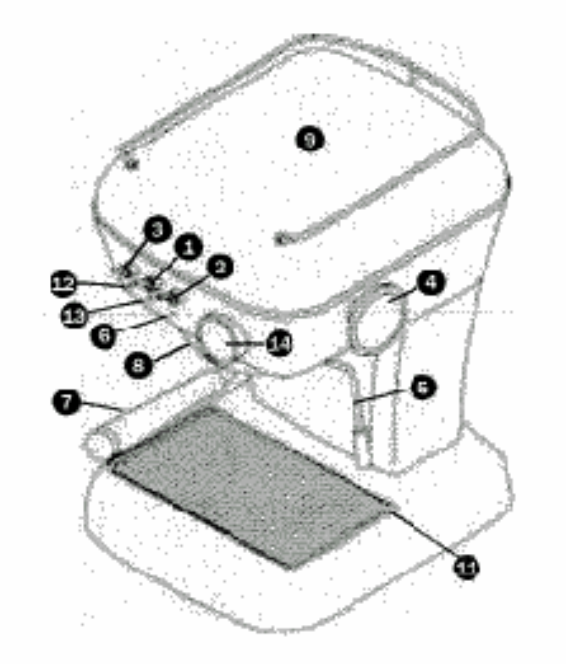
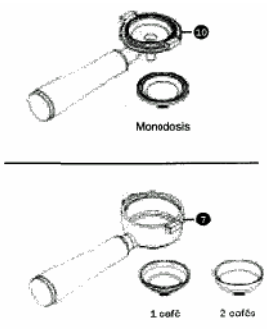
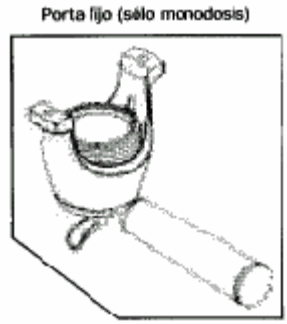
GEBRUIKSAANWIJZING
Ascaso Dream met vaste houder

(door Alfredo Potjes)

Allereerst wil ik u van harte feliciteren met de door u aangeschafte Ascaso espressomachine. Om het apparaat zonder zorgen en langdurig te laten functioneren is het raadzaam dat u, voordat u de machine in gebruik neemt, de gebruiksaanwijzing aandachtig doorleest. Veel plezier!







<u>Beschrijving van de onderdelen</u>

1. Aan/Uit schakelaar
2. Koffieschakelaar
3. Stoomschakelaar
4. Kraanschakelaar
5. Stoompijpje
6. Thermostaatlampje koffie
7. Filterdrager (vast, zie plaatje rechts)
8. Broeikop
9. Warmhoudplaatje kopjes
10. n.v.t.
11. Lekbakje met rooster
12. Thermostaatlampje stoom
13. Lampje netspanning aan/uit
14. Manometer

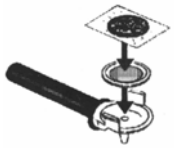
Ingebruikname van de machine

1. Controleer eerst of de netspanning overeenkomt met de netspanning welke vermeld staat op de onderkant van de machine.

2. Bij de eerste ingebruikneming van de machine, of wanneer de machine een tijd lang stil heeft gestaan, is het van belang dat u de volgende instructies opvolgt. Neem het waterreservoir uit het apparaat en maak het goed schoon, waarna u het vult tot 2 cm. onder de rand met koud water. Onthard water (Spa Blauw?) is aanbevolen als uw leidingwater erg hard / kalkrijk is. Als u het waterreservoir terug plaatst zorg er dan voor dat de watertoevoerslang in het water hangt. Stop nu de stekker in het geaarde stopcontact en schakel de aan/uit schakelaar (1) in. Het signaallampje (6) zal aangeven dat de machine aan het opwarmen is. Wacht tot het signaallampje uitgaat. Draai de pistonhouder (zonder koffie) naar rechts en schakel de espresso schakelaar (2) in. U laat het water ongeveer 10 seconden doorlopen (zet 'n kopje onder de uitloop dan wordt dat kopje voorverwarmd) waarna u ook water twee seconden door het stoompijpje (5) laat lopen door de kraanschakelaar (stoomknop)naar u toe te draaien. Hierna draait u de schakelaar weer van u af zodat er geen water meer uit het stoompijpje loopt.

Espresso bereiden met servings (10)

Het bereiden van de perfecte espresso is met het *Easy Serving Espresso* systeem van Ascaso wel heel erg makkelijk gemaakt. De servings van illy bestaan uit 7 gram koffie, onder een druk van 25 kg samengeperst tussen twee vloeitjes. illy is de enige die twee soorten papier gebruikt: dik en dun. Het is daarom van belang dat u de serving met het watermerk omhoog in de machine stopt.



