



K-6

K-6 Silenzio

K-6 Professional Barista

K-8

K-8 Silenzio

K-10 Conic

K-10 Conic WBC



Manual de Instrucciones · Instructions Manual · Manuel d'Instructions
Bedienungshandbuch · Manuale d'Uso · Manual de instruções
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ · ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

molinos de café
coffee grinders
moulins à café
kaffeemühlen

macinadosatori
moinhos de café
κοφемолки
μαδοι αδση καε

Índice

- 1 – Descripción del molino
- 2 – Manual de instrucciones
- 3 – Identificación
- 4 – Características técnicas
- 5 – Componentes externos
- 6 – Instalación
- 7 – Regulación
- 8 – Funcionamiento
- 9 – Limpieza
- 10 – Mantenimiento
- 11 – Medidas de seguridad
- 12 – Declaración de Conformidad CE

El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas informáticos y de ingeniería. El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía. En su proceso de fabricación se han utilizado materias nobles (aluminio, acero, etc.) idóneas para el contacto con alimentos. Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

MODELO	CICLO	
	FUNCIÓN	PARO
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Manual de Instrucciones

2.1. La finalidad de este manual es proporcionar la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato, así como destacar las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador. Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual. En el caso de que surgiera cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. Este manual **debe ser conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.**

2.2. En este manual se han utilizado algunos términos especiales, como:

- Caracteres en **negrilla** para resaltar la importancia de algunos términos.
- Números entre paréntesis después de una palabra, que indican la posición de ese artículo en el dibujo de al lado o en el dibujo de componentes externos.

Ejemplo: (1) Tapa Tolva.

– Iconos: (información, atención)

información atención



3 Identificación

En la placa de características técnicas fabricada en material **indeleble** se informa de los siguientes datos:

i **NOTA:** El fabricante se reserva el derecho de variar los componentes de la máquina, según las exigencias de cada mercado, así como por los avances tecnológicos.

MODELO	NÚMERO SERIE
DATOS ELÉCTRICOS	FECHA DE FABRICACIÓN
OPCIONES	
TEL.:	FAX:

4 Características técnicas

4.1. Campo de aplicación

Los molinos de café están destinados a comercios y comunidades en los que es necesaria la utilización de café molido, o en pequeños comercios de venta de café. Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano. Todo uso diferente a este debe considerarse impropio y peligroso.

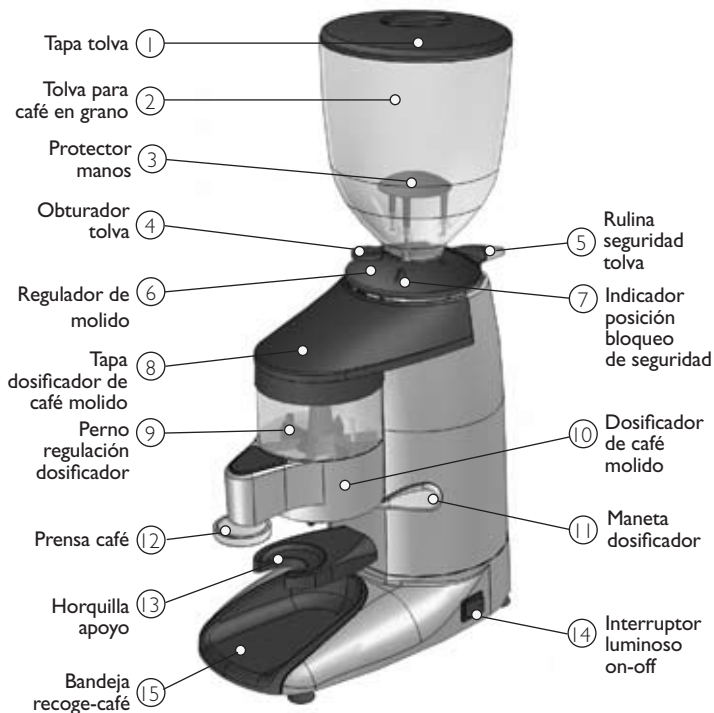


***NOTA:** El fabricante no se hace responsable del daño producido a personas, cosas o a la propia máquina, si no se cumplen las normas de seguridad mencionadas en este manual, o por usos incorrectos.

MODELO	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silencio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Fresas (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Producción (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Capacidad tolva (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Capacidad dispensador (lb / gr)	0.66 / 300		
Posición maneta dosificador	Derecha o izquierda		
Peso neto (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Altura x Anchura x Profundidad (in / mm)	25 x 8.2 x 14.4 in 635 x 210 x 365 mm		

*Esta producción es tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda espresso.

5 Componentes externos



6 Instalación



6.1. Advertencias generales

El instalador deberá leer atentamente este manual de instrucciones antes de efectuar la instalación de la máquina. La instalación del aparato debe ser efectuada por personal cualificado y autorizado, y respetando las normas de seguridad e higiene vigentes.



6.2. Advertencias importantes

El operador debe ser una persona adulta y responsable. Nunca un menor o persona sin capacidad de aceptar dicha responsabilidad. Al manipular el molino se deberán tener en cuenta las siguientes precauciones:

- No tener los pies desnudos.
- No tener las manos o pies mojados.
- No introducir el aparato en agua.
- No exponer el aparato al sol u otros agentes atmosféricos.
- No introducir nunca ningún objeto en la boca de entrada o salida de café, mientras el aparato esté en marcha. (Debemos tener en cuenta que al parar el molino, las fresas siguen girando unos instantes.)
- Para desconectar el molino, tirar siempre de la clavija y nunca del cable de red para evitar un posible cortocircuito.



6.3. Ubicación para el uso

El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana, consistente. Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

MODELO	Altura (in / mm)	Anchura (in / mm)	Profund. (in / mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Instalación del molino de café

Antes de conectar el molino de café, se deberá controlar lo siguiente:

- Que los datos de la etiqueta de características coincidan con las de la red eléctrica.
- Que la clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada (*)
- Controlar que el caudal eléctrico de la instalación sea adecuado a la potencia del aparato.
- El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con fusibles de la potencia adecuada.
- El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.



*Este molino de café debe ser utilizado en ambientes con una temperatura inferior a 25/30 °C (77/86°F) y no se debe instalar en lugares (COMO COCINAS INDUSTRIALES) en los que se prevea la limpieza mediante chorros de agua.

7.1. Preparación del molino de café

Colocar la tolva (2) sobre el regulador de molido (6) y comprobar que el obturador (4) esté en posición de cerrado, como Fig. 1. Fijar la tolva apretando con un destornillador plano el tornillo de seguridad y a mano terminar roscando la rulina seguridad tolva (5). Fig. 2. Sacar la tapa tolva (1), llenar la tolva (2) de café y volver a poner la tapa tolva. Fig.3.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Conectar el aparato a la red, accionar el interruptor ON-OFF de puesta en marcha (14) y abrir el obturador (4) para dejar paso al café. Sacar la tapa dosificador (8) y girar el regulador de molido (6) hasta ajustarlo al punto de molido del café deseado. Girando en el sentido de las agujas del reloj obtendremos un café molido más grueso y girando en sentido anti-horario obtendremos un café molido más fino. Note que sólo debe cambiar los puntos de molienda cuando la máquina está en marcha. Si no sigue esta instrucción, las fresas acumularán café y necesitará limpieza. Cambiando el punto de molienda cuando las fresas no están en marcha causará que el molino produce un café molido muy grueso o ninguno. Fig. 4.



Fig. 4



Fig. 5

Por razones de seguridad, el regulador (6) está limitado a una sola vuelta. En los modelos **Bailarina**, las posiciones de molienda están fijadas con la colocación de los agujeros mostrados en Fig. 5. Utilizando estos agujeros, obtendrá seleccionar la molienda deseada.



NOTA: Si observamos que la erogación del café es muy lenta, es que el café está molido muy fino. Si la erogación es muy rápida, es que el café está molido muy grueso. Un espresso perfecto se consigue con el punto de molienda que nos da 25 ml de café en 25 segundos.

7.2. Regulación de la dosis de café servida

El dosificador está calibrado de fábrica para servir unos 7 gramos de café molido, pero esta cantidad puede graduar entre 6 y 10 g, de la siguiente forma: Sacar la tapa dosificador (8) y girar el perno regulación (9); en sentido horario obtendremos una dosis menor de café, y en sentido anti-horario para obtener una dosis mayor. Una vez regulada la dosis, volver a montar la tapa del dosificador de café molido (8). Fig. 6.

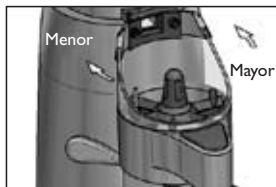


Fig. 6

8 Funcionamiento

8.1. Utilización

Poner el molino en marcha mediante el interruptor ON-OFF (14), el aparato empieza a moler café. Si incorpora la opción de paro automático, el molino dejará de moler café cuando el dosificador llegue al nivel máximo y se volverá a activar después de servir 8 dosis de café, para volver a su nivel máximo. Si no incorpora la opción de paro automático, recomendamos llenar el dosificador un 75% de su capacidad para garantizar un servicio consistente. Para servir las dosis de café, poner el portafiltro sobre la horquilla de apoyo (13), llevándolo hasta el fondo para que quede debajo de la salida de café molido. Tirar de la palanca dosificador (11) para obtener una dosis de café (una dosis corresponde a un café), y dejar que la maneta vuelva a su posición sin acompañarla. Fig.7.

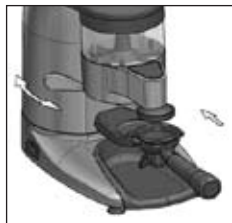


Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Llevar el portafiltro y encajarlo debajo del prensa café (12) haciendo presión hacia arriba para compactar el café. Fig. 8. En caso de montar la opción de prensa café telescópico, apoyar el portafiltro sobre la horquilla y presionar el prensa café hacia abajo. Fig. 9.

9 Limpieza

9.1. Advertencias generales

Para garantizar un buen funcionamiento del aparato, así como una buena calidad del café molido, se debe tener en cuenta el realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café (al menos una vez por semana). Para realizar las operaciones de limpieza debemos tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Apagar siempre el aparato mediante el interruptor ON-OFF (14).
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua.

Recomendamos el uso diario de pastillas de limpieza para retirar los residuos de café.

9.2. Limpieza de la tolva de café en grano

Previamente consumir todo el café en grano que pudiera quedar en la tolva (2). Aflojar a mano la rulina seguridad tolva (5) y destornillar con un destornillador plano el tornillo de seguridad tolva. Sacar la tolva de café en grano (2) del regulador de molido (6) como en Fig. 2 y lavarla con un paño húmedo o con agua y jabón, para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjuagarla cuidadosamente y secarla. Volver a poner la tolva sobre el regulador de molido y apretar con un destornillador plano el tornillo de seguridad tolva y a mano terminar roscando la rulina seguridad tolva (5).

9.3. Limpieza del depósito de café molido

Para proceder a la limpieza del depósito de café molido, primero hemos de vaciar todo el café que se encuentre en su interior. Sacar la tapa dosificador de café molido (8) y con un pincel limpiar todo su interior.

9.4. Limpieza exterior

Para la limpieza exterior utilizar primero un pincel seco y posteriormente un trapo ligeramente humedecido en agua y jabón.

NOTA: No utilizar nunca paños humedecidos para la limpieza del depósito de café molido. Conservar el pincel en un lugar protegido y utilizarlo sólo para la limpieza del molino, para evitar ensuciarlo de otras sustancias. El no efectuar dichas operaciones de limpieza, repercutirá negativamente en el sabor y aroma del café.

10 Mantenimiento



10.1 Advertencias generales

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento se deben tener en cuenta las siguientes indicaciones:

- Apagar siempre el aparato mediante el interruptor ON-OFF (14).
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo o intervenir directamente. Llamar al servicio técnico más cercano.

NOTA: El no respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

10.2. Mantenimiento periódico

Para garantizar la eficacia y para que el molino funcione correctamente es indispensable seguir las indicaciones del fabricante, haciendo que este mantenimiento sea realizado por personal cualificado. Se recomienda efectuar controles programados de las partes que más se desgastan. Sobre todo se deberá controlar sistemáticamente el nivel de desgaste de las fresas. El perfecto estado de las mismas permite obtener un molido homogéneo del café, a baja temperatura, potenciando las cualidades de cada origen o mezcla, así como disminuir el consumo eléctrico y limitar el recalentamiento del motor y de las propias fresas.

NOTA: Suponiendo un uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas después de moler 300 kg/660 lb de café para los todos los modelos excepto para el modelo K-10 Conic WBC que sugerimos sustituir cada 1500 Kg/3300 lb de café molido.

10.3. Mantenimiento del grupo de molienda

Para efectuar el mantenimiento del grupo de molienda se deben seguir las siguientes indicaciones:

Apagar el aparato mediante el interruptor ON-OFF (14). Desconectar el aparato de la red eléctrica. Aflojar la rulina seguridad tolva (5), según Fig. 2., y sacar la tolva (2) del regulador de molido (6). Soltar los tornillos del regulador de molienda (6) con la ayuda de una llave Allen, según Fig. 10.



Fig. 10

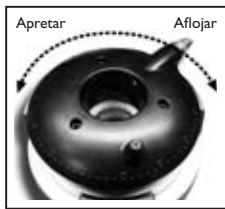


Fig. 11



Fig. 12

Girar el regulador de molido (6) en el sentido horario hasta sacarlo de su alojamiento. Limpiar con ayuda de un pincel o aspiradora el interior de la cavidad de molienda. Revisar el estado de las fresas y cambiar si procede. Si no es necesario, volver a poner el regulador y roscar en el sentido anti-horario como Fig. 11. hasta que se toquen las fresas y roscar los 3 tornillos.

10.4. Acceso a la cámara de molienda

Seguir las instrucciones en punto 10.3. para retirar el regulador de molienda, desenroscando los 3 tornillos descrito en Fig. 10. Una vez realizado, girar manualmente el portafresas superior en sentido horario y retirarlo, según Fig. 12.

Después de cambiar las fresas, instalar el portafresas superior; girándolo en sentido anti-horario, montar el regulador de molienda (6) y seguir las instrucciones en Fig. 10 & 11.

11 Medidas de seguridad



NOTA: El fabricante no podrá ser considerado responsable de los daños producidos tanto por el uso impropio del aparato, como por no seguir las medidas de seguridad indicadas.

Medidas de seguridad adicionales incorporadas en nuestro molinos:

- Protector de manos ubicado en el dosificador para evitar enganchar las manos con las fresas.
- Tornillo especial para mantener fijada la tolva.



Se ruega prestar atención a los usuarios sobre el respeto escrupuloso de las siguientes indicaciones:

- Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: molido de café en granos.
 - No utilizar el molino para efectuar el molido de otros tipos de alimentos como fruta seca o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.
 - No permitir que el aparato sea utilizado por niños o personas discapacitadas.
- Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.
 - Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto "LIMPIEZA". Si por cualquier causa esto ocurriera, quitar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente. Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, acudir al servicio técnico más cercano.
 - En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos contactar con los servicios técnicos, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizando el mantenimiento de los estándares de seguridad.
 - Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.

12 Declaración de Conformidad CE

Siguiendo la normativa arriba mencionada de la CE las marcas han sido aplicadas. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

04/108/CE sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética.

98/37/CE por la que se modifica la Directiva 89/392/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre máquinas.

REG. 1935/2004 por la que se modifica la Directiva 89/109/CE relativa a la aproximación de las legislaciones de los estados miembros sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

03/108/CE por la que se modifica la Directiva 02/96/CEE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

06/95/CE del 12/12/2006 relativa a la aproximación

de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

02/96/CE del 12/7/01/2003 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Medio ambiente

Cuando vaya a deshacerse de este aparato, no lo tire con la basura normal del hogar; deposítelo en un punto de recogida oficial para su reciclado. Al hacerlo, contribuirá a preservar el medio ambiente.



El Representante Legal

Index

- 1 – Machine description
- 2 – Instructions manual
- 3 – Identification
- 4 – Technical characteristics
- 5 – External components
- 6 – Installation
- 7 – Regulation
- 8 – Operation
- 9 – Cleaning
- 10 – Maintenance
- 11 – Safety measures
- 12 – EC Conformity

This coffee grinder has been designed using the latest computer and engineering technology. The result is a high quality product offering exceptional grinding and dispensing capabilities. It has been manufactured using high quality materials (aluminum, steel, etc.) ideal for use with foodstuffs. For optimal operation of the grinder described in this manual, maximum work duty cycles should be:

MODEL	CYCLE	
	WORK	STOP
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Instruction manual

2.1. The purpose of this manual is to provide the necessary information for the correct installation, handling and maintenance of the machine, and to emphasize the precautions that should be taken into consideration by the operator. To ensure the best use of the coffee grinder, it is essential to carefully follow the instructions included in this manual. In the event of a problem, please contact your local technical service. The manual should be kept until the machine is changed and should **always be available to the operator.**

2.2. Different terms are used in the manual, such as:

- Characters in **bold type**, to emphasize importance.
- Numbers in brackets following a word, to indicate the position of the item shown in the adjoining drawing or external components diagram.

Example: (1) Hopper lid.

- Icons (information, warning)

information warning



3 Identification

The following information is printed **indelibly** on the technical features plate:



NOTE: The manufacturer reserves the right to modify the components of the machine according to the requirements of specific markets or due to the results of technological advances.

MODEL	SERIAL NUMBER
ELECTRICAL DATA	DATE OF MANUFACTURE
OPTIONS	
TEL.:	FAX:

4 Technical characteristics

4.1. Scope of application

The coffee grinders are intended for use on commercial premises and facilities where ground coffee is required, or in small stores that sell coffee. The grinder must only be used to grind coffee beans. Any use other than this will be considered improper and dangerous.

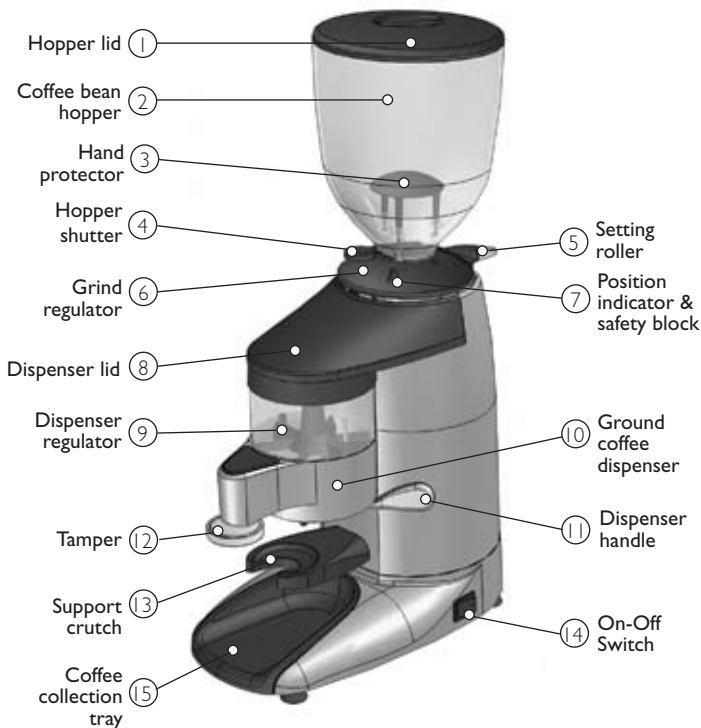


***NOTE:** The manufacturer is not responsible for any damage caused to people, objects or the machine itself that results from improper use or failure to comply with the safety guidelines described in this manual.

