaffeebohnen entsteht. Spülen Sie ihn gründlich aus und trocknen Sie ihn gut ab. Wiederholen Sie den Vorgang mit dem Kunststoffdeckel. Nicht im Geschirrspüler reinigen. Eine wöchentliche Reinigung wird empfohlen.

4. Reinigung des Mahlwerks

Retirez la trémie, puis nettoyez les meules et les autres parties internes à l'aide d'une brosse ou d'un chiffon sec. Il est également conseillé d'utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimé. Après le nettoyage, remettez la trémie en place. Pour une désinfection complète, utilisez des pastilles de nettoyage pour moulins ou des produits approuvés pour un usage alimentaire.

Vorsicht beim Umgang mit den Mahlscheiben während der Reinigung.

08 – INSTANDHALTUNG

Vor jedem Eingriff muss die Mühle ausgeschaltet und vom Stromnetz getrennt werden.

Um einen gleichmäßigen Mahlgrad und einen guten Espresso zu erzielen, muss der Verschleiß der Mahlscheiben kontrolliert werden. Nach dem Mahlen von 400 bis 600 kg Kaffee müssen die Mahlscheiben ausgetauscht werden.

DEUTSCH

09 – SICHERHEIT

Die Kaffeemühle darf nur für den vorgesehenen Zweck, nämlich das Mahlen von Kaffeebohnen und die Dosierung des Kaffees, verwendet werden.

Lassen Sie nicht zu, dass das Gerät von Kindern oder unerfahrenen Personen betätigt wird.

Keine Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

Zum Ausstecken der Kaffeemühle nicht am Netzkabel ziehen.

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

Es darf nicht in Wasser eingetaucht werden.

Im Fall eines Schadens oder einer Störung das Gerät ausschalten und vom Stromnetz trennen und nicht versuchen, es zu reparieren oder direkt einzugreifen. Den technischen Kundendienst kontaktieren.

Sollten diese Warnhinweise nicht berücksichtigt werden, kann dies die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.

10 – EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Die ASCASO FACTORY erklärt, dass das Produkt den folgenden europäischen Richtlinien entspricht:

- EMV-Richtlinie 2014/30/EU
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU
- Maschinenrichtlinie 2006/42/EU
- WEEE-Richtlinie 2012/19/EU
- RoHS-Richtlinie 2011/65/EU, 2015/863/EU
- Verordnung (EG) 1935/2004 über Materialien, die mit Lebensmittel in Berührung kommen.
- Verordnung (EG) 2023/2006 über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Unter Anwendung der folgenden harmonisierten Normen:

- IEC 60335-1, IEC 60335-2-15
- UNE-EN 61000-3-2 und UNE-EN 61000-3-3
- CISPR 14-1, CISPR 14-2

CE

DAS HANDBUCH AUFBEWAHREN

For the genuine coffee lovers.

Las especificaciones técnicas y los modelos pueden cambiar sin notificación.

Technical specifications and models can change without notice.

Les spécifications techniques et les modèles peuvent changer sans notification.

Die technischen Merkmale und Modelle können ohne Ankündigung geändert werden.

ascaso

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