Als u de pistonhouder naar links draait ontstaat er ruimte om één van de meegeleverde zeefjes (metalen plaatje met gaatjes) te plaatsen. In de binnenrand van het zeefje is een cijfer gestanst. Hoe lager het nummer hoe hoger de weerstand en hoe sterker de koffie! Filter nr. 1 is voor *ristretto*, filter 2 voor gewone espresso en filter 4 (of het speciale filter "Espressissimo XL") zijn voor de grotere koppen koffie. Leg het filter op de filterdrager (10) en plaats vervolgens de serving met (sinds medio 2006) het watermerk "illy" naar boven op dat filter. Draai nu de pistonhouder van links naar rechts (moet heel soepel gaan, zo niet dan ligt de serving niet goed!)en zet het kopje onder de uitloop. Klik nu de meest rechtse schakelaar omlaag en het wonder zal zich aan u voltrekken! De koffie is het lekkerst als het water maximaal 25 seconden door de koffie geperst wordt want daarna wordt de koffie bitter. Wilt u een grotere kop? Doe dan na uiterlijk 25 seconden de koffieschakelaar weer omhoog, verwijder de gebruikte serving (mag op composthoop) en laat daarna nog wat (schoon) water doorlopen. Wilt u echt grote mokken zetten dan kunt u mij het beste bellen of mailen (info@espressissimo.nl) en vragen om extra tips.
Om te zorgen dat de houder warm blijft draait u hem na het koffie zetten weer naar rechts.

Opgelet!

Tijdens het doorlopen van de koffie mag de filterdrager niet naar links gedraaid worden want op het moment van koffie maken staat de filterdrager onder druk en kunnen u filter en koffieresten om de oren vliegen.Klinkt leuk in de boeken van Harry Potter maar is dat niet.

Het verdient aanbeveling de filterdrager gedurende het opwarmen naar rechts gedraaid te houden (deze fase duurt enkele minuten). Laat, als het controlelampje (6) uit is gegaan, één of twee kopjes water doorlopen in koude kopjes. Zonder koffie dus. Filterdrager en kopjes zijn dan op de juiste temperatuur en het wonder kan zich aan u voltrekken.

Het opschuimen van melk met behulp van het stoompijpje

Wat is cappuccino? Dat is espresso waar melkschuim aan toegevoegd is. Voor het maken van ’n cappuccino zijn dus twee handelingen nodig. Koffie zetten en melk opschuimen.
Mijn persoonlijk advies is om eerst de melk op te schuimen en pas daarna de koffie te zetten. Dat is het snelst. Dus nu gaan we eerst melk opstomen.

Allereerst schakelt u de stoomschakelaar (3) in. Bij de machine uitvoeringen met een losse filterdrager (7 &10) gaat nu het stoomlampje(12) branden en het thermostaatlampje (6) licht op. Bij de machine uitvoering met vaste filterdrager gaat het stoomlampje (12) branden zodra u bij de volgende stap de kraanschakelaar (4) opendraait. Wacht totdat het thermostaatlampje (6) gedoofd is en draai nu de kraanschakelaar (4) naar u toe open. Er zal nu eerst een beetje water uit het stoompijpje (5) komen. Hierna kunt u het stoompijpje (5) in de melk van uw stoomkannetje stoppen. Niet te diep, maar net onder het melk oppervlak zodat het kleine lucht aanzuiggaatje aan de zijkant van het uiteinde van het stoompijpje (5) niet volledig in de melk zit. Op deze wijze zal de melk langzaam opschuimen in het kannetje, waarbij u het kannetje steeds verder kunt laten zakken. Zodra u het Roest Vrij Stalen kannetje niet meer vast kunt houden omdat dit te heet wordt, dan moet u stoppen met stomen door de kraanschakelaar (4) van u af dicht te draaien en de stoomschakelaar (3) weer uit te zetten. De melk is nu goed.

Nu hebben we wel schuim maar nog geen cappuccino.
Allereerst zetten we de stoomschakelaar (3) terug omhoog. Het verwarmingselement in de machine is nog steeds loeiheet en zal dus moeten afkoelen voordat we koffie kunnen zetten. Dat doen we nu heel slim. Draai de kraanschakelaar (4) weer naar u toe en zet de koffieschakelaar (2) aan. Laat zo’n drie seconden water door het stoompijpje stromen en draai dan de kraanschakelaar weer dicht. De machine is nu voldoende afgekoeld om koffie te zetten. Aan die koffie voegt u via een soeplepel warme melk en melkschuim toe.
Het extra voordeel van deze methode is dat we zeker weten dat het stoompijpje is schoongeblazen is. Dat is heel belangrijk want die stoompijp kan makkelijk verstopt raken door melkresten (en moet dan met een naald worden doorgeprikt).

Het gebruik van het stoompijpje voor warme dranken
Plaats een kopje of een beker onder het stoompijpje (5). Draai de kraanschakelaar (4) naar u toe open en zet de koffieschakelaar (2) aan. Zet de schakelaar (2) weer uit indien u voldoende water heeft afgetapt en draai de kraanschakelaar (4) weer dicht.

Handige tips voor gebruik en onderhoud.

Voor o.a. het schoonhouden van de machine hebben wij nog enkele nuttige tips.
Makkelijker kan het niet!

- Maak de machine schoon als hij koud is en met de stekker uit het stopcontact.
- Gebruik voor het schoonmaken een zachte vochtige doek zonder schoonmaak- en/of poetsmiddelen. Besprenkel of dompel de machine nooit met/in water. Dat lijkt voor de hand te liggen maar in de Amerikaanse versie van deze handleiding wordt ook gewaarschuwd dat u er niet mee onder de douche mag. Dat weet u dus ook bij deze.
- Ververs liefst dagelijks het water in het reservoir. Geef dat reservoir ook af en toe een extra wasbeurt. Opgepast! Het reservoir is niet vaatwasserbestendig. Maak het reservoir leeg voor u met vakantie gaat. Vooral in de zomer blijft het water niet lang fris.
- Reinig regelmatig het lekbakje met het rooster (11)
- Na het opschuimen, stoomt u nog even na zodat melkresten verwijderd worden. Beter nog: na het opstomen koelt u het element terug door water door de stoomspuit te laten lopen.
- Verwijder na het koffie zetten altijd de gebruikte serving en doe de houder weer naar rechts want dan blijft hij goed warm (bewaar de kopjes op de machine, blijven die ook warm!).
- Gebruikt u de Dream in een gebied met hard water, dan doet u er goed aan uw machine eens per maand te ontkalken of om Spa Blauw te gebruiken. De meeste grote steden in Nederland hebben tegenwoordig een hardheid van 9° DH en dan is minimaal vier keer per jaar ontkalken ons advies. Tip: noteer uw Dream 4 x op de verjaardagskalender. Als geheugensteuntje. Dan is het voor uw mooie machine vier keer per jaar feest.
- Gebruik speciale ontkalker en **geen azijn**. Espressissimo heeft zo'n snelontkalker maar ook de plaatselijke drogist kan u helpen. Azijn is erg agressief en het stinkt. WC eend is ook fout.
- Poets de filters wekelijks blinkend schoon! Ook de filterdrager moet af en toe schoongepoetst worden. Als u het filter verwijdert en de filterdrager naar links doet is er net voldoende ruimte om te poetsen. Tip uit mijn praktijk: laat de Dream wel eerst afkoelen!

Heel veel plezier gewenst en met vriendelijke groeten,

ESPRESSISSIMO
Alfredo Potjes

Garantievoorwaarden

Op uw Dream geven wij garantie tot twee jaar na aankoopdatum. Het garantie en betalingsbewijs zijn de geldige documenten daarvoor. Ook inschrijving in ons garantieregister voldoet.

Onder garantie verstaan wij het kosteloos repareren van uw Dream en het vervangen van onderdelen die een fabricagefout blijken te hebben. Als uw Dream niet te repareren is zullen we hem vervangen. De garantie van het nieuwe apparaat is geldig tot de vervaldatum van de oorspronkelijke overeenkomst.

Mijn ervaring is dat er tijdens de garantieperiode hoogst zelden sprake is van fabricagefouten maar bijna altijd van gebrekkig onderhoud. Een aansporing tot serieus onderhoud!

Veiligheid

- Kinderen vinden de Dream leuk speelgoed (!) maar mogen de machine niet bedienen!
- Verricht geen onderhoud met de stekker nog in het stopcontact.
- Trek niet aan het snoer maar aan de stekker zelf om deze uit het stopcontact te verwijderen.
- Stop onmiddellijk met gebruik van de machine indien zich ongebruikelijkheden of technische mankementen voordoen.
- Gebruik de machine nooit met natte handen (of voeten). Kan schokkende ervaring zijn.
- Besprenkel of dompel de machine nooit met/in water. Zie voorgaande waarschuwing.
- Probeer de machine nooit zelf te repareren, maar raadpleeg onze Technische Dienst.

Wat valt er niet onder de garantie?

Defecten die optreden ten gevolge van nalatigheid , een verkeerde installatie of door onderhoud aan het apparaat verricht door derden geven geen recht op garantie. Ook transportschade en defecten die niet als fabricagefout herkend worden, vallen niet onder de garantie.

Espressissimo kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade aan personen, zaken of huisdieren als gevolg van het niet naleven van de gebruiksaanwijzing. Transportkosten van en naar onze technische dienst zijn altijd voor rekening van de klant. Gezien het risico van transportschade is het altijd aan te bevelen de Dream, in geval van behoefte aan service, persoonlijk bij Espressissimo af te (laten) leveren. Kan het nuttige met het aangename worden verenigd door stevig servings in te kopen. Dank zij de cash & carry regeling uitermate interessant! Tot 20% korting bij aankoop van 80 blikken. Houdbaarheid vrijwel onbeperkt.

Technische gegevens

Spanning	220 V 50 Hz
Vermogen	1080 Watt
Inhoud waterreservoir	1,8 L
Afmetingen	230 mm x 300 mm x 220 mm