MODEL	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
∅ Burs (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Production (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Hopper capacity (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Ground coffee capacity (lb / gr)	0.66 / 300		
Lever position	Right or left		
Net weight (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Height x width x depth (in / mm)	25 x 8.2 x 14.4 in 635 x 210 x 365 mm		

*Production is based on a medium-roasted coffee and an espresso grind.

5 External components



6 Installation



6.1. General warnings

The installer should read this instruction manual carefully before installing the machine. The machine must be installed by qualified, authorized staff, respecting the applicable safety and hygiene guidelines.



6.2. Important warnings

The operator must be a responsible adult and under no circumstances a minor or a person unable to deal with said responsibility.

When handling the grinder, the following precautions must be taken into consideration:

- Do not handle with bare feet
- Hands or feet must not be wet
- Do not submerge the machine in water
- Do not expose the machine to sunlight or other atmospheric conditions
- Never insert any object into the coffee input or output openings when the machine is turned on. (Please bear in mind that when the grinder stops, the burrs continue to turn for a few seconds.)
- To disconnect the grinder, always pull out the plug and never the electrical cable, to avoid the possibility of a short circuit.



6.3. Putting the grinder into place

The grinder should be installed on a smooth flat surface. In order to guarantee the optimum performance of the appliance, the minimum dimensions of the work place should be as follows:

MODEL	Height (in / mm.)	Width (in / mm.)	Depth (in / mm.)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Installation of the coffee grinder

Before connecting the coffee grinder, check the following:

- That the data on the features label coincides with those of the power supply.
- That the electrical current is appropriate for the machine.
- That the connection point to the power supply network is protected with appropriate fuses.
- That the equipment is properly connected to a grounded socket in accordance with the applicable safety guidelines.



*The coffee grinder should be used in areas with a room temperature below 25/30°C (77/86°F) and should not be installed in places (SUCH AS INDUSTRIAL KITCHENS) where cleaning with water jets is used.

7 Regulation

7.1. Preparing the coffee grinder

Place the hopper (2) on the grind regulator (6) and check that the shutter (4) is closed, as in Fig. 1. Anchor the hopper by threading the hopper safety screw with help of a flat-head screwdriver and finally adjusting the setting roller (5) by hand. Fig. 2. Remove the hopper lid (1), fill the hopper (2) with coffee and replace hopper lid. Fig. 3.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Connect the machine to the power supply, press the On-Off switch (14) and open the shutter (4) to let the coffee through. Remove the dispenser lid (8) and turn the grind regulator (6) to the required grind setting. By turning it clockwise, the coffee grind will be coarser and turning it counter-clockwise, the grind will be finer. Note that you should only change grind settings when the machine is on and burrs are in motion. If you do not do this, the burrs will gunk up and cleaning will be required. Changing grind settings when the burrs are not in motion will cause the grinder to only make very coarse grinds or no grinds at all. Fig. 4.



Fig. 4



Fig. 5

For security reasons, the regulator (6) is limited to a single turn. In the Stepped models, the grinding positions are set by the placement of the holes shown in Fig. 5. Using these holes, select the grind point you desire.



NOTE: If the coffee comes out slowly, this is because the coffee is set to grind very fine. If it comes out very fast, it is because the grind is very thick. A perfect espresso is achieved with a grinding point of 25 ml of coffee brewed in 25 seconds.

7.2. Regulating the coffee servings

The dispensers are factory adjusted to serve an amount of approximately 7 g. of ground coffee, but this quantity can be regulated between 6 and 10 g, as follows: Remove the ground coffee dispenser lid (8) and turn the dispensing regulation screw (9) clockwise to obtain a smaller amount of coffee, and counter-clockwise to obtain a larger amount. Once the quantity of each serving has been regulated, replace the ground coffee dispenser lid (8). Fig. 6.

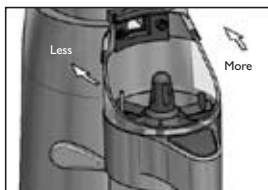


Fig. 6

8 Operation

8.1. Use

To turn the machine on and off use the On-Off switch (14). The machine will start to grind the coffee. If the automatic stop option is incorporated, the grinder will stop grinding when the dispenser reaches the maximum level, and will restart after 8 portions of coffee have been served, grinding again to the maximum level. If the machine does not incorporate the automatic stop option, we recommend that you fill the doser 75% of its capacity in order to guarantee consistent dosing. To serve the coffee servings, place the portafilter on the support crutch (13) as far in as possible so that it is positioned under the ground coffee discharge tube. Fig. 7. Pull the dispensing handle (11) to obtain one coffee serving (one serving is equal to one cup of coffee), and release it so it returns to its normal position. Fig. 7.



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Take the portafilter and place it under the coffee tamper (12), pressing upwards to pack the coffee. Fig. 8. When using the telescopic coffee press option, place the portafilter on the crutch and push the coffee tamper downwards. Fig. 9.

9 Cleaning

9.1. General cleaning

To guarantee the correct operation of the machine as well as the quality of the ground coffee, we should periodically clean the parts that come into contact with the coffee (at least once a week).

Before performing any type of maintenance work, the following indications must be taken into consideration:

- Always turn off the machine using the On-Off switch (14).
- Disconnect the machine from the power supply.
- Do not submerge the machine in water.

We recommend the use of cleaning tablet at the end of each day to remove excess grounds.

9.2. Cleaning of the coffee bean hopper

Before cleaning, make sure that there are no beans left in the hopper (2).

Loosen by hand the setting roller (5) and, with the help of a flat-head screwdriver, unthread the hopper safety screw. Remove the coffee bean hopper (2) from the grind regulator (6) as in Fig. 2 and clean it with a damp cloth or soap and water to eliminate the oil residues from the coffee, washing it carefully and then drying. Put the hopper back on the grind regulator and thread the hopper safety screw with the help of a flat-head screwdriver and adjust the setting roller (5) by hand.

9.3. Cleaning the ground coffee deposit

To clean the ground coffee holder, first empty all the coffee inside it. Remove the ground coffee dispenser lid (8) and clean the inside, using a small brush.

9.4. Exterior cleaning

To clean the exterior, use a brush or a cloth dampened with a little bit of soap and water.

NOTE: Never use damp clothes to clean the coffee deposit. Conserve the brush in a protected place and only use it to clean the grinder to avoid it being contaminated from other substances. Not following these instructions could affect the taste and aroma of the coffee.

10 Maintenance

10.1. General warnings

Before performing any type of maintenance work, the following indications should be taken into consideration:

- Always turn off the machine using the On-Off switch (14).
- Disconnect the machine from the power supply.

In the event of a breakdown or malfunction, turn the machine off. Do not try to repair it or intervene directly. Please call your local technical service.

NOTE: Failure to respect this warning could endanger the safety of both the machine and user.

10.2. Regular maintenance

To guarantee the efficiency and correct operation of the grinder, it is essential to follow manufacturer instructions and ensure that all maintenance work is carried out by qualified staff. Regular, programmed inspections are recommended of the parts subject to wear and tear. Systematically check the usage level of the burrs. The perfect condition of the burrs guarantees an even grind of the coffee and optimum quality of the product served. It also reduces electrical consumption and the risk of the motor and burrs overheating.

NOTE: Based on extensive experience and a medium-hard coffee blend, we recommend replacing the burrs after grinding 300 Kg/660 Lb of coffee with the K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic models and 1500 Kg/3300 Lb with the K-10 Conic WBC model.

10.3. Grinding group maintenance

For grinding group maintenance, follow these instructions:

Turn off the machine using the On-Off switch (14). Disconnect the machine from the power supply. Loosen the setting roller (5), as shown in Fig. 2, and remove the hopper (2) from the grind regulator (6). Release the 3 screws on the grind regulator (6) using an Allen key as shown in Fig. 10.



Fig. 10

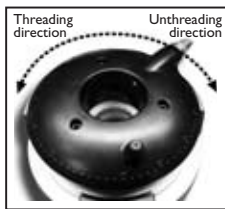


Fig. 11

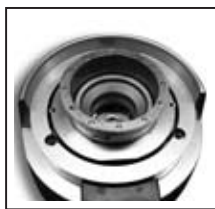


Fig. 12

Turn the grind regulator (6) clockwise, until it lifts off. Using a small brush or vacuum, clean the inside of the grinding chamber. Check the condition of the burrs and change them, if necessary. If not, put the regulator back in place, turning it counter-clockwise as in Fig. 11 until the burrs touch and replace the 3 screws.

10.4. Accessing the burrs

Follow the instructions in 10.3. in order to remove the grind regulator, removing the 3 screws as explained in Fig. 10. Once this is done, you will have to manually turn the upper burr holder clockwise to remove it from its housing as in Fig. 12. After changing the burrs, assemble the upper burr holder by threading it counter-clockwise, replace the grind regulator (6) and follow the instructions as shown in Fig. 10 & 11.

Safety measures



NOTE: The manufacturer cannot accept responsibility for any damage caused by improper use of the machine or failure to respect the safety measures indicated below.

Users are asked to pay careful attention to the following indications: Additional safety elements incorporated into our grinder models:

- Hand protector located in the doser in order to avoid fingers accidentally getting caught in the grinding burrs
- Special fixing screw to hold the hopper in place



- The coffee grinder should only be used for grinding coffee beans.
- Do not use the machine to grind other types of foods such as nuts, dried fruits or to fine-grind granulated foods such as sugar, etc.
- Do not allow minors or disabled people to use the machine.

- Any other use of the machine will be considered improper and dangerous.
- Do not allow liquids to come into contact with the internal or external surfaces of the machine at any time, except for those parts that have been expressly referred to in the "CLEANING" section. If, for any reason, this should occur, immediately disconnect the machine from the power supply and dry all surfaces carefully. Should it be necessary to access the internal parts of the machine, where the electrical components are located, take the machine to your local technical service.
- In the event of any broken components or intervention, we recommend that you contact your local technical service, who will repair or replace the part, guaranteeing the maintenance of the safety standards.
- Replacement of the main power cable of any grinder model should only be done by an authorized supplier.

Declaration of EC Conformity

In accordance with European community directives, quality certificates have been applied. All materials have been adapted and technical reports are available at our offices.

04/108/EC on the approximation of the laws of the Member States relating to electromagnetic compatibility.

98/37/EC amending Directive 89/392/EC on the approximation of the laws of the Member States relating to machinery.

REG. 1935/2004 amending Directive 89/109/CE on the approximation of the laws of the Member States relating to material and objects destined to make contact with nutritional products.

03/108/EC amending Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

06/95/EC of 12/12/2006 on the harmonization of the laws of Member States relating to electrical equipment designed for use within certain voltage limits.

02/96/EC of 27/01/2003 on the approximation of the laws of the Member States on waste electrical and electronic equipment (WEEE).

Environment

Do not throw the appliance away with the normal household waste; hand it in at an official recycling collection point. By doing this, you will help to pre-serve the environment.



The Legal Representative

Index

- 1 – Description de la machine
- 2 – Manuel d'instructions
- 3 – Identificación
- 4 – Caracteristiques techniques
- 5 – Composants externes
- 6 – Installation
- 7 – Menu afficheur et réglage
- 8 – Fonctionnement
- 9 – Nettoyage
- 10 – Maintenance
- 11 – Sécurité
- 12 – Déclaration de conformité CE

Le moulin à café que vous venez d'acquérir a été conçu en appliquant les systèmes informatiques d'ingénierie les plus innovateurs. Il en résulte un produit de grande qualité qui vous offre une garantie maximale. Des matériaux nobles indiqués pour le contact avec les aliments ont été utilisés lors de sa fabrication (aluminium, acier, etc.). Pour un fonctionnement optimal des moulins décrits dans ce manuel, les cycles de travail les plus longs sont:

MODEL	CYCLE	
	FONCTION.	ARRET
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Manuel d'instructions

2.1. L'objectif de ce manuel est de fournir les informations nécessaires à l'installation, l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil, et de souligner les précautions à prendre par l'opérateur. Afin de garantir l'utilisation optimale des moulins à café, il est essentiel de respecter attentivement les instructions fournies dans ce manuel. Dans le cas où un type d'inconvénient quelconque venait à se produire, prendre contact avec le service technique le plus proche. **Ce manuel doit être conservé jusqu'au changement de machine et il doit toujours être à la disposition de l'opérateur.**

2.2. Dans ce manuel, certains sigles spécifiques ont été utilisés comme par exemple :

- des caractères en **gras** pour faire ressortir l'importance de certains termes.
- des numéros entre parenthèses après un mot qui indiquent l'emplacement de l'article désigné sur le dessin contigu ou sur le dessin des composants externes.

Par exemple : (1) Couvercle de trémie

- des icônes (information, attention)

Information Attention



3 Identificación

La plaque des caractéristiques techniques fabriquée en matériel **indélébile** fournit les données suivantes:



REMARQUE: Le fabricant se réserve le droit de modifier les composants de la machine, en fonction des exigences de chaque marché, ainsi que des progrès technologiques.



MODÈLE

N° DE SÉRIE

CAR. ÉLECTRIQUES

DATE DE FABRICATION

OPTIONS

TEL.:

FAX:

4 Caractéristiques techniques

4.1. Domaine d'application

Les moulins à café sont destinés à des commerces et à des communautés qui utilisent du café moulu ou à des petits commerces de vente de café.

Ce moulin ne doit être utilisé que pour moulinner du café en grains. Tout usage autre que celui-ci doit être considéré impropre et dangereux.

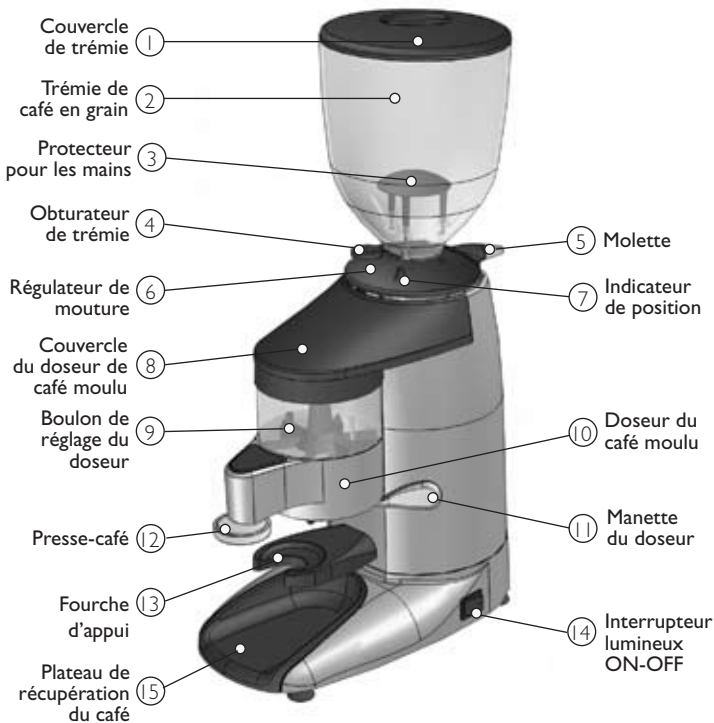


REMARQUE : Le fabricant n'est pas responsable des dommages produits à des personnes, des biens, ou à la propre machine si les normes de sécurité mentionnées dans ce manuel ne sont pas respectées, ou si un usage incorrect de celle-ci est effectué.

MODEL	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Profession- nal Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Meiles (en / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Production (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Capacité Trémie (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Capacité café moulu (lb / gr)	0.66 / 300		
Position manette du dosseur	Droite, gauche		
Poids net (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Hauteur-largeur-profondeur (en / mm)	25 x 8.2 x 14.4 en 635 x 210 x 365 mm		

* Cette production est fournie sur la base d'un café moyennement torréfié et avec un point de mouture espresso.

5 Composants externes



6 Installation



6.1. Avertissements généraux

L'installateur devra lire attentivement ce Manuel d'instructions avant d'effectuer l'installation de la machine. L'installation de l'appareil doit être effectuée par personnel qualifié et agréé en respectant les normes de sécurité et d'hygiène en vigueur.



6.2 Avertissements importants

L'opérateur doit être une personne adulte et responsable. En aucun cas l'appareil doit être manipulé par des personnes irresponsables ou par des enfants. Lors de l'utilisation du moulin, il faudra tenir compte des précautions suivantes:

- Ne pas être pieds nus.
- Ne pas avoir les mains ou les pieds mouillés.
- Ne pas mettre l'appareil dans l'eau.
- Ne pas exposer l'appareil au soleil ou à d'autres agents atmosphériques.
- Ne jamais introduire d'objet dans le goulot d'entrée ou de sortie du café lorsque l'appareil est en marche. (Il faut savoir que lorsque le moulin s'arrête, les fraises continuent à tourner quelques instants).
- Pour débrancher le moulin, il faut toujours tirer sur la prise et jamais sur le câble d'alimentation pour éviter de provoquer un court-circuit.



6.3 Emplacement d'utilisation

L'appareil doit être installé sur une surface plate, consistante et proche de la machine à café. Les dimensions minimales de l'emplacement de fonctionnement qui garantissent les prestations optimales de l'appareil doivent être au minimum les suivantes:

MODEL	Hauteur (en/mm)	Largeur (en/mm)	Profond. (en/mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4 Installation du moulin à café

Avant de brancher le moulin à café, il faudra vérifier les points suivants:

- Que les données de l'étiquettes des caractéristiques correspondent à celles de l'installation électrique.
- Contrôler que le débit électrique de l'installation est approprié à la puissance de l'appareil.
- Le point de branchement au réseau électrique doit être protégé avec des fusibles de la puissance appropriée.
- L'équipement doit être branché correctement à une prise de terre conformément aux normes de sécurité en vigueur.



Ce moulin à café doit être utilisé dans des milieux avec une température inférieure à 25/30 °C et ne peut pas être installé dans des lieux (CUISINES) dont le nettoyage est prévu au jet d'eau..

7 Réglages

7.1. Préparation du moulin à café

Placer la trémie (2) sur le régulateur de mouture (6) et vérifier que l'obturateur (4) soit en position fermée. Fig. 1. Fixer la trémie en serrant la vis intérieure de sécurité avec un tournevis plan et en serrant à la main la molette de sécurité (5) Fig. 2. Retirer le couvercle de la trémie (1), remplir la trémie (2) de café puis remettre le couvercle. Fig. 3.



Fig. 1



Fig. 2

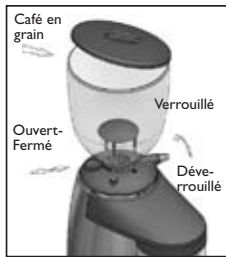


Fig. 3

Brancher l'appareil à la prise électrique, actionner l'interrupteur ON-OFF de mise en marche (14) et ouvrir l'obturateur (4) pour laisser passer le café. Retirer le couvercle du doseur (8) et tourner le régulateur de mouture (6) pour l'ajuster sur le degré de mouture souhaité. En le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, nous obtiendrons un café moulu plus épais et dans le sens antihoraire, nous obtiendrons un café moulu plus fin. Veuillez noter que vous devez changer le point de mouture autant que le moulin est en fonctionnement. Si cette instruction n'est pas suivie, les meules accumuleront café et devront être nettoyées. En changeant le point de mouture quand les meules ne tournent pas provoquera que le moulin produit un café très gros ou nul café. Fig. 4.

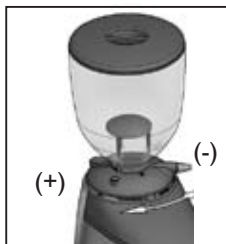


Fig. 4



Fig. 5

Pour des raisons de sécurité, le régulateur de mouture est limité à un seul tour. Sur les modèles avec le système de mouture "non-continu", les différents degrés de mouture sont fixés avec l'installation des trous montrés sur Fig. 5. Moyennant ces trous, vous obtiendrez le point de mouture souhaité.

i REMARQUES: Si nous observons que la distribution du café est très lente, cela signifie que la mouture est trop fine. Si la distribution est très rapide, la mouture du café est trop épaisse. L'espresso parfait s'obtient avec un degré de mouture qui nous donne 25 ml de café en 25 secondes.

7.2. Réglage de la quantité de café a doser

Le doseur est calibré d'usine pour doser 7 grammes de café moulu, quantité laquelle peut être ajustée entre 6 et 10 gr; de la manière suivante : Retirer le couvercle du doseur (8) et tourner le boulon de réglage (9) ; dans le sens horaire nous obtiendrons une dose plus petite, et dans le sens antihoraire une dose plus grande. Quand la dose est réglée, remettre en place le couvercle du doseur de café moulu (8). Fig. 6.

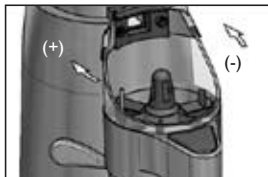


Fig. 6

8 Fonctionnement

8.1. Utilisation

Mettre le moulin en marche à l'aide de l'interrupteur ON-OFF (14), l'appareil commencera alors à moudre le café. S'il est équipé de l'option d'arrêt automatique, le moulin arrêtera de moudre le café lorsque le doseur sera au niveau maximum et il sera à nouveau activé après avoir servi 8 doses de café pour revenir au niveau maximum. S'il n'est pas équipé de l'option d'arrêt automatique, nous recommandons de remplir le doseur un 75% de son capacité afin de garantir un service consistant. Pour servir la dose de café, situer le porte-filtre sur la fourchette d'appui (13), et le mettre jusqu'au fond de manière qu'il reste en dessous de la sortie de café moulu. Tirer sur le levier du doseur (11) pour obtenir une dose de café (une dose correspond à un café), et laisser le levier revenir à sa position sans l'accompagner: Fig.7.



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Prendre le porte-filtre et l'engager sous le presse café (12) en faisant pression vers le haut pour tasser le café (Fig. 8). Si l'option de presse-café télescopique est installée, appuyer le porte-filtre sur la fourchette et appuyer le tasser vers le bas. Fig. 9.

9 Nettoyage

9.1. Avertissements généraux

Pour garantir un bon fonctionnement de l'appareil et une bonne qualité du café moulu, nous devons veiller à nettoyer régulièrement les pièces en contact avec le café (au moins une fois par semaine). Pour effectuer les opérations de nettoyage, il faut tenir compte des indications suivantes :

- **Toujours éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur ON-OFF (14).**
- **Débrancher l'appareil de la prise électrique.**
- **Ne pas tremper l'appareil dans l'eau.**

9.2. Nettoyage de la trémie de café en grain

Consommer d'abord tout le café en grain resté dans la trémie (2). Desserrer à la main la molette de la trémie (5) et dévisser avec un tournevis plan la vis de sécurité trémie. Retirer la trémie de café en grain (2) du régulateur de mouture (6) comment expliqué sur Fig. 2 et la laver avec un chiffon humide ou à l'eau savonneuse pour éliminer les résidus huileux produits par le café. La rincer soigneusement et la sécher. Remettre la trémie sur le régulateur de mouture et visser avec un tournevis plan la vis de sécurité de la trémie et visser à la main la molette de la trémie (5).

9.3. Nettoyage du doseur de café moulu

Au moyen d'un pinceau nettoyer le café qui pourrait avoir resté collé à l'intérieur des chambres du doseur.

9.4. Nettoyage extérieur

Pour le nettoyage extérieur, utiliser un pinceau ou un chiffon légèrement humecté d'eau savonneuse.

REMARQUE : Ne jamais utiliser de chiffons humectés pour le nettoyage du réservoir de café moulu. Garder le pinceau dans un endroit protégé et l'utiliser exclusivement pour le nettoyage du moulin afin d'éviter de le salir avec d'autres substances. Le fait de NE PAS effectuer les opérations de nettoyage aura des conséquences négatives sur la saveur et l'arôme du café, ainsi que sur la consistance et l'efficacité du dosage.

10 Maintenance



10.1 Avertissements généraux

Avant d'effectuer tout type d'entretien quelconque, il faut tenir compte des indications suivantes :

- **Toujours éteindre l'appareil avec l'interrupteur ON-OFF (14).**
- **Débrancher l'appareil de la prise électrique.**

En cas de défaut ou de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil : il ne faut jamais essayer de le réparer ou d'intervenir directement. Appeler le service technique le plus proche.

REMARQUE: Le fait de ne pas respecter ces avertissements peut compromettre la sécurité de l'appareil et de l'utilisateur.

10.2. Entretien périodique

Pour garantir l'efficacité du moulin et pour qu'il fonctionne correctement, il est indispensable de respecter les indications du fabricant, en faisant que cet entretien soit réalisé par du personnel qualifié. Il est recommandé d'effectuer des contrôles programmés des parties qui s'usent le plus. Il faudra surtout contrôler systématiquement le niveau d'usure des fraises. Le parfait état des fraises permet d'obtenir une mouture homogène du café tout en augmentant la qualité de la tasse, ainsi qu'aide à diminuer la consommation électrique, à limiter le chauffage du moteur et des meules et, en conséquence, à limiter le chauffage du café moulu.

REMARQUE : Sur la base de notre expérience accumulée et en considérant l'usage de mélanges de café de dureté moyenne, nous suggérons de remplacer les fraises selon indication suivante :

K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	300 kg / 660 lb
K-10 Conic WBC	1500 kg / 3300 lb

10.3. Entretien du groupe de mouture

Pour effectuer l'entretien du groupe de mouture, il faut suivre les indications suivantes: Éteindre l'appareil au moyen de l'interrupteur ON-OFF (14). Débranchez l'appareil de la prise électrique. Desserrez la molette de sécurité trémie (5) et retirez la trémie (2) du régulateur de mouture (6) comme indiqué sur Fig. 2. Dévisser les vises du régulateur de mouture (6) à l'aide d'une clé Allen, selon Fig. 10.



Fig. 10

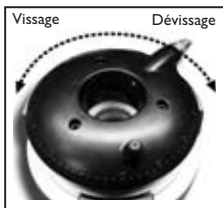


Fig. 11



Fig. 12

Tournez le régulateur de mouture (6) dans le sens horaire jusqu'à le retirer de son logement. Nettoyez, avec l'aide d'un pinceau ou un aspirateur, l'intérieur de la cavité de mouture. Réviser l'état des meules et les remplacer si nécessaire. S'il n'est pas nécessaire, remettre le porte-meules supérieur et le visser dans le sens antihoraire comme montré sur Fig. 11 jusqu'à ce que les fraises se touchent et visser les 3 vises.

10.4. Access à la chambre de mouture

Veillez suivre les instructions du point 10.3. pour retirer le régulateur de mouture (6), en desserrant les 3 vises décrits sur Fig. 10. Une fois réalisé, tourner manuellement le porte-meules supérieur dans le sens horaire et le retirer suivant Fig. 12. Lors d'un remplacement des meules, installez le porte-meules supérieur, en tournant ceci dans le sens antihoraire, montez le régulateur de mouture (6) et suivez les instructions indiquées sur Fig. 10 & 11.

II Mesures de sécurité



Ce moulin compte avec un système de sécurité de façon que le moulin s'arrête si la trémie (2) est dehors de sa position.

REMARQUE : Le fabricant ne pourra pas être considéré responsable des dommages produits par l'utilisation impropre de l'appareil, ni de ceux consécutifs au non-respect des mesures de sécurité indiquées ci-dessus.

Il est demandé aux utilisateurs de respecter rigoureusement les indications suivantes:



- Ce moulin à café devra être utilisé exclusivement pour les fonctions pour lesquelles il a été conçu: mouture de café en grains et son dosage.

- Ne pas utiliser le moulin pour moudre d'autres types d'aliments tels que des fruits secs, ou pour moudre plus finement des aliments granulés tels que du sucre entre autres.

- Ne pas permettre que l'appareil soit utilisé par des enfants ou des personnes handicapées.

- Toute autre usage sera considéré impropre et dangereux.

- Éviter de mettre du liquide en contact avec les surfaces internes ou externes pendant que l'appareil est allumé ou éteint, sauf les parties expressément indiquées dans le paragraphe NETTOYAGE.

Si pour une raison quelconque cela se produisait, débrancher immédiatement l'appareil et sécher soigneusement toutes les surfaces mouillées. S'il s'avérait nécessaire d'accéder aux parties intérieures où se trouvent les composants électriques, s'adresser au service technique le plus proche.

- En cas de rupture de l'un des composants ou pour toute autre intervention, nous recommandons de se mettre en contact avec les services techniques qui effectueront la réparation ou le remplacement, en garantissant le respect des normes de sécurité.

- Uniquement ou un fournisseur autorisé peut remplacer le câble principal du moulin.

12 Déclaration de conformité CE

Las marques ont été adaptées conformément aux directives de l'UE indiquées ci-dessous. Tous les matériaux techniques ont été adaptés et sont disponibles dans nos locaux.

Directive 04/108/CE concernant le rapprochement des législations des États relatives à la compatibilité électromagnétique.

Directive 98/37/CE modifiant la directive 89/392/CEE concernant le rapprochement des législations des États membres relatives aux machines.

REG. 1935/2004 modifiant la directive 89/109/CE relative au rapprochement des législations des États membres concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Directive 03/108/CE modifiant la directive 02/96/CEE relative aux résidus des appareils électriques et électroniques (RAEE).

Directive 06/95/CE modifiant la directive 12/12/2006 rconcernant le rapprochement des législations des États membres relatives au matériel électrique destiné à être employé dans certaines limites de tension.

Directive 02/96/CE modifiant la directive 27/01/2003 relative aux résidus des appareils électriques et électroniques (RAEE).

Environnement

Ne jetez pas cet appareil dans votre poubelle habituelle, mais déposez-le dans un point de ramassage officiel pour qu'il soit recyclé. Vous contribuerez ainsi à la préservation de l'environnement.



Le Représentant juridique

Inhalt

- 1 – Beschreibung der maschine
- 2 – Bedienungshandbuch
- 3 – Identifikation
- 4 – Technische beschreibung
- 5 – Externe bauteile
- 6 – Aufstellung
- 7 – Menü und einstellung
- 8 – Betriebsweise
- 9 – Reinigung
- 10 – Wartung
- 11 – Sicherheitsvorschriften
- 12 – EG-konformitätserklärung

Die von Ihnen erworbene Kaffeemühle wurde unter Anwendung modernster informationstechnischer und technologischer Verfahren entworfen. Das Ergebnis ist ein hochwertiges Produkt, das Ihnen höchste Garantie bietet. Zur Herstellung wurden hochwertige Materialien verwendet (Aluminium, Stahl etc.), die perfekt für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind. Für einen optimalen Betrieb der in diesem Handbuch beschriebenen Kaffeemühlen gelten folgende maximale Arbeitszyklen:

MODELL	ZYKLUS	
	FUNKTION	STOPP
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Bedienungshandbuch

2.1. In diesem Handbuch finden Sie die notwendigen Informationen für die korrekte Aufstellung, Bedienung und Wartung des Geräts sowie Hinweise zu den vom Bedienungspersonal einzuhaltenden Sicherheitsvorschriften. Bitte befolgen Sie für einen bestmöglichen Betrieb der Kaffeemühlen unbedingt die Anweisungen dieses Handbuchs. Wenden Sie sich bei eventuellen Problemen bitte an einen Kundendienst in Ihrer Nähe. **Dieses Handbuch ist bis zum Einsatz einer neuen Maschine aufzubewahren und muss dem Bedienungspersonal jederzeit zur Verfügung stehen.**

2.2. In diesem Handbuch werden einige spezielle Kennzeichnungen verwendet, wie z.B.:

– **Fettgedruckte Ausdrücke sind besonders wichtig.**

– Zahlen in Klammern gefolgt von einem Wort geben die Position des betreffenden Artikels in der nebenstehenden Abbildung oder in der Abbildung der externen Bauteile an.

Beispiel: (1) Trichterdeckel.

- Icons (Informationen, Achtung).

Informationen Achtung



3 Identifikation

Auf dem Typenschild aus **widerstandsfähigem** Material sind folgende Angaben zu finden:



HINWEIS: Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Bauteile des Geräts je nach Erfordernis des jeweiligen Marktes sowie aus Gründen des technischen Fortschritts zu ändern.

MODELL	SERIENNHR.
ELEKTRISCHE ANGABEN	HERSTELLUNGSDATUM
OPTIONEN	
TEL.:	FAX:

4 Technische Beschreibung

4.1 Anwendungsbereich

Die Kaffeemühlen sind für Geschäfte und Gemeinschaften vorgesehen, in denen gemahlener Kaffee verwendet wird, wie auch für kleine Coffeeshops. Mit dieser Kaffeemühle dürfen nur Kaffeebohnen gemahlen werden. Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und gefährlich.

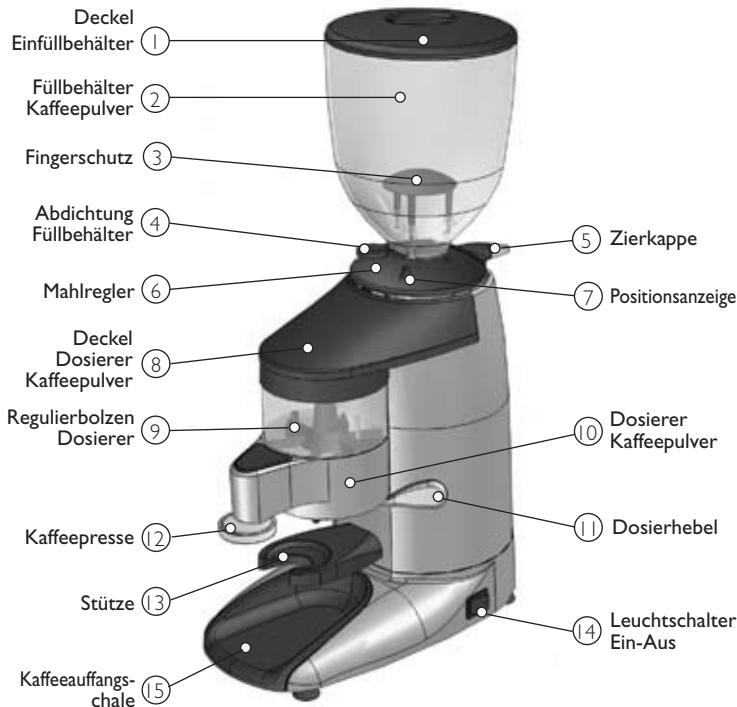


HINWEIS: Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen, Gegenständen oder an der Maschine selbst, die durch eine Nichtbeachtung der erwähnten Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch oder durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

MODELL	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Mahlmesser (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Durchsatz (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Kapazität Fülltrichter (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Kapazität Kaffeepulver (lb / gr)	0.66 / 300		
Positie Dosierhebel	Recht / linker		
Nettogewicht (lb / kg)	31.9 / 145	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Höhe x Breite x Tiefe (in / mm)	25 x 8.2 x 14.4 in 635 x 210 x 365 mm		

*Dieser Durchsatz gilt für einen Kaffee mittlerer Röstung und einen Espresso- mahlggrad.

5 Externe Bauteile



6 Aufstellung



6.1. Allgemeine Hinweise

Vor der Aufstellung des Geräts muss der Installateur dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchlesen. Die Aufstellung des Geräts ist von autorisiertem und qualifiziertem Fachpersonal unter Einhaltung der geltenden Sicherheits- und Hygienevorschriften durchzuführen.



6.2. Wichtige Hinweise

Das Gerät darf nur von verantwortungsbewussten Erwachsenen in Betrieb genommen werden, keinesfalls von Kindern.

Beim Umgang mit der Kaffeemühle sind folgende Vorsichtsmaßnahmen zu beachten:

- Das Gerät nicht mit nackten Füßen in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen oder Füßen in Betrieb nehmen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.
- Das Gerät nicht dem Sonnenlicht oder anderen Witterungseinflüssen aussetzen.
- Keine Gegenstände in die Kaffebefüllungs- oder -austrittsöffnung geben, während das Gerät läuft. (Dabei sollte beachtet werden, dass die Mahlmesser sich beim Anhalten der Kaffeemühle noch einige Momente weiterdrehen.)
- Ziehen Sie stets am Netzstecker und nicht am Netzkabel, wenn Sie die Kaffeemühle vom Netz trennen möchten.



6.3. Geeigneter Aufstellungsort

Das Gerät ist auf einer ebenen und festen Oberfläche aufzustellen. Es müssen mindestens folgende Mindestmaße am Arbeitsplatz zur Verfügung stehen, um einen bestmöglichen Betrieb zu garantieren:

MODELL	Höhe (in/mm)	Breite (in/mm)	Tiefe (in/mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Aufstellung der Kaffeemühle

Bitte stellen Sie Folgendes sicher, bevor Sie das Gerät einschalten:

- Die Angaben auf dem Typenschild müssen mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Die Stromstärke der Anlage muss für die Geräteleistung geeignet ist.
- Der Netzanschluss muss durch Sicherungen mit adäquater Leistung geschützt sein.
- Das Gerät muss gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften korrekt an einen geerdeten Anschluss angeschlossen werden.



Diese Kaffeemühle darf nur bei Umgebungstemperaturen von weniger als 25/30 °C verwendet und nicht an Orten (KÜCHEN) aufgestellt werden, die mit Wasserstrahl gereinigt werden.

7 Menü und Einstellung

7.1. Vorbereitung der Kaffeemühle

Den Fülltrichter (2) auf den Mahlregler (6) setzen und sicherstellen, dass sich die Verschlussklappe (4) in Schließposition befindet (gemäß Abb. 1). Zur Befestigung des Fülltrichters die Sicherheitsschraube mit einem Flachschraubenzieher anziehen und das Sicherheitsrad des Trichters (5) festdrehen. Abb. 2. Den Deckel des Fülltrichters (1) abnehmen, Fülltrichter (2) mit Kaffee befüllen und den Deckel wieder aufsetzen. Abb. 3



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3

Das Gerät ans Netz anschließen, den EIN/AUS-Schalter auf EIN stellen (14) und die Verschlussklappe (4) für den gemahlene Kaffee öffnen. Dosierdeckel (8) abnehmen und durch Drehen des Mahlreglers (6) die gewünschte Mahlstärke des Kaffees einstellen. Durch Drehen im Uhrzeigersinn wird die Mahlstärke gröber und durch Drehen in Gegenrichtung feiner. Die Mahlstärke darf nur bei laufender Maschine umgestellt werden, da sich ansonsten Kaffee an den Mahlmessern festsetzen und eine Reinigung erforderlich machen kann. Wird die Mahlstärke bei stillstehenden Mahlmessern festgestellt, so wird der Kaffee entweder sehr grob oder gar nicht gemahlen. Abb. 4

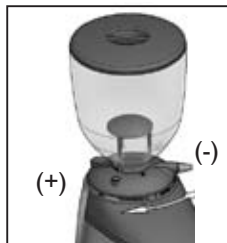


Abb. 4



Abb. 5

Aus Sicherheitsgründen ist der Mahlregler (6) auf eine Drehung beschränkt. Bei den Bailarina Modellen werden die Mahlpositionen mithilfe der aus Abb. 5 ersichtlichen Löcher festgelegt. Verwenden Sie diese Löcher, um die gewünschte Mahlstärke einzustellen.



HINWEIS: Dauert der Brühvorgang sehr lange, so ist der Kaffee zu fein gemahlen. Bei einem sehr schnellen Brühvorgang ist der Kaffee zu grob gemahlen. Einen perfekten Espresso erreicht man mit einer Mahlstärke, bei der 25 ml Kaffee in 25 Sekunden aufgebriht werden.

7.2. Einstellung der Kaffeeportion

Der Dosierer ist werkseitig auf eine Portion à 7 g gemahlenem Kaffee eingestellt. Diese Menge kann jedoch wie folgt auf 6 bis 10 g verstellt werden: Dosierdeckel (8) abnehmen und Einstellzapfen (9) für eine kleinere Kaffeeportion im Uhrzeigersinn und für eine größere Portion in Gegenrichtung drehen. Nach Einstellung der Kaffeeportion den Dosierdeckel des gemahlenen Kaffees (8) wieder aufsetzen. Abb. 6.

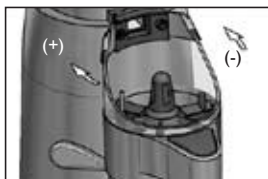


Abb. 6

8 Betriebsweise

8.1. Verwendung

Den EIN/AUS-Schalter (14) auf EIN stellen, um mit dem Mahlvorgang zu beginnen. Bei vorhandener automatischer Stoppfunktion wird der Mahlvorgang automatisch beendet, wenn der Mahldosierer die maximale Höhe erreicht, und nach der Ausgabe von 8 Kaffeeportionen wieder aktiviert, um erneut die maximale Höhe zu erreichen. Verfügt das Gerät nicht über eine automatische Stoppfunktion, so empfehlen wir Ihnen, den Mahldosierer zu 75% seines Fassungsvermögens zu befüllen, um einen gleichmäßigen Mahlvorgang zu gewährleisten. Zur Ausgabe der Kaffeeportionen befestigen Sie den Siebträger auf der Auflagegabel (13), indem Sie ihn bis zum Ende unter den Austritt des gemahlenen Kaffees schieben. Ziehen Sie am Dosierhebel (11), um eine Kaffeeportion zu erhalten (eine Portion entspricht einem Kaffee), und lassen Sie ihn selbstständig in seine Position zurückkehren. Abb. 7



Abb. 7



Abb. 8



Abb. 9

Siebträger unter der Kaffeepresse (12) einrasten. Dabei Druck nach oben ausüben, um den Kaffee zusammenzupressen. Abb. 8. Bei einer vorhandenen verstellbaren Kaffeepresse den Siebträger auf die Gabel setzen und den Kaffee nach oben drücken. Abb. 9.

9 Reinigung

9.1. Allgemeine Hinweise

Um einen korrekten Betrieb des Geräts und eine zufriedenstellende Qualität des gemahlene Kaffees zu garantieren, müssen die Teile, die mit dem Kaffee in Kontakt kommen, regelmäßig gereinigt werden (mindestens einmal pro Woche).

Bitte beachten Sie hierzu folgende Hinweise:

- Das Gerät immer über den ON-OFF Schalter (14) ausschalten.
- Das Gerät vom Netz trennen.
- Das Gerät nicht in Wasser tauchen.

9.2. Reinigung des Fülltrichters für die Kaffeebohnen

Zuerst dafür sorgen, dass die im Fülltrichter (2) vorhandenen Kaffeebohnen komplett vermahlen werden. Das Sicherheitsrad des Trichters (5) manuell lösen und die Sicherheitsschraube mit einem Flachschraubenzieher losdrehen. Den Fülltrichter für die Kaffeebohnen (2) aus dem Mahlregler (6) nehmen (siehe Abb. 2) und mit einem feuchten Tuch oder mit Wasser und Seife reinigen, um ölige Kaffeesterne zu entfernen, sorgfältig abspülen und abtrocknen. Den Fülltrichter wieder auf den Mahlregler setzen, die Sicherheitsschraube mit einem Flachschraubenzieher anziehen und das Sicherheitsrad des Trichters (5) festdrehen.

9.3. Reinigung des Kaffeedosierers

Mit Hilfe eines Pinsels Kaffeesterne entfernen, die eventuell noch an den Innenseiten der Dosierkammern haften.

9.4. Außenreinigung

Verwenden Sie für die Außenreinigung einen Pinsel oder ein leicht mit Wasser und Seife befeuchtetes Tuch.

HINWEIS: Verwenden Sie nie feuchte Tücher zur Reinigung des Behälters für den gemahlene Kaffee. Bewahren Sie den Pinsel an einem geschützten Ort auf und verwenden Sie ihn nur zur Reinigung der Kaffeemühle, um ihn nicht mit anderen Substanzen zu verunreinigen. Wenn Sie diese Reinigungsvorgänge NICHT durchführen, hat dies negative Auswirkungen auf den Geschmack und das Aroma des Kaffees wie auch auf die Konsistenz und Wiederholbarkeit der Dosierungen.

10 Wartung



10.1. Allgemeine Hinweise

Bitte beachten Sie die folgenden Hinweise, bevor Sie Wartungsarbeiten durchführen:

- Das Gerät immer über den EIN-AUS Schalter (14) ausschalten.
- Das Gerät vom Netz trennen.

Bei Schäden oder Betriebsstörungen das Gerät ausschalten. Versuchen Sie auf keinen Fall, es selbst zu reparieren. Rufen Sie einen Kundendienst in Ihrer Nähe zu Hilfe.

HINWEIS: Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann die Sicherheit des Geräts und des Benutzers gefährden.

10.2. Regelmäßige Wartung

Um die Wirksamkeit und den korrekten Betrieb der Kaffeemühle zu garantieren, müssen die Anweisungen des Herstellers in jedem Fall eingehalten werden. Die Wartungsarbeiten sind von qualifiziertem Fachpersonal durchzuführen. Es wird empfohlen, programmierte Kontrollen der am meisten dem Verschleiß ausgesetzten Teile durchzuführen. Vor allem der Verschleiß der Mahlmesser muss regelmäßig kontrolliert werden. Nur wenn die Mahlmesser in perfektem Zustand sind, kann eine gleichmäßige Mahlung des Kaffees erreicht werden, wodurch gleichzeitig die Qualität des Kaffees verbessert, der Stromverbrauch reduziert und einer Aufheizung des Motors, der Messer selbst und folglich auch des gemahlene Kaffees entgegengewirkt wird.

HINWEIS: Aufgrund von Erfahrungswerten und ausgehend davon, dass Kaffeemischungen mittlerer Härte verwendet werden, empfehlen wir einen Mahlmesserwechsel nach folgendem Schema:

K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	300 kg / 660 lb
K-10 Conic WBC	1500 kg / 3300 lb

10.3. Pflege der Mahlgruppe

Bitte beachten Sie folgende Pflegehinweise für die Mahlgruppe:

Das Gerät mithilfe des EIN/AUS-Schalters (14) ausschalten und vom Netz trennen. Das Sicherheitsrad des Trichters (5) gemäß Abb. 2 lösen und den Fülltrichter (2) aus dem Mahlregler (6) nehmen. Die Schrauben des Mahlreglers (6) mit einem Inbusschlüssel gemäß Abb. 10 lösen.



Abb. 10



Abb. 11



Abb. 12

Den Mahlregler (6) im Uhrzeigersinn drehen, bis er aus seiner Lagerung genommen werden kann. Das Innere des Mahlbehälters mit einem Pinsel reinigen oder aussaugen. Zustand der Mahlmesser prüfen und diese gegebenenfalls austauschen. Wenn dies nicht notwendig ist, den Mahlregler wieder aufsetzen und gegen den Uhrzeigersinn gemäß Abb. 11 festdrehen, bis sich die Mahlmesser berühren, und die drei Schrauben befestigen.

10.4. Zugang zur Mahlkammer

Gehen Sie nach den Anweisungen unter Punkt 10.3 vor, um den Mahlregler abzunehmen. Hierzu die drei Schrauben gemäß Abb. 10 lösen. Dann manuell den oberen Mahlwerkhalter im Uhrzeigersinn drehen und gemäß Abb. 12 herausnehmen. Nach Austausch der Mahlmesser den oberen Mahlwerkhalter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wieder einsetzen, Mahlregler (6) aufsetzen und die Hinweise der Abb. 10 und 11 befolgen.

II Sicherheitsvorschriften



Die Kaffeemühle enthält ein Sicherheitssystem, mit dessen Hilfe der Mahlvorgang bei Herausnahme des Füllfilters (2) gestoppt wird.

HINWEIS: Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch eine unsachgemäße Verwendung des Geräts oder eine Nichtbefolgung der oben genannten Sicherheitsvorschriften entstehen.



Die Benutzer müssen folgende Anweisungen unbedingt genau befolgen:

- Diese Kaffeemühle darf nur für die Zwecke eingesetzt werden, für die sie gebaut wurde: Mahlen von Kaffeebohnen.
 - Verwenden Sie die Kaffeemühle nicht, um andere Nahrungsmittel, wie z.B. Trockenobst, zu mahlen oder um bereits vermahlene Lebensmittel, wie z.B. Zucker etc. feiner zu mahlen
 - Das Gerät darf nicht von Kindern oder behinderten Personen benutzt werden.
- Jede andere Verwendung ist unsachgemäß und gefährlich.
- Bringen Sie keine Flüssigkeiten in Kontakt mit inneren oder äußeren Oberflächen, während das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, mit Ausnahme der Teile, die gemäß dem Punkt "REINIGUNG" ausdrücklich hierzu geeignet sind. Sollte dies aus irgendeinem Grund passieren, trennen Sie das Gerät sofort vom Netz und trocken Sie alle Oberflächen sorgfältig ab. Sollte ein Zugriff auf die Innenteile, an denen sich die elektrischen Bauteile befinden, erforderlich sein, rufen Sie einen Kundendienst in Ihrer Nähe zu Hilfe.
- Sollte ein Bauteil beschädigt oder ein sonstiger Eingriff erforderlich sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst, der die Reparatur oder den Austausch unter der garantierten Einhaltung der Sicherheitsvorschriften vornehmen wird.
- Nur selbst oder ein von autorisierter Lieferant darf das Hauptkabel der Mühlen austauschen.

12 EG-Konformitätserklärung

Hiermit bestätigen wir, das gemäß der oben genannten EG-Vorschrift die Warenzeichen angegeben wurden. Alle technischen Materialien wurden angepasst und stehen in unseren Büros bereit.

04/108/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die elektromagnetische Verträglichkeit.

98/37/EWG zur Änderung der Richtlinie 89/392/EWG zur Angleichung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten für Maschinen.

REG. 1935/2004 Änderung Richtlinie 89/109/CE auf dem Näherungswert der Gesetze der Mitgliedsstaaten in Bezug auf Material und der Gegenstände gekennzeichnet, um Kontakt mit Nahrungsmitteln aufzunehmen.

03/108/EWG zur Änderung der Richtlinie 02/96/EWG über Abfälle aus elektrischen

und elektronischen Geräten (AEEG) **06/95/EWG** von 12/12/2006 auf der Harmonisierung der Gesetze der Mitgliedsstaaten in Bezug auf elektrische Ausrüstung entwarf für Gebrauch innerhalb bestimmter Spannungsbegrenzungen.

702/96/EWG von 11/27/01/2003 über Abfälle aus elektrischen und elektronischen Geräten (AEEG)

Umwelt

Entsorgen Sie dieses Gerät nicht über den normalen Hausmüll, sondern bringen Sie es zu einem öffentlichen Wertstoffhof, wo es recycelt wird. So tragen Sie zum Umweltschutz bei.



Der Rechtsvertreter

Indice

- 1 – Descrizione della macchina
- 2 – Manuale d'uso
- 3 – Identificazione
- 4 – Caratteristiche tecniche
- 5 – Componenti esterni
- 6 – Installazione
- 7 – Regolazione
- 8 – Funzionamento
- 9 – Pulizia
- 10 – Manutenzione
- 11 – Misure di sicurezza
- 12 – Dichiarazione di Conformità CE

Il macinacaffè acquistato è stato progettato secondo i sistemi informatici e di ingegneria più innovativi. Il risultato è un prodotto di alta qualità che offre la massima garanzia nelle fasi di macinazione e di dosaggio. Nel processo di produzione sono stati utilizzati i materiali migliori (alluminio, ottone, ecc.), adatti a entrare in contatto con gli alimenti. Per un funzionamento ottimale dei macinacaffè descritti nel presente manuale, si consiglia un uso ininterrotto di:

MODELLI	CICLO	
	FUNZION.	STOP
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Manuale d'uso

2.1. Il presente manuale ha lo scopo di fornire le informazioni necessarie per una corretta installazione, gestione e manutenzione dell'apparecchio, nonché indicare le precauzioni per l'operatore. Per garantire un uso corretto del macinacaffè, seguire attentamente le istruzioni riportate nel presente manuale.

Per qualsiasi problema, rivolgersi al servizio di assistenza più vicino.

Conservare il presente manuale fino alla sostituzione della macchina e fare in modo che sia sempre a disposizione dell'operatore.

2.2. Nel presente manuale sono utilizzati i seguenti termini speciali, quali:

- Caratteri in **grassetto**, per sottolineare l'importanza di alcuni termini.
- Numeri tra parentesi dopo una parola, che indicano la posizione di un componente nel disegno affianco o nel disegno dei componenti esterni.

Esempio: (1) Coperchio tramoggia.

- Icone (informazione, attenzione).

informazione Attenzione



3 Identificazione

Sulla targhetta delle caratteristiche tecniche, prodotta con materiale **indelebile**, vi sono riportati i seguenti dati:



NOTA: il produttore si riserva il diritto di modificare i componenti della macchina in base alle esigenze di ciascun mercato ed alle novità in ambito tecnologico.



MODELLI

NUMERO DI SERIE

DATI ELETTRICI

DATA DI PRODUZIONE

OPZIONI

TEL.:

FAX:

4 Caratteristiche tecniche

4.1. Campo di applicazione

I macinacaffè sono destinati a esercizi e comunità in cui è necessario utilizzare del caffè macinato o a piccoli stabilimenti commerciali dediti alla vendita del caffè. Questo macinacaffè deve essere utilizzato solo per macinare caffè in chicchi. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e pericoloso.

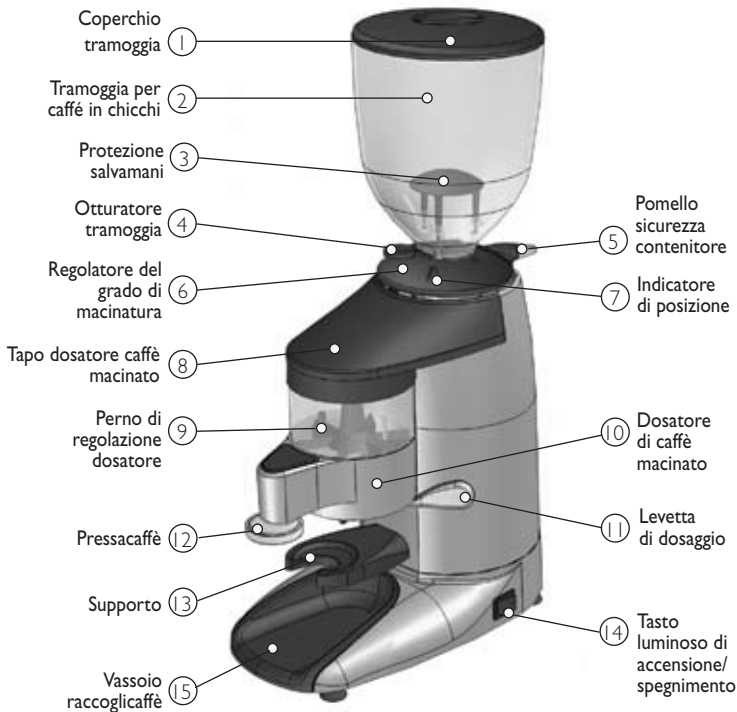


NOTA: il produttore non è responsabile dei danni provocati a persone, cose o all'apparecchio se non vengono rispettate le norme di sicurezza riportate nel presente manuale o se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente.

MODELLI	K-6 / 6.4 M 6.4A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Frese (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Produzione (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Capacità tramoggia (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Capacità caffè macinato (lb / gr)	0.66 / 300		
Posizione leva	Destra o sinistra, a scelta		
Peso netto (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Altezza x Ampiezza x Profondità (in / mm)	25 x 8.2 x 14.4 in 635 x 210 x 365 mm		

* Questa produzione è stata determinata prendendo come base un caffè a media tostatura e punto di macinatura espresso.

5 Componenti esterni



6 Installazione



6.1. Avvertenze generali

L'installatore deve leggere attentamente il presente manuale d'uso prima di installare l'apparecchio.

L'apparecchio deve essere installato da personale qualificato e autorizzato nel rispetto delle norme di sicurezza e d'igiene vigenti.



6.2. Avvertenze importanti

La macchina deve essere utilizzata da una persona adulta e responsabile, mai da persone irresponsabili o da bambini. Quando si utilizza la macchina, tenere presenti le seguenti precauzioni:

- Non stare a piedi nudi.
- Non avere mani e piedi bagnati.
- Non mettere l'apparecchio in acqua.
- Non esporre l'apparecchio al sole o ad altri agenti atmosferici.
- Non introdurre oggetti nel foro di entrata o di uscita del caffè mentre la macchina è in funzione. (Tenere presente che, quando l'apparecchio si ferma, le frese continuano a ruotare per alcuni istanti).
- Per scollegare l'apparecchio, afferrare alla spina, non tirare mai dal cavo d'alimentazione, per evitare cortocircuiti.



6.3. Collocazione per l'uso

L'apparecchio deve essere installato su una superficie piana, stabile e prossima alla macchina del caffè. Perché l'apparecchio funzioni in modo ottimale, il luogo di utilizzo deve avere almeno le seguenti dimensioni:

MODELLI	Altezza (in/mm)	Ampiezza (in/mm)	Profond. (in/mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Installazione del macinacaffè

Prima di collegare il macinacaffè, controllare quanto segue:

- I dati riportati sulla targhetta delle caratteristiche devono coincidere con quelli della rete elettrica.
- La tensione elettrica nel luogo di utilizzo deve essere adeguata alla potenza dell'apparecchio.
- Il punto di collegamento alla rete elettrica deve essere protetto con fusibili della potenza adatta.
- L'apparecchio deve essere collegato correttamente a una messa a terra secondo le norme di sicurezza in vigore.



Il macinacaffè deve essere utilizzato in ambienti con una temperatura inferiore a 25/30° C e non deve essere installato in luoghi in cui la pulizia viene eseguita con getti d'acqua.

7 Regolazione

7.1. Preparazione del macinadosatore.

Posizionare la tramoggia (2) sopra la ghiera di regolazione macinatura (6) e controllare che la slitta (4) sia nella posizione di chiusura, come in Fig. 1. Bloccare la tramoggia con la vite di fissaggio usando un cacciavite a taglio e terminando l'operazione avvitando a mano la testa che ricopre le vite di fissaggio (5). Rimuovere il coperchio della tramoggia (1) riempire la stessa (2) con il caffè in grani e richiudere. Fig. 3.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Collegare il macinadosatore all'alimentazione elettrica, azionare il macinadosatore premendo il tasto ON-OFF (14) ed aprire la slitta (4) per far entrare il caffè all'interno delle macine. Rimuovere il coperchio del dosatore del caffè macinato (8) e ruotare la ghiera di regolazione macinatura (6) fino al raggiungimento della macinatura desiderata. Girando la ghiera in senso orario, la macinatura sarà più grossa, mentre in senso anti-orario otterremo una macinatura più fine. Nota che dovresti spostare la ghiera per aggiustare la macinatura, solamente quando il macinadosatore è nella posizione ON e le macine stanno lavorando. Se non si esegue questa procedura, le macine tenderanno a sporcarsi e di conseguenza sarà richiesta una pulitura delle stesse. Inoltre, cambiando la macinatura quando le macine non sono in movimento, produrrà una polvere di caffè molto grossa o addirittura, una totale assenza di caffè macinato. Fig.4.

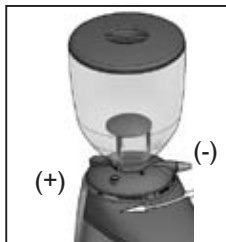


Fig. 4



Fig. 5

Per ragioni di sicurezza, la ghiera regolatrice (6) può effettuare un solo giro. Nel modello con ruota dentata, la posizione della macinatura è fissata collocando il perno nei fori della ruota stessa, come indicato nella foto. Fig.5. Utilizzando questi fori, si può selezionare il punto di macinatura desiderato.



NOTA: Se il caffè esce lentamente, la macinatura è regolata troppo fine. Se l'uscita del caffè avviene in maniera veloce, il grado di macinatura è troppo grosso. L'espresso perfetto si raggiunge con una macinatura che consente di avere in 25 secondi, 25 ml di caffè.

7.2. Regolazione della dose di caffè macinato

Il dosatore è già regolato dalla fabbrica, per avere una dose di circa 7 gr: di caffè macinato, però questa quantità può essere regolata in un intervallo da 6 a 10 gr: secondo le seguenti istruzioni : Rimuovere il coperchio del dosatore (8) e ruotare il perno di regolazione (9); in senso orario per ottenere una dose minore di caffè macinato, in senso anti-orario per aumentarla. Una volta regolata la quantità esatta della dose di caffè, richiudere il dosatore del caffè macinato con il suo coperchio (8). Fig 6.

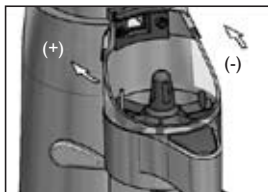


Fig. 6

8 Funzionamento

8.1. Utilizzazione

Per accendere e spegnere il macinadosatore, usare l'interruttore ON – OFF (14). La macchina incomincerà a macinare. Se è dotata dell'opzione automatico, il macinadosatore terminerà la macinazione quando raggiungerà il massimo livello nel dosatore e riprenderà la macinatura dopo aver servito 8 porzioni di caffè, raggiungendo sempre il massimo livello. Se non dispone dell'opzione automatico, noi raccomandiamo di riempire il dosatore per il 75% del suo volume per poter avere una quantità consistente che garantirà il servizio. Per servire la porzione di caffè nel portafiltro, porre il portafiltro stesso sull'apposito supporto (13) direttamente sotto l'uscita del dosatore del caffè macinato. Tirare la leva dosatrice (11) per ottenere una dose di caffè (una dose corrisponde anche ad un caffè), e rilasciare la leva in modo tale che possa ritornare alla sua normale posizione. Fig.7.



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Prendere il portafiltro, porlo sotto il pressino (12) pressare il caffè dal basso verso l'alto, in modo da compattarlo. Fig. 8. Nel caso in cui si dispone dell'opzione pressino telescopico, posizionare il portafiltro sul supporto e premere il pressino verso il basso. Fig. 9.

9 Pulizia

9.1. Avvertenze generali

Perché l'apparecchio funzioni correttamente e per ottenere un caffè macinato di buona qualità, è necessario eseguire una pulizia periodica dei componenti che si trovano a contatto con il caffè (almeno una volta alla settimana).

Durante le operazioni di pulizia, tenere presente quanto segue:

- **Spegnere sempre l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione/spegnimento.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**
- **Non immergere l'apparecchio in acqua.**

9.2. Pulizia della tramoggia del caffè

Prima di iniziare la pulizia della tramoggia, accertarsi che non siano rimasti dei chicchi di caffè all'interno. Allenare a mano la testa che ricopre la vite di fissaggio della tramoggia (5) e svitare la vite di fissaggio sempre della tramoggia, usando un cacciavite a taglio. Togliere la tramoggia con il caffè in grani(2) dalla ghiera di regolazione macinatura (6) come in Fig. 2 e lavarla con un panno umido oppure con acqua e sapone, questo per eliminare i residui oleosi lasciati dal caffè in grani, risciacquarla attentamente ed asciugarla.

Riporre la tramoggia sopra la ghiera di regolazione della macinatura e bloccare la tramoggia con la vite di fissaggio usando un cacciavite a taglio e terminando l'operazione avvitando a mano la testa che ricopre la vite di fissaggio (5)

9.3. Pulizia del deposito di caffè macinato

Per pulire il deposito di caffè macinato, rimuovere dapprima tutto il caffè che si trova all'interno. Rimuovere il coperchio dosatore di caffè macinato (8) e pulirne l'interno con un pennello.

9.4. Pulizia esterna

Per la pulizia esterna dell'apparecchio, utilizzare un pennello o un panno leggermente inumidito con acqua e sapone.

NOTA: non utilizzare mai panni inumiditi per pulire il deposito di caffè macinato. Conservare il pennello in un luogo protetto e utilizzarlo solo per pulire il macinacaffè, in modo che non si sporchi con altre sostanze. La mancata esecuzione di queste operazioni influisce negativamente sul sapore e sull'aroma del caffè.

10 Manutenzione



10.1. Avvertenze generali

Prima di eseguire qualsiasi tipo di attività di manutenzione, è necessario prendere in esame le seguenti indicazioni:

- **Spegnere sempre l'apparecchio utilizzando l'interruttore di accensione/spegnimento (5).**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

In caso di guasto o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio e non cercare di ripararlo o intervenirevi direttamente. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica più vicino.

NOTA: se queste avvertenze non vengono rispettate, la sicurezza dell'apparecchio e dell'utente risultano compromesse.

10.2. Manutenzione periodica

Per garantire l'efficacia e il corretto funzionamento del macinacaffè, è indispensabile attenersi alle indicazioni del produttore, facendo in modo che la manutenzione venga eseguita da personale qualificato.

Si consiglia di eseguire controlli programmati dei componenti soggetti a maggiore usura. In particolare, è necessario controllare sistematicamente il livello di usura delle frese. Frese in perfetto stato consentono di ottenere una macinatura omogenea del caffè, aumentando la qualità della tazza, nonché un minore consumo elettrico evitando il surriscaldamento del motore e delle frese.

NOTA: sulla base dell'esperienza acquisita e dando per scontato l'uso di miscele di caffè di durezza media, si consiglia di sostituire le frese dopo aver macinato 300 kg di caffè.

10.3. Manutenzione del gruppo di macinatura

Per effettuare la manutenzione del gruppo di macinatura seguire le seguenti istruzioni : Spegnerne il macinadosatore utilizzando l'interruttore ON – OFF (14). Scollegare il macinadosatore dalla rete elettrica. Allentare la vite di fissaggio della tramoggia (5) come da Fig. 2. e togliere la tramoggia dalla ghiera di regolazione della macinatura (6). Svitare le viti del regolatore di macinatura (6) utilizzando una chiave esagonale, come Fig. 10.



Fig. 10

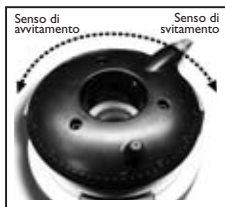


Fig. 11



Fig. 12

Ruotare il regolatore del macinadosatore (6) in senso orario, fino ad estrarlo dal suo alloggiamento. Pulire l'interno della camera di macinatura, utilizzando un pennello oppure un aspiratore. Verificare la condizione delle macine e, se necessario, sostituirle. Se non si è reso necessario la sostituzione delle macine, riportare il dosatore di macinatura in posizione di lavoro ruotandolo in senso anti – orario come in Fig. 11 fino a che le due macine si toccano e a questo punto, riavvitare le tre viti esagonali.

10.4. Accesso alle macine

Seguire le istruzioni di rimozione del regolatore della macinatura descritte nel paragrafo 10.3. svitando la tre viti come descritto nella Fig.10. Fatto questo dovete manualmente girare il ferma macine superiore in senso orario al fine di poterlo estrarre dalla propria sede., seguire Fig.12.

Una volta sostituite le macine, rimontare il porta macine superiore girando in senso anti – orario, riposizionare il regolatore della macinatura (6) e quindi seguire le istruzioni come da Fig. 10 e Fig. 11.

II Misure di sicurezza



NOTA: il produttore non è da ritenere responsabile dei danni determinati dall'uso improprio dell'apparecchio o dal mancato rispetto delle misure di sicurezza in precedenza indicate.

È necessario fare attenzione a quanto segue:

Questo macinacaffè deve essere utilizzato esclusivamente per le funzioni per le quali è stato creato, ovvero macinatura di caffè in chicchi e relativo dosaggio.

- Non utilizzare il macinacaffè per macinare altri tipi di alimenti, quali frutta secca, o per rendere più fini alimenti in grani, quali zucchero e simili.
- Non utilizzare il deposito di caffè macinato per conservare sostanze alimentari anche se in polvere fine o grossa, né per dosarle.
- Non consentire l'utilizzo dell'apparecchio a bambini o a disabili.
- Qualsiasi altro uso sarà considerato improprio e pericoloso.
- Evitare il contatto di liquidi con le superfici interne ed esterne se l'apparecchio è acceso o spento, eccetto con quelle parti che possono entrare in contatto con liquidi e indicate al punto "PULIZIA". Se, per qualsiasi ragione, ciò avviene, scollegare immediatamente l'alimentazione elettrica e asciugare con cura tutte le superfici. Per accedere alle parti interne, dove si trovano componenti elettrici, rivolgersi al servizio di assistenza più vicino.
- In caso di rottura di qualche componente o per qualsiasi intervento, si consiglia di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, che provvederà alla riparazione o sostituzione, garantendo il mantenimento degli standard di sicurezza.
- Il cavo dell'alimentazione dei macinacaffè può essere sostituito solo da un fornitore autorizzato.



12 Dichiarazione di conformità CE

Le marcature sono state applicate in base alla normativa della CE nominata qua sopra. Tutti i materiali tecnici sono stati adattati e sono pronti e disponibili presso i nostri uffici.

Direttiva 04/108/CE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alla compatibilità elettromagnetica.

Direttiva 98/37/CE concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative alle macchine.

REG. 1935/2004 che modifica le direttive 89/109/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Direttiva 03/108/CE che modifica la direttiva 02/96/CEE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Direttiva 06/95/CE del 12/12/2006 concernente il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri

relative al materiale elettrico destinato ad essere adoperato entro taluni limiti di tensione.

Direttiva 02/96/CE del 12/01/2003 sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Ambiente

Non gettate questa apparecchiatura nella spazzatura normale, depositatela nell'apposito contenitore affinché possa essere riciclata. In questo modo contribuirete alla preservazione dell'ambiente.



Il Rappresentante Legale

Índice

- 1 – Descrição da máquina
- 2 – Manual de instruções
- 3 – Identificação
- 4 – Características técnicas
- 5 – Componentes externos
- 6 – Instalação
- 7 – Menu e regulação
- 8 – Funcionamento
- 9 – Limpeza
- 10 – Manutenção
- 11 – Medidas de segurança
- 12 – Declaração de Conformidade CE

O moinho de café que adquiriu foi concebido aplicando os mais inovadores sistemas informáticos e de engenharia. O resultado é um produto de alta qualidade que lhe oferece a máxima garantia. No processo de fabrico foram utilizados materiais nobres (alumínio, aço, etc.) idóneas para o contacto com alimentos. Para um funcionamento ideal dos moinhos descritos neste manual, os ciclos de trabalho máximos são:

MODELO	CICLO	
	FUNÇÃO	PARAGEM
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 min.	5 min.
K-10 Conic WBC	3 min.	5 min.

2 Manual de instruções

2.1. O objectivo deste manual é proporcionar as informações necessárias para uma correcta instalação, manipulação e manutenção do aparelho, bem como destacar as precauções que devem ser tidas em conta pelo operador. Para garantir a melhor utilização dos moinhos de café, é essencial seguir atentamente as instruções fornecidas neste manual. No caso de surgir qualquer tipo de inconveniente, contactar o serviço técnico mais próximo. **Este manual deve ser conservado até à substituição da máquina e deve estar sempre à disposição do operador.**

2.2. Neste manual utilizam-se alguns termos especiais, como:

- Caracteres a **negrito** para realçar a importância de alguns termos.
- Números entre parênteses depois de uma palavra, que indicam a posição desse artigo no desenho ao lado ou no desenho de componentes externos.

Exemplo: (1) Tampa da tremonha.

- Ícones (informação, atenção).

Informação




Atenção



3 Identificação

Na placa de características técnicas fabricada em material **indelével** informam-se os seguintes dados:

 **NOTA:** O fabricante reserva-se o direito de alterar os componentes da máquina, de acordo com as exigências de cada mercado, bem como com os avanços tecnológicos.



MODELO

Nº SÉRIE

DADOS ELÉTRICOS

DATA DE FABRICO

OPÇÕES

TEL.:

FAX:

4 Características técnicas

4.1. Campo de aplicação

Os moinhos de café destinam-se a comércios e comunidades em que é necessária a utilização de café moído ou em pequenos comércios de venda de café. Este moinho só deve ser utilizado para moer café em grão. Qualquer utilização diferente desta deve ser considerada imprópria e perigosa.

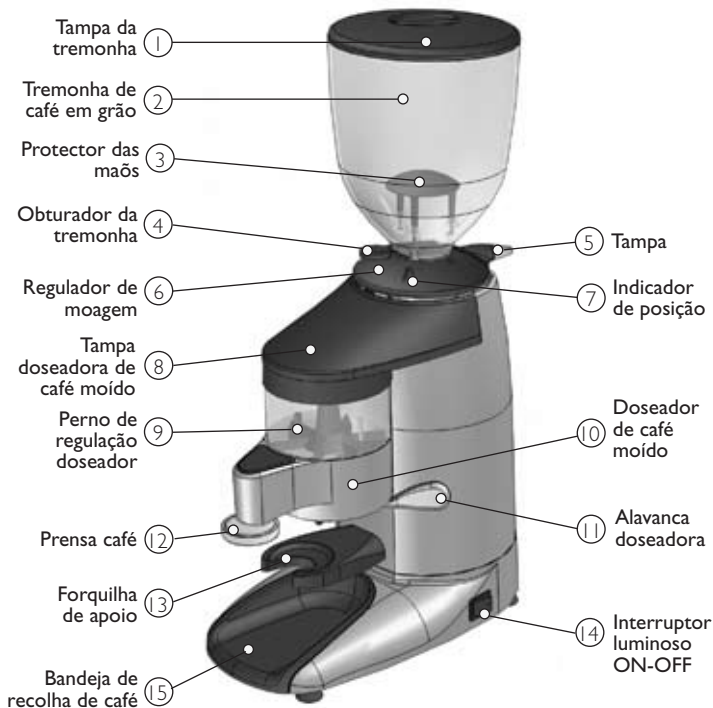


***NOTA: O fabricante não é responsável pelos danos resultantes a pessoas, coisas ou à própria máquina, se não forem cumpridas as normas de segurança mencionadas neste manual, ou por utilizações incorrectas.**

MODELO	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Profissional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
∅ Fresas (pol. / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Produção (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Capacidade tremonha (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Capacidade café moído (lb / gr)	0.66 / 300		
Posição alavanca doseadora	Direito, esquerdo		
Peso líquido (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Altura-largura-profundidade (pol. / mm)	25 x 8.2 x 14.4 pol. 635 x 210 x 365 mm		

*Esta produção é definida tendo como base um café de torragem média e ponto de moagem expresso.

5 Componentes externos



6 Instalação



6.1. Advertências gerais

O instalador deve ler atentamente este manual de instruções antes de efectuar a instalação da máquina.

A instalação do aparelho deve ser efectuada por pessoal qualificado e autorizado, e respeitando as normas de segurança e higiene vigentes.



6.2. Advertências importantes

O operador deve ser uma pessoa adulta e responsável. Nunca pessoas irresponsáveis ou crianças.

Ao manipular o moinho devem ter-se em conta as seguintes precauções:

- Não ter os pés descalços.
- Não ter as mãos ou pés molhados.
- Não mergulhe o aparelho em água.
- Não expor o aparelho ao sol ou outros agentes atmosféricos.
- Nunca introduzir qualquer objecto na boca de entrada ou saída de café, enquanto o aparelho estiver em funcionamento. (Devemos ter em conta que ao parar o moinho, as fresas continuam a rodar alguns momentos.)
- Para desligar o moinho, puxar sempre pela ficha e não pelo cabo de ligação para evitar um possível curto-circuito.



6.3. Localização para utilização

O aparelho deve ser instalado sobre uma superfície plana, uniforme. As dimensões mínimas do local de trabalho, para garantir as melhores prestações de trabalho, devem ser no mínimo as seguintes:

MODELO	Altura (pol./mm)	Largura (pol./mm)	Profund. (pol./mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Instalação do moinho de café

Antes de ligar o moinho de café, deve controlar-se o seguinte:

- Que os dados da etiqueta de características coincidam com as da rede eléctrica.
- Controlar que o caudal eléctrico da instalação seja adequado à potência do aparelho.
- O ponto de ligação à rede eléctrica deve estar protegido com fusíveis da potência adequada.
- O equipamento deve ser ligado correctamente a uma tomada de terra de acordo com as normas de segurança vigentes.



*Este moinho de café deve ser utilizado em ambientes com uma temperatura inferior a 25/30 °C e não se deve instalar em locais (COZINHAS) em que se preveja a limpeza através de jactos de água.

7 Menu e Regulação

7.1. Preparação do moinho de café

Colocar o depósito (2) sobre o regulador do moinho (6) e verificar se o obturador (4) se encontra na posição fechado, como na Fig. 1. Fixar o depósito apertando o parafuso de segurança com uma chave de fendas e terminar ajustando à mão o encaixe de segurança do depósito (5). Fig. 2. Retirar a tampa do depósito (1), encher o depósito (2) com café e voltar a colocar a tampa do depósito. Fig. 3.



Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

Ligar o aparelho à corrente, ligar o interruptor ON-OFF para colocar em funcionamento (14) e abrir o obturador (4) para deixar passar o café. Retirar a tampa do doseador (8) e girar o regulador de moinho (6) até ajustar ao ponto desejado de moagem do café. Ao girar no sentido dos ponteiros do relógio obtém um café moído mais grosso e girando no sentido contrário obtém um café moído mais fino. Note que deve alterar os pontos de moagem apenas e sempre que a máquina estiver em funcionamento. Se não seguir esta indicação, o café acumula-se nas lâminas sendo necessário proceder a uma limpeza. Se alterar o ponto de moagem quando as lâminas estiverem desligadas o moinho produz um café moído muito grosso ou nenhum mesmo. Fig. 4.

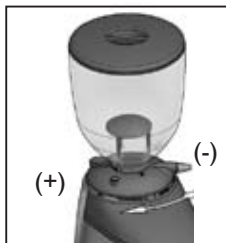


Fig. 4



Fig. 5

Por razões de segurança, o regulador (6) está limitado a apenas uma volta. Nos modelos Bailarina, as posições de moagem encontram-se fixadas com a colocação dos orifícios exibidos na Fig. 5. Ao utilizar estes orifícios, selecciona a moagem desejada.



NOTA: Se verificar que a distribuição do café é muito lenta, é porque o café está moído demasiado fino. Se a distribuição é muito rápida, é porque o café está a ser moído demasiado grosso. O café expresso é obtido com um ponto de moagem que faz 25 ml de café em 25 segundos.

7.2. Regulação da dose de café servida

O doseador vem calibrado de fábrica para servir 7 gramas de café moído, mas esta quantidade pode variar entre 6 e 10 g, da seguinte forma: Retirar a tampa do doseador (8) e girar o pino de regulação (9); no sentido dos ponteiros do relógio obteremos uma dose menor de café, e no sentido contrário para obter uma dose maior. Após regular a dose, volte a montar a tampa do doseador de café moído (8). Fig. 6.

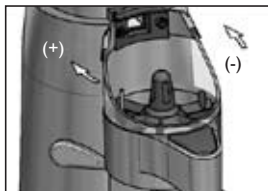


Fig. 6

8 Funcionamento

8.1. Utilização

Colocar o moinho em funcionamento através do interruptor ON-OFF (14), e o aparelho começa a moer café. Integramos a opção de paragem automática, o moinho deixará de moer café sempre que o doseador chegar ao nível máximo e voltará a ser activado depois de servir 8 doses de café, para voltar ao seu nível máximo. Caso não tenha a opção de paragem automática, recomendamos que encha o doseador a cerca de 75% da sua capacidade para garantir um serviço consistente. Para servir as doses de café, coloque o porta-filtros sobre o apoio (13), empurrando até ao fundo para que fique abaixo da saída do café moído. Puxe a alavanca do doseador (11) para obter uma dose de café (uma dose equivale a um café), e deixe a maneta voltar à sua posição sem a acompanhar. Fig.7



Fig. 7



Fig. 8



Fig. 9

Encaixar o porta-filtros por debaixo da prensa de café (12) fazendo pressão para cima de forma a compactar o café. Fig. 8. Se montar a opção de prensa telescópica de café, apoiar o porta-filtros sobre o apoio e pressionar a prensa de café para baixo. Fig. 9.

9 Limpeza

9.1. Advertências gerais

Para garantir um bom funcionamento do aparelho, bem como uma boa qualidade do café moído, devemos ter em conta a realização de uma limpeza periódica das partes em contacto com o café (pelo menos uma vez por semana).

Para realizar as operações de limpeza devemos ter em conta as seguintes indicações:

- Desligar sempre o aparelho através do interruptor ON-OFF (14)
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.
- Não mergulhar o aparelho em água.

9.2. Limpeza do depósito de café em grão

Antes deve consumir o café granulado todo do depósito (2). Soltar à mão o encaixe de segurança do depósito (5) e desapertar com uma chave de fendas o parafuso de segurança do depósito. Retirar o depósito de café em grão (2) do regulador do moinho (6) como na Fig. 2 e lavar com um pano húmido ou com água e sabão, para eliminar os resíduos oleosos produzidos pelo café, enxaguar cuidadosamente e secar. Voltar a colocar o depósito sobre o regulador do moinho e apertar com uma chave de fendas o parafuso de segurança do depósito e terminar apertando à mão o encaixe de segurança do depósito (5).

9.3. Limpeza do doseador de café

Com ajuda de um pincel limpar os restos de café que possam ter ficado agarrados no interior das câmaras do doseador.

9.4. Limpeza exterior

Para a limpeza exterior utilizar um pincel ou um pano ligeiramente humedecido em água e sabão.

NOTA: Nunca utilizar panos humedecidos para a limpeza do depósito de café moído. Conservar o pincel num local protegido e utilizá-lo apenas para a limpeza do moinho, para evitar sujá-lo com outras substâncias. Caso **NÃO** realize as referidas operações de limpeza, repercutirá negativamente no sabor e aroma do café, bem como na consistência e repetibilidade da dose.

10 Manutenção

10.1 Advertências gerais

Antes de efectuar qualquer tipo de operação de manutenção devem ter-se em conta as seguintes indicações:

- Desligar sempre o aparelho através do interruptor ON-OFF (14).
- Desligar o aparelho da rede eléctrica.

Em caso de avaria ou mau funcionamento, desligar o aparelho, nunca tentar repará-lo ou intervir directamente. Chamar o serviço técnico mais próximo.

NOTA: O não respeitar esta advertência pode comprometer a segurança tanto do aparelho como do utilizador.

10.2. Manutenção periódica

Para garantir a eficácia do moinho e para que funcione correctamente é indispensável cumprir as indicações do fabricante, fazendo com que esta manutenção seja realizada por pessoal qualificado. Recomenda-se efectuar controlos programados das partes que mais se desgastam. Especialmente deve-se controlar sistematicamente o nível de desgaste das fresas. O perfeito estado das fresas permite obter uma moagem homogénea do café, aumentando a qualidade da chávena, bem como diminuir o consumo eléctrico e limitar o aquecimento do motor; das próprias fresas e, em consequência do café moído.

NOTA: Baseando-nos na experiência acumulada e dando por suposto a utilização de misturas de café de dureza média, sugerimos substituir as fresas de acordo com a tabela seguinte:

K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	300 kg / 660 lb
K-10 Conic WBC	1500 kg / 3300 lb

10.3. Manutenção do conjunto de moagem

Para realizar a manutenção do conjunto de moagem, deve seguir as seguintes indicações: Desligar a máquina no interruptor ON-OFF (14). Desligar a máquina da corrente eléctrica. Soltar o encaixe de segurança do depósito (5), como na Fig. 2., e retirar o depósito (2) do regulador do moinho (6). Desapertar os parafusos do regulador de moagem (6) com a ajuda de uma chave Allen, como na Fig. 10.



Fig. 10

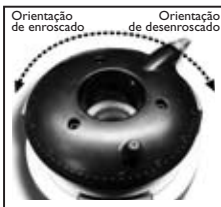


Fig. 11

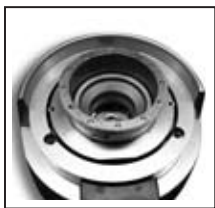


Fig. 12

Rodar o regulador do moinho (6) no sentido dos ponteiros do relógio até o desencaixar. Limpar o interior da cavidade de moagem com ajuda de um pincel ou aspirador. Verificar o estado das lâminas e trocar se for o caso. Caso não seja necessário, voltar a colocar o regulador e enroscar no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio como na Fig. 11, até que as lâminas se toquem e aparafusar os 3 parafusos.

10.4. Acesso ao compartimento de moagem

Seguir as indicações do ponto 10.3. para retirar o regulador de moagem, desapertando os 3 parafusos conforme descrito na Fig. 10. Depois de o fazer; gire manualmente o porta-lâminas superior no sentido dos ponteiros do relógio para o retirar, como na Fig. 12. Depois de trocar as lâminas, instale o porta-lâminas superior, girando no sentido contrário ao dos ponteiros, montar o regulador de moagem (6) e seguir as indicações da Fig. 10 & 11.

II Medidas de segurança



NOTA: O fabricante não poderá ser considerado responsável pelos danos produzidos tanto pela utilização inadequada do aparelho como por não seguir as medidas de segurança acima indicadas.

Recomenda-se prestar atenção aos utilizadores sobre o respeito escrupuloso das seguintes indicações:

- Este moinho deve ser utilizado exclusivamente para as funções para as quais foi concebido: moagem de café em grãos.
- Não utilizar o moinho para efectuar a moagem de outros tipos de alimentos como fruta seca ou para moer alimentos granulados mais finos como açúcar ou outros.
- Não permitir que o aparelho seja utilizado por crianças ou pessoas incapacitadas.
- Qualquer outra utilização será considerada inadequada e perigosa.
- Evitar colocar líquidos em contacto com superfícies internas ou externas enquanto o aparelho se encontrar ligado ou desligado, excepto nas partes expressamente previstas no ponto "LIMPEZA". Se por qualquer motivo isto ocorrer, cortar imediatamente a alimentação eléctrica e secar todas as superfícies cuidadosamente. Se for necessário aceder às partes interiores, onde se encontram os componentes eléctricos, recorrer ao serviço técnico mais próximo.
- Em caso de dano de algum componente ou para qualquer intervenção recomendamos contactar os serviços técnicos, os quais efectuarão a reparação ou substituição, garantindo a manutenção das normas de segurança.
- Apenas a um fornecedor autorizado pode substituir o cabo principal de qualquer moinho.



12 Declaração de conformidade CE

Seguindo a norma acima mencionada da CE, as normas foram aplicadas. Todos os materiais técnicos foram adequados e estão preparados e disponíveis nas nossas oficinas.

04/108/CE sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la compatibilidad electromagnética.

98/37/CE correcção à Directiva 89/392/CE relativa à aproximação das leis dos Estados-membros no que diz respeito a máquinas.

REG. 1935/2004 correcção à Directiva 89/109/CE relativa à aproximação das leis dos Estados-membros no que diz respeito a materiais e artigos destinados a estar em contacto com produtos alimentares.

03/108/CE correcção à Directiva 2002/96/CE relativa a resíduos eléctricos e de equipamento electrónico (REEE)

06/95/CE correcção à Directiva 12/12/2006 relativa à harmonização das leis dos Estados-membros no que diz respeito ao equipamen-

to destinado a ser utilizado dentro de certos limites de voltagem.

02/96/CE correcção à Directiva 127/01/2003 relativa à harmonização das leis dos Estados-membros no que diz respeito a resíduos eléctricos e de equipamento electrónico (REEE)

Meio Ambiente

No final da vida do aparelho, não o deite fora juntamente com os resíduos domésticos normais. Deposite-o num ponto oficial de recolha de resíduos para reciclagem apropriado. Fazendo-o, contribuirá para a preservação do meio ambiente.



O Representante Legal

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 - ОПИСАНИЕ МАШИНЫ
- 2 - ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
- 3 - МАРКИРОВКА
- 4 - ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
- 5 - НАРУЖНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- 6 - УСТАНОВКА
- 7 - МЕНЮ И РЕГУЛИРОВКА
- 8 - ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ
- 9 - ЧИСТКА
- 10 - ОБСЛУЖИВАНИЕ
- 11 - МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
- 12 - ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ИЗДЕЛИЯ
СТАНДАРТАМ ЕС

Кофемолка, которую вы приобрели, была создана с применением наиболее передовых информационных и инженерно-технических систем. В результате перед вами находится высококачественный продукт, предоставляющий максимальную гарантию. В процессе изготовления были использованы благородные материалы (алюминий, сталь и т.д.), пригодные для нахождения в контакте с продуктами питания. Для оптимальной работы кофемолок, описание которых дается в данном сборнике инструкций, максимальные рабочие циклы таковы:

	ЦИКЛ	
	РАБОТА	ОСТАНОВКА
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 мин.	5 мин.
K-10 Conic WBC	3 мин.	5 мин.

2 Инструкция по эксплуатации

2.1. Целью данного руководства по эксплуатации является

предоставление всей необходимой информации для осуществления правильной установки и использования прибора, а также по уходу за ним. Кроме того, в руководстве подчеркиваются меры предосторожности, которые пользователь обязательно должен принять во внимание. Для обеспечения наилучшего использования кофеварок, необходимо точно придерживаться инструкций, представленных в настоящем руководстве по эксплуатации. В случае возникновения какой-либо проблемы следует обращаться в ближайший к Вам центр технического обслуживания. Данное руководство по эксплуатации необходимо сохранять на протяжении всего времени пользования кофеваркой, и оно должно всегда быть под рукой у пользователя.

2.2. В настоящем руководстве по эксплуатации были использованы

некоторые специальные термины, такие как:

- Слова, выделенные жирным шрифтом, чтобы подчеркнуть важность некоторых терминов.
- Цифры, указанные в скобках сразу после слова, которые указывают на положение этого компонента на рисунке рядом или на рисунке с изображением наружных компонентов.

Пример: Крышка Воронки (1).

– Используемые символы (информация, внимание).

информация внимание



3 Маркировка

На идентификационной бирке с техническими характеристиками, выполненной из несмываемого материала, указаны следующие данные:

И ПРИМЕЧАНИЕ: Фирма-изготовитель оставляет за собой право варьировать составные части машины, в зависимости от потребностей каждого отдельного рынка, а также в связи с развитием новых технологий.

CE	
МОДЕЛЬ	СЕРИЯ №
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	ДАТА ИЗГОТОВЛЕНИЯ
ОПЦИИ	
ТЕЛ.	ФАКС

4 Технические характеристики

4.1. Сфера применения

Данные кофемолки предназначены для использования в торговых точках и в общественных местах, где необходимо употребление молотого кофе, а также для небольших магазинов по продаже кофе. Эта кофемолка должна использоваться только для размолы кофейных зерен. Любое другое использование, отличное от вышеуказанного, будет считаться неправильным и опасным.



***ПРИМЕЧАНИЕ:** Фирма-изготовитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям, предметам или самой машине в случае несоблюдения мер безопасности, указанных в этом руководстве или вследствие неправильного использования.

Модель	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Жерновов (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Производительность (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
емкость хоппера (lb / gr)	3.74 / 1.700		
емкость распределителя (lb / gr)	0.66 / 300		
положение распределителя укротителя	право - лево		
Вес-нетто (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Высота × Вес × глубина (in / mm)	25 × 8.2 × 14.4 in 635 × 210 × 365 mm		

*Данная производительность берет за основу кофе средней степени обжарки и типа помола «эспрессо».

5 Наружные компоненты



6 Установка



6.1. Общие указания

Человек, осуществляющий установку данной машины, должен внимательно прочесть данное руководство по эксплуатации перед началом работы. Установку аппарата должен производить квалифицированный и уполномоченный персонал, с соблюдением всех действующих норм безопасности, а также санитарно-гигиенических требований.



6.2. Важные указания

В качестве пользователя машины должен выступать взрослый и ответственный/ дееспособный человек. Ни в коем случае пользование аппаратом нельзя доверять безответственному/ недееспособному человеку либо ребенку. При пользовании кофемолкой необходимо принять во внимание следующие меры предосторожности:

- Ноги всегда должны быть обутыми.
- Руки или ноги не должны быть мокрыми.
- Не погружать аппарат в воду.
- Не подвергать аппарат воздействию прямых солнечных лучей или других атмосферных явлений.
- Ни в коем случае нельзя вводить никаких предметов во впускное или выпускное отверстие для кофе, когда машина находится в режиме работы. (Следует иметь в виду, что, после остановки кофемолки её жернова продолжают какое-то время вращаться.)
- Для того чтобы выключить кофемолку из сети необходимо потянуть за штепсельную вилку, ни в коем случае не тянуть сам провод, во избежание опасности короткого замыкания.



6.3. Размещение кофеварки для использования

Аппарат должен быть установлен на ровной, твердой поверхности. Для обеспечения наилучшей службы аппарата, размеры рабочего места должны быть, как минимум, следующими:

Модель	Высота (in / mm)	Вес (in / mm)	глубина (in / mm)
K-6 / K-6 Silenzio K-6 Prof. Barista / K-8 K-8 Silenzio / K-10 Conic K-10 Conic WBC	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406



6.4. Установка кофемолки

Перед подключением кофемолки к сети необходимо проверить следующее:

- Убедитесь в том, что данные, указанные на ярлыке с характеристиками, соответствует параметрам электрической сети.
- Проконтролировать, чтобы при установке сетевое напряжение соответствовало мощности аппарата.
- Точка подключения к электросети должны быть защищена с помощью предохранителей соответствующей мощности.
- Устройство должно быть правильно заземлено, в соответствии с действующими нормами техники безопасности.



*Данная кофемолка должна использоваться в помещениях с температурой, не превышающей 25/30 °C. Кроме того, запрещено устанавливать кофемолку в местах (КУХНЯХ), где предусмотрена гидравлическая очистка.

7 Регулировка

7.1 Подготовка кофемолки к работе

Установить контейнер для зёрен (2) поверх регулятора помола (6) и проверить, что затвор (4) полностью закрыт, как показано на Рис. 1. Закрепить контейнер для зёрен, затянув предохранительный винт при помощи плоской отвертки и затем завинчивая вручную блокирующее устройство контейнера (5). Рис. 2. Открыть крышку контейнера (1), наполнить контейнер (2) кофейными зёрнами, после чего закрыть крышку контейнера. Рис.3.



Рис. 1



Рис. 2



Рис. 3

Подключить аппарат к электросети, включить переключатель запуска в ход ON-OFF (14) и открыть затвор контейнера (4), чтобы пропустить кофе. Снять крышку дозатора (8) и вращать регулятор помола (6) до тех пор, пока не добьетесь нужной степени помола кофе. Вращая регулятор помола по часовой стрелке, Вы получите кофе более грубого помола, “отвинчивание” же против часовой стрелки даст кофе с более мелкой степенью помола. При этом следует помнить, что менять степень помола кофе нужно только тогда, когда машина находится в рабочем режиме. При несоблюдении этой инструкции жернова создадут скопления кофе, и понадобится чистка устройства. Производство выбора нужной степени помола кофе в период, когда жернова не будут находиться в рабочем режиме, приведет к тому, что кофемолка даст кофе очень грубого помола или вообще немолотый. Рис. 4.

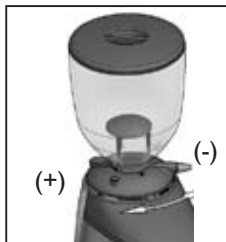


Рис. 4



Рис. 5

Из соображений безопасности регулятор помола ограничен (6) одним единственным оборотом. В кофемолках модели шагнутая нужная степень помола кофе устанавливается при помощи определенного расположения отверстий, показанных на Рис. 5. С помощью этих отверстий Вы сможете добиться нужной степени помола кофе.



ПРИМЕЧАНИЕ: Если мы наблюдаем, что раздача кофе осуществляется очень медленно, это обусловлено очень мелким помолом кофе. Если же раздача кофе слишком быстрая, это обусловлено очень грубым помолом кофе. Чашка превосходного “эспрессо” получается с использованием кофе с такой степенью помола, которое нам дает соотношение: 25 мл кофе за 25 секунд.

7.2. Регулирование подаваемой порции кофе

В кофемолке установлено предварительно заданное фабричное дозирование, при котором подается 7 граммов молотого кофе в расчете на одну порцию. Однако это количество можно регулировать от 6 до 10 гр. кофе следующим образом: Снять крышку дозатора (8) и вращать болт регулирования (9). При вращении болта регулирования по часовой стрелке количество кофе в расчете на одну порцию уменьшается, а при вращении против часовой стрелки - порция увеличивается. Добившись нужного количества кофе в расчете на одну порцию, снова установите на место крышку дозатора молотого кофе (8). Рис. 6.

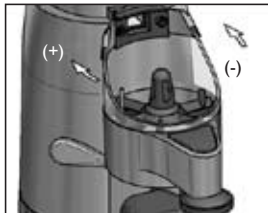


Рис. 6

8 Деятельность

8.1. Использование кофемолки

Нажмите переключатель ON-OFF (14), чтобы включить прибор. Кофемолка начнет работу. Если Ваша кофемолка оснащена режимом автоматической остановки, то она перестанет перемалывать кофейные зёрна в тот момент, когда дозатор достигнет уровня максимального заполнения молотым кофе. Сделав 8 порций кофе, кофемолка вновь начнет размол зёрен, чтобы заполнить дозатор до максимального уровня. Если в Вашей кофемолке отсутствует режим автоматической остановки, советуем заполнять ёмкость дозатора молотым кофе на 75%, чтобы обеспечить постоянное обслуживание. Чтобы получить порцию свежесмолотого кофе, необходимо установить фильтродержатель в вилке (13) и продвинуть его вглубь, чтобы он оказался как раз под выпускным отверстием для молотого кофе. Для получения одной порции свежесмолотого кофе (одна порция соответствует одной чашке кофе) необходимо потянуть ручку дозатора (11), после чего отпустить ручку; она сама вернется в исходное положение. Рис. 7.



Рис. 7



Рис. 8



Рис. 9

Поместить фильтродержатель под кофейный пресс (12) и нажать вверх, чтобы утрамбовать кофе. Рис. 8. В случае если Ваша кофемолка оснащена кофейным прессом телескопического типа, необходимо будет установить фильтродержатель в вилке, после чего нажать кофейный пресс вниз. Рис. 9.

9 Чистка

9.1. Общие указания

Для обеспечения бесперебойной работы аппарата, а также получения отличного качества молотого кофе следует не забывать проводить периодическую чистку составных частей кофемолки, находящихся в контакте с кофе (как минимум, один раз в неделю). При проведении операций по уходу за машиной необходимо принять к сведению нижеследующие указания:

- Всегда выключать аппарат посредством переключателя ON-OFF (11). За исключением случаев, описанных в пункте 9.3.
- Отсоединить аппарат от электрической сети.
- Не погружать аппарат в воду.

9.2. Чистка контейнера для кофейных зёрен

Предварительно израсходовать весь кофе в зёрнах, который может оставаться в контейнере (2). Ослабить вручную блокирующее устройство контейнера (5), после чего открутить предохранительный винт при помощи плоской отвертки. Снять контейнер для кофейных зёрен (2) с регулятора помола(6), как показано на Рис. 2. Протереть контейнер влажной тряпкой или промыть его водой и мылом, чтобы удалить маслянистые остатки от кофе, после чего сполоснуть чистой водой и дать высохнуть.

Вновь установить контейнер на регулятор помола и затянуть предохранительный винт при помощи плоской отвертки, после чего завинтить вручную блокирующее устройство контейнера (5).

9.3. Чистка дозатора молотого кофе

Чистка, чтобы верхняя и нижняя крышки были открыты. С помощью кисточки вычистить остатки кофе, которые могли прилипнуть внутри отделений дозатора.

9.4. Наружная чистка

Для наружной чистки кофеварки необходимо использовать кисточку или тряпку, слегка смоченную в растворе мыльной воды.

ПРИМЕЧАНИЕ: Ни в коем случае не пользоваться влажными тряпками для чистки ёмкости для молотого кофе. Хранить кисточку в хорошо защищенном месте и использовать её только для чистки кофемолки, чтобы не загрязнить её другими веществами. НЕвыполнение указанных операций по уходу за машиной негативно отразится на вкусовых качествах и аромате кофе, а также на консистенции и повторяемости дозы.

10 Обслуживание



10.1 Общие предупреждения

Прежде чем выполнять любого рода операцию по обслуживанию, необходимо обратить внимание на следующие указания:

- Всегда выключать аппарат посредством переключателя ON-OFF (11).
- Отсоединить аппарат от электрической сети.

В случае аварии или неисправности кофемолки, необходимо немедленно отключить аппарат. Попытки самостоятельного ремонта и прямого вмешательства ни в коем случае не допускаются. Обратиться в ближайший к вам центр технического обслуживания.

ПРИМЕЧАНИЕ: В результате несоблюдения этих указаний могут быть подвергнуты опасности как сам аппарат, так и пользователь.

10.2. Периодическое обслуживание

Для гарантирования эффективной и исправной работы кофемолки необходимо строго придерживаться указаний фирмы-изготовителя, вверив техническое обслуживание и ремонт машины в руки квалифицированного персонала. Рекомендуется проводить запланированные проверки состояния и работы тех составляющих частей машины, которые наиболее подвержены износу. Особенно важно проводить систематический контроль степени износа жерновов. Отличное рабочее состояние жерновов позволяет получить однородность помола кофе, повышая качество чашечки кофе, а также снизить расход электроэнергии и ограничить нагревание двигателя, непосредственно самих жерновов и, следовательно, молотого кофе тоже.

ПРИМЕЧАНИЕ: На основании накопленного опыта и используя кофейные смеси средней твёрдости, предлагаем производить замену жерновов, руководствуясь следующей таблицей:

K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	300 kg / 660 lb
K-10 Conic WBC	1500 kg / 3300 lb

10.3 меля обслуживание группы

При проведении операций по уходу за блоком размола необходимо принять к сведению нижеследующие указания:

Выключить аппарат посредством переключателя ON-OFF (14). Отсоединить аппарат от электрической сети. Ослабить блокирующее устройство (5), как показано на Рис. 2, после чего снять контейнер для зёрен (2) с регулятора помола (6).

Отвинтить болты, удерживающие регулятор помола (6), при помощи шестигранного ключа Аллена, как показано на Рис. 10.



Рис. 10

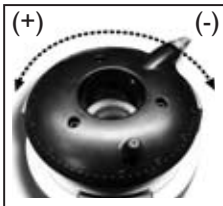


Рис. 11

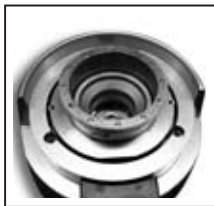


Рис. 12

Вращать регулятор помола (6) по часовой стрелке до тех пор, пока он не освободится и его можно будет снять. С помощью кисточки или пылесоса вычистить остатки кофе из внутренней полости кофемолки. Проверить состояние жерновов и, в случае их износа, произвести замену. Если результаты проверки показали, что жернова находятся в отличном рабочем состоянии, необходимо вновь установить регулятор помола и закручивать его в направлении против часовой стрелки, как показано на Рис. 11, до тех пор, пока он не начнет соприкасаться с жерновыми, после чего следует завинтить три болта.

10.4 достигать заусенцев

Следовать инструкциям, указанным в пункте 10.3., чтобы снять регулятор помола, отвинтив для этого три закрепительных болта, как показано на Рис. 10. После этого снять верхнюю фрезерную оправку, откручивая её вручную по часовой стрелке, как показано на Рис. 12. После проведения замены жерновов необходимо вновь установить верхнюю фрезерную оправку, вращая её в направлении против часовой стрелки. Затем установить регулятор помола (6) и следовать инструкциям на Рис. 10 и 11.

II Меры безопасности



Кофемолка включает в себя систему безопасности, которая действует таким образом, что, если контейнер для зёрен (2) не находится в своем месте, кофемолка прекратит перемалывать.

ПРИМЕЧАНИЕ: Фирма-изготовитель не несет ответственности за последствия, связанные как с ненадлежащим использованием аппарата, так и с невыполнением мер безопасности, указанных выше. Просим обратить пользователей особое внимание на добросовестное соблюдение следующих указаний:

- Данная кофемолка должна использоваться исключительно для выполнения тех функций, для которых она и была создана, а именно: для помола кофейных зёрен.
- Не использовать данную кофемолку для осуществления помола других типов продуктов питания, таких как орехи, или для получения более тонкого помола гранулированных продуктов, таких как сахар и другие.
- Не допускать использование аппарата со стороны детей или недееспособных лиц.



- Любое иное применение будет рассматриваться как использование не по назначению, а также опасное использование.
- Избегать попадания жидкостей на внутренние или внешние поверхности, будь аппарат включен или выключен, за исключением тех частей, которые прямо предусмотрены в параграфе “ЧИСТКА”. Если по какой-то причине такое попадание жидкости произошло, необходимо незамедлительно выключить электропитание и аккуратно просушить все поверхности. Если нужен доступ к внутренним частям машины, где располагаются её электрические компоненты, следует обращаться в ближайший центр технического обслуживания.
- В случае повреждения какого-либо компонента машины или для осуществления любого вмешательства в её механизм, настоятельно советуем обращаться в центры технического обслуживания, которые и произведут необходимый ремонт или замену, гарантируя обеспечение стандартов безопасности.
- Только компания или поставщик, уполномоченный со стороны, может производить замену основного кабеля любой из моделей кофемолок.

12 Декларация о Соответствии Изделия Стандартам ЕС

Согласно указанному выше нормативу, на данные изделия была нанесена ЕС-маркировка. Все технические материалы были признаны соответствующими, они подготовлены и имеются в наличии в наших офисах.

04/108/ЕС (Норма электромагнитной совместимости) о сближении законодательств государств - участников в части, касающейся электромагнитной совместимости
98/37/ЕС касается сближения законодательств государств - участников в отношении машин
REG. 1935/2004 корректируя директив 89/109/ЕС на приближении законов государство-членов касаясь материала и предметов которому суждено коснуться с питательными продуктами.

03/108/ЕС, норма, которая модифицирует Директиву **02/96/ЕС** относительно отходов электрических и электронных аппаратов (RAEE)

06/95/ЕС касается сближения законодательств государств - участников в отношении материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
02/96/ЕС 27/01/2003 на приближении законов государство-членов на ненужное электрическом и радиотехнической аппаратуре (WEEE).

Охрана окружающей среды

Когда вы соберётесь выбрасывать этот электроприбор, позаботьтесь о том, чтобы не выбрасывать его с обычными домашними отходами и мусором; сдайте его на переработку в официальный пункт сбора старых электроприборов. Этим вы внесёте свой посильный вклад в дело охраны окружающей среды.

Юридический представитель



ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

- 1 - ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
- 2 - ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ
- 3 - ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΣΗΣ
- 4 - ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ
- 5 - ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ
- 6 - ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ
- 7 - ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ
- 8 - ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ
- 9 - ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ
- 10 - ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ
- 11 - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
- 12 - ΔΗΛΩΣΗ ΠΙΣΤΟΤΗΤΑΣ ΕΚ

Ο μύλος άλεσης καφέ που αγοράσατε σχεδιάστηκε εφαρμόζοντας τα πιο καινοτόμα συστήματα πληροφορικής και μηχανικής. Το αποτέλεσμα είναι ένα προϊόν υψηλής ποιότητας που σας προσφέρει τη μέγιστη εγγύηση. Κατά την κατασκευή του χρησιμοποιήθηκαν ευγενή υλικά (άλουμινιο, χάλυβας κ.λπ.) κατάλληλα να έρχονται σε επαφή με τρόφιμα. Για τη βέλτιστη λειτουργία των μύλων άλεσης που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο, οι μέγιστοι χρόνοι διαρκούς λειτουργίας (κύκλοι λειτουργίας) είναι:

ΜΟΝΤΕΛΟ	ΚΥΚΛΟΣ	
	ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ	ΠΑΥΣΗ
K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	10 λεπτά	5 λεπτά
K-10 Conic WBC	3 λεπτά	5 λεπτά

2 ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΟΔΗΓΙΩΝ ΧΡΗΣΗΣ

2.1. Σκοπός του παρόντος εγχειριδίου είναι να προσφέρει τις απαραίτητες

πληροφορίες για τη σωστή εγκατάσταση, χειρισμό και συντήρηση της συσκευής, καθώς και να επισημάνει τις προφυλάξεις που θα πρέπει να λαμβάνονται υπόψη από το χειριστή. Για την καλύτερη δυνατή χρήση των μύλων άλεσης καφέ, πρέπει να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο. Εάν παρουσιαστεί οποιοδήποτε πρόβλημα, επικοινωνήστε με το πιο κοντινό κέντρο τεχνικής υποστήριξης. Φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό μέχρις ότου αλλάξετε συσκευή και κρατήστε το πάντα στη διάθεση του χειριστή.

2.2. Στο εγχειρίδιο αυτό χρησιμοποιούνται μερικοί ειδικοί όροι όπως:

- Έντονοι (bold) χαρακτήρες για να τονιστεί η σπουδαιότητα ορισμένων όρων.
- Αριθμοί σε παρένθεση ύστερα από μια λέξη που δείχνουν τη θέση του συγκεκριμένου εξαρτήματος στο σχέδιο πλευρικής όψης ή στο σχέδιο των εξωτερικών εξαρτημάτων.

Παράδειγμα: (1) Καπάκι χοάνης.

πληροφορίες προσοχή

- Εικονίδια (πληροφορίες, προσοχή).



3 ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Στο πινακίδιο τεχνικών χαρακτηριστικών κατασκευασμένο από **ανεξίτηλο υλικό** αναγράφονται τα ακόλουθα στοιχεία:



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να διαφοροποιεί τα εξαρτήματα της συσκευής σύμφωνα με τις απαιτήσεις της κάθε αγοράς, καθώς και σύμφωνα με τις εξελίξεις της τεχνολογικής προόδου.

CE	
ΜΟΝΤΕΛΟ	ΣΕΙΡΙΑΚΟΣ ΑΡΙΘΜΟΣ
ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ
ΕΠΙΛΟΓΕΣ	
ΤΗΛ.	ΦΑΞ

4 ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

4.1 Πεδίο εφαρμογής

Οι μύλοι άλεσης καφέ προορίζονται για χρήση σε επιχειρήσεις και κοινότητες, στις οποίες η χρήση αλεσμένου καφέ είναι απαραίτητη, ή σε μικρά καταστήματα πώλησης καφέ. Ο μύλος αυτός άλεσης πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την άλεση κόκκων καφέ. Οποιαδήποτε άλλη χρήση πρέπει να θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.

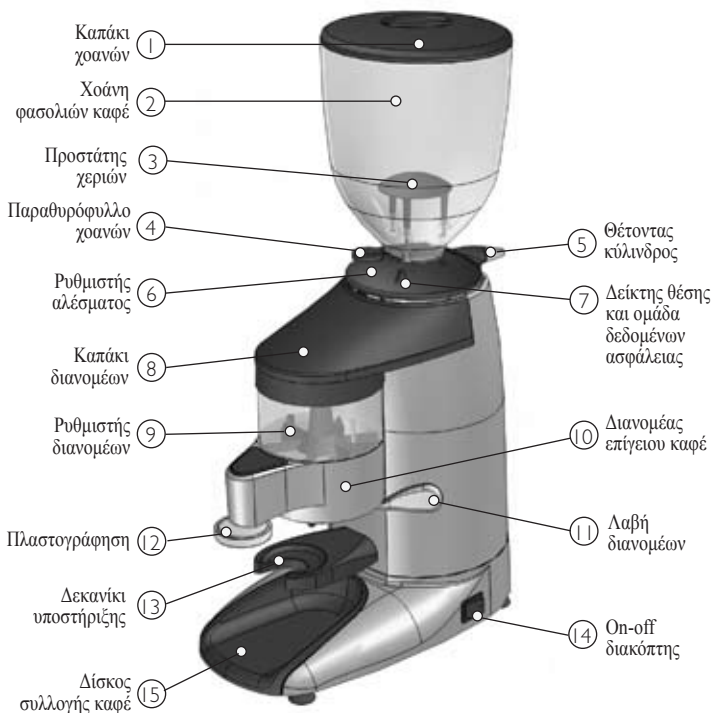


***ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται σε άτομα, αντικείμενα ή στην ίδια τη συσκευή, εάν δεν πληρούνται οι προδιαγραφές ασφάλειας που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο, ή λόγω ακατάλληλης χρήσης.

ΜΟΝΤΕΛΟ	K-6 / 6.4 M 6.4 A / K-6 Professional Barista / K-8	K-8 Silenzio K-10 Conic	K-10 Conic WBC
110 v 60 hz	200w/100w 1100 rpm	280w/150w 1030 rpm	680w/370w 265 rpm
220 v 60 hz	470w/245w 1540 rpm	470w/245w 1540 rpm	760w/370w 270 rpm
230 v 50 hz	440w/245w 1300 rpm	380w/200w 1300 rpm	730w/450w 340 rpm
240 v 50 hz	260w/120w 1400 rpm	245w/140w 870 rpm	730w/450w 340 rpm
380 v 50 hz	400w/245w 1390 rpm	420w/250w 920 rpm	490w/300w 340 rpm
Ø Δίσκοι (in / mm)	2.5 / 64	3.3 / 83	2.7 / 68
Παραγωγή (lb/h Kg/h)*	24.2 / 11	33 / 15	37.4 / 17
Χωρητικότητα χοάνης (lb / gr)	3.74 / 1.700		
Εμκοστή ζεμνογο κοφε (lb / gr)	0.66 / 300		
θέση λαβών διανομέων	το δικαίωμα, έφυγε		
Καθαρό βάρος (lb / kg)	31.9 / 14.5	33.4 / 15.2	37.5 / 17
Ύψος-πλάτος-βάθος (in / mm)	25 x 8.2 x 14.4 in 635 x 210 x 365 mm		

* Παραγωγή με βάση καφέ μέτριου βαθμού καβουρδίσματος και τύπου άλεσης espresso.

5 ΕΞΩΤΕΡΙΚΑ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ



6 ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ



6.1 Γενικές προειδοποιήσεις

Πριν την εγκατάσταση της συσκευής, πρέπει να διαβάσετε με προσοχή αυτό το εγχειρίδιο οδηγιών χρήσης. Η εγκατάσταση της συσκευής πρέπει να γίνει από ειδικευμένο και εξουσιοδοτημένο προσωπικό και σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφάλειας και υγιεινής.



6.2. Σημαντικές προειδοποιήσεις

Ο χειριστής πρέπει να είναι άτομο ενήλικο και υπεύθυνο. Ποτέ ανεύθυνα άτομα ή παιδιά. Κατά το χειρισμό του μύλου άλεσης πρέπει να λαμβάνονται οι ακόλουθες προφυλάξεις:

- Μην είστε ξυπόλυτοι.
- Τα χέρια και τα πόδια σας πρέπει να είναι στεγνά.
- Μην εισάγετε τη συσκευή σε νερό.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο έδαφος και μην την εκθέτετε στην επίδραση άλλων ατμοσφαιρικών παραγόντων.
- Μην εισάγετε αντικείμενα στο στόμιο εισόδου ή εξόδου καφέ, όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία. (Πρέπει να έχουμε υπόψη ότι κατά τη διακοπή της λειτουργίας του μύλου, οι δίσκοι συνεχίζουν να περιστρέφονται για μερικά λεπτά).
- Κατά την αποσύνδεση του μύλου άλεσης από το ρεύμα και για την αποφυγή βραχυκλώματος να τραβάτε πάντα το βύσμα και ποτέ το ηλεκτρικό καλώδιο.



6.3. Τοποθέτηση για χρήση

Η συσκευή πρέπει να εγκαθίσταται επάνω σε επίπεδη και στέρεη επιφάνεια. Για την εξασφάλιση της βέλτιστης απόδοσης της συσκευής, οι ελάχιστες διαστάσεις του χώρου εργασίας πρέπει να είναι τουλάχιστον:

MONTELO	Ύψος (in / mm)	πλάτος (in / mm)	βάθος (in / mm)
K-6 / K-6 Silenzio	31.5 / 800	12.1 / 310	16 / 406
K-6 Prof. Barista / K-8			
K-8 Silenzio / K-10 Conic			
K-10 Conic WBC			



6.4. Εγκατάσταση του μύλου άλεσης καφέ

Πριν να συνδέσετε το μύλο άλεσης καφέ στο ρεύμα, πρέπει να ελέγξετε τα ακόλουθα:

- Ότι τα στοιχεία στην ετικέτα χαρακτηριστικών συμπίπτουν με αυτά του ηλεκτρικού δικτύου.
- Ελέγξτε ότι η ένταση της ηλεκτρικής εγκατάστασης είναι συμβατή με την ισχύ της συσκευής.
- Το σημείο σύνδεσης στο ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να είναι προστατευμένο με ασφάλειες κατάλληλης ισχύος.
- Ο εξοπλισμός πρέπει να είναι σωστά συνδεδεμένος σε γείωση σύμφωνα με τις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας.



*Αυτός ο μύλος άλεσης καφέ πρέπει να χρησιμοποιείται σε χώρους όπου η θερμοκρασία δεν ξεπερνά τους 25/30°C και δεν πρέπει να εγκαθίσταται σε χώρους (ΚΟΥΖΙΝΕΣ) για τον καθαρισμό των οποίων χρησιμοποιούνται προβολές ύδατος.

7 ΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΡΥΘΜΙΣΗ

7.1. Προετοιμασία του μύλου καφέ

Τοποθετήστε τη χοάνη (2) στο ρυθμιστή αλέσματος (6) και ελέγξτε ότι το παραθυρόφυλλο (4) είναι κλειστό, όπως στο σύκο 1. Δέστε τη χοάνη με το πέραςμα κλωστής σε βελόνα της βίδας ασφάλειας χοανών με τη βοήθεια ενός flat-head κατασαβιδιού και τελικά τη ρύθμιση του κυλίνδρου ρύθμισης (5) με το χέρι. Σύκο 2. Αφαιρέστε το καπάκι χοανών (1), γεμίστε τη χοάνη (2) με τον καφέ και αντικαταστήστε το καπάκι χοανών. Σύκο 3.



Σύκο 1

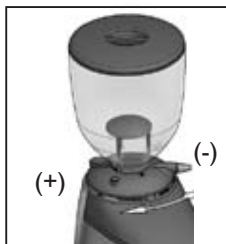


Σύκο 2



Σύκο 3

Συνδέστε τη μηχανή με την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, πιάστε το on-off διακόπτη (14) και ανοίξτε το παραθυρόφυλλο (4) για να αφήσετε τον καφέ κατευθείαν. Αφαιρέστε το καπάκι διανομέων (8) και γυρίστε το ρυθμιστή αλέσματος (6) στην απαραίτητη ρύθμιση αλέσματος. Με να γυρίσει το δεξιόστροφα, το άλεσμα καφέ θα είναι πιο χονδροειδές και γυρίζοντας το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, το άλεσμα θα είναι λεπτότερο. Σημειώστε ότι πρέπει μόνο να αλλάξετε τις τοποθετήσεις αλέσματος όταν είναι ανοικτή η μηχανή και τα σαλιάσματα είναι στην κίνηση. Εάν δεν κάνετε αυτό, τα σαλιάσματα γυρνά επάνω και ο καθαρισμός θα απαιτηθεί. Οι μεταβαλλόμενες τοποθετήσεις αλέσματος όταν δεν είναι τα σαλιάσματα στην κίνηση θα αναγκάσουν το μύλο για να μην κάνουν μόνο το πολύ χονδροειδές άλεσμα ή κανένα άλεσμα καθόλου. Σύκο 4.



Σύκο 4



Σύκο 5

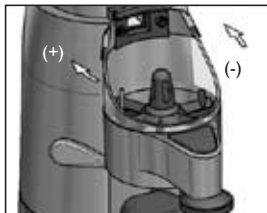
Για τους λόγους ασφάλειας, ο ρυθμιστής (6) περιορίζεται σε μια ενιαία στροφή. Στα περπατημένα πρότυπα, οι θέσεις λείανσης τίθενται από την τοποθέτηση των τρυπών που παρουσιάζονται στο σύκο 5. Χρησιμοποιώντας αυτές τις τρύπες, επιλέξτε σημείο αλέσματος που επιθυμείτε.



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ο καφές βγαίνει αργά, αυτό είναι επειδή ο καφές τίθεται ως στόχος να αλέσει πολύ το πρόστιμο. Εάν βγαίνει πολύ γρήγορα, είναι επειδή το άλεσμα είναι πολύ παχύ. Ένα τέλειο espresso επιτυγχάνεται με ένα αλέθοντας σημείο 25 μιλ. του καφέ που παρασκευάζεται σε 25 δευτερόλεπτα.

7.2. Ρύθμιση servings καφέ

Οι διανομές είναι εργοστάσιο που ρυθμίζεται για να εξυπηρετήσει ένα ποσό περίπου 7 γ. του επίγειου καφέ, αλλά αυτή η ποσότητα μπορούν να είναι ρυθμισμένοι μεταξύ 6 και 10 γ. ως εξής: Αφαιρέστε το έδαφος το καπάκι διανομικών καφέ (8) και γυρίσει τη βίδα κανονισμού διανομής (9) δεξιόστροφα για να λάβει μια μικρότερη ποσότητα του καφέ, και αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού για να λάβει ένα μεγαλύτερο ποσό. Μιά φορά η ποσότητα κάθε μια η εξυπηρέτηση έχει ρυθμιστεί, αντικαθιστά το διανομεία επίγειου καφέ καπάκι (8). Σύκο 6.



Σύκο 6

8 ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

8.1. Χρήση

Για να κλείσουν τη μηχανή σε και τη χρήση ο on-off διακόπτης (14). Η μηχανή θα αρχίσει να αλέθει τον καφέ. Εάν η αυτόματη επιλογή στάσεων ενσωματώνεται, ο μύλος θα σταματήσει όταν φθάνει ο διανομέας στο ανώτατο όριο, και θα ξαναεκκινήσει αφότου έχουν εξυπηρετηθεί 8 μερίδες του καφέ, αλέθοντας πάλι στο ανώτατο όριο. Εάν η μηχανή δεν ενσωματώνει την αυτόματη επιλογή στάσεων, συστήνουμε ότι γεμίζετε doser 75% της ικανότητάς της προκειμένου να εγγυηθεί η συνεπής χορήγηση της δόσης. Για να εξυπηρετήσετε servings καφέ, τοποθετήστε το portafilter στο δεκανίκι υποστήριξης (13) τόσο μακριά μέσα καθώς πιθανό έτσι ώστε τοποθετείται κάτω από το σωλήνα απαλλαγής επίγειου καφέ. Σύκο 1. Τραβήξτε τη λαβή διανομής (11) για να λάβετε έναν καφέ που εξυπηρετεί (ο ένας που εξυπηρετεί είναι ίσος με ένα φλιτζάνι του καφέ), και τον απελευθερώστε έτσι επιστρέφει στην κανονική θέση του. Σύκο 7.



Σύκο 7



Σύκο 8



Σύκο 9

Πάρτε το portafilter και το τοποθετήστε κάτω από την πλαστογράφηση καφέ (12), πιέζοντας προς τα πάνω για να συσκευάσει τον καφέ. Σύκο 8. Κατά τη χρησιμοποίηση της τηλεσκοπικής επιλογής Τύπου καφέ, τοποθετήστε το portafilter στο δεκανίκι και ωθήστε την πλαστογράφηση καφέ προς τα κάτω. Σύκο 9. Κατά χρησιμοποίηση WBC ή K-6 επαγγελματικών προτύπων, τη συστήνουμε χρήση μιας χειρωνακτικής πλαστογράφησης.

9 ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

9.1 Γενικές προειδοποιήσεις

Για να διασφαλίσετε την καλή λειτουργία της συσκευής, καθώς και την καλή ποιότητα του αλεσμένου καφέ, πρέπει να καθαρίζετε τακτικά τα μέρη που βρίσκονται σε επαφή με τον καφέ (τουλάχιστον μια φορά την εβδομάδα).

Για τον καθαρισμό της συσκευής πρέπει να ακολουθούνται οι παρακάτω οδηγίες:

- Σβήνετε πάντα τη συσκευή από το διακόπτη ON-OFF (14).
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Μην εισάγετε τη συσκευή σε νερό.

9.2. Καθαρισμός της χροάνης φασολιών καφέ

Πριν καθαρίζει, σιγουρευτείτε ότι δεν υπάρχει κανένα φασόλι που αφήνεται στη χροάνη (2). Χαλαρώστε με το χέρι ο κύλινδρος ρύθμισης (5) και, με τη βοήθεια ενός flathead κατσαβιδιού, ξεμπλόξτε τη βίδα ασφάλειας χροανών. Αφαιρέστε η χροάνη φασολιών καφέ (2) από το ρυθμιστή αλέσματος (6) όπως στο σύκο 2 και το καθαρίζει με ένα υγρό ύφασμα ή ένα σαπούνι και ποτίζει για να αποβάλει τα υπολείμματα πετρελαίου από τον καφέ, που πλένει το προσεκτικά και έπειτα που ξερραίνει.

9.3. Καθαρισμός του δοσομετρητή καφέ

Με τη βοήθεια ενός πινέλου καθαρίστε τα υπολείμματα καφέ που είναι πιθανόν προσκολλημένα στο εσωτερικό των θαλάμων του δοσομετρητή.

9.4. Εξωτερικός καθαρισμός

Για τον εξωτερικό καθαρισμό της συσκευής χρησιμοποιήστε ένα πινέλο ή ένα πανί ελαφρώς βρεγμένο με νερό και σαπούνι.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μη χρησιμοποιείτε ποτέ βρεγμένα πανιά για τον καθαρισμό του δοχείου αλεσμένου καφέ. Φυλάξτε το πινέλο σε προστατευμένο χώρο και χρησιμοποιήστε το μόνο για τον καθαρισμό του μύλου άλεσης, προκειμένου να μην το λερώσετε με άλλες ουσίες. Ο ΜΗ καθαρισμός της συσκευής θα επηρεάσει αρνητικά τη γεύση και το άρωμα του καφέ, καθώς και τη σύσταση και την αναπαραγωγή της δόσης.

10 ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ



10.1 Γενικές προειδοποιήσεις

Πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης πρέπει να λαμβάνονται υπόψη οι ακόλουθες οδηγίες:

- Σβήνετε πάντα τη συσκευή από το διακόπτη ON-OFF (14)
- Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό δίκτυο.

Σε περίπτωση βλάβης ή ελαττωματικής λειτουργίας, σβήστε τη συσκευή και μην προσπαθήσετε ποτέ να την επιδιορθώσετε ή να επέμβετε άμεσα. Ειδοποιήστε το κοντινότερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η μη τήρηση αυτής της προειδοποίησης μπορεί να θέσει σε κίνδυνο την ασφάλεια τόσο της συσκευής όσο και του χρήστη.

10.2. Τακτική συντήρηση

Για την εξασφάλιση της απόδοσης του μύλου και για την ορθή λειτουργία του είναι απαραίτητο να τηρούνται οι οδηγίες του κατασκευαστή, σύμφωνα με τις οποίες η συντήρηση αυτή πρέπει να διενεργείται από ειδικευμένο προσωπικό. Συνιστάται η διεξαγωγή προγραμματισμένων ελέγχων των πιο φθαρμένων τμημάτων της συσκευής. Πάνω απ' όλα θα πρέπει να ελέγχεται συστηματικά ο βαθμός φθοράς των δίσκων. Η τέλεια κατάσταση των δίσκων επιτρέπει την παραγωγή ομοιογενούς αλεσμένου καφέ αυξάνοντας την ποιότητα του περιεχομένου του φλιτζανιού. Επίσης επιτρέπει τη μείωση της καταναλώσεως ενέργειας και την αποφυγή υπερθέρμανσης του κινητήρα, των ιδίων των δίσκων και κατά συνέπεια του αλεσμένου καφέ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βασίζομενοι στη συσσωρευμένη πείρα και δεδομένης της χρήσης μεγμάτων καφέ μέσης διάρκειας, συνιστούμε την αλλαγή των δίσκων σύμφωνα με τον ακόλουθο πίνακα:

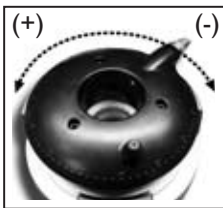
K-6 / K-6 Silenzio / K-6 Professional Barista / K-8 / K-8 Silenzio / K-10 Conic	300 kg / 660 lb
K-10 Conic WBC	1500 kg / 3300 lb

10.3. Συντήρηση ομάδας λείανσης

Για τη συντήρηση ομάδας λείανσης, ακολουθήστε αυτές τις οδηγίες: Κλείστε τη μηχανή χρησιμοποιώντας το on-off διακόπτη (14). Αποσυνδέστε τη μηχανή από την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος. Χαλαρώστε τον κύλινδρο ρύθμισης (5), όπως φαίνεται στο σύκο 2, και απομακρύνετε τη χροάνη (2) από το ρυθμιστή αλέσματος (6). Απελευθερώστε τις 3 βίδες στο ρυθμιστή αλέσματος (6) χρησιμοποιώντας ένα κλειδί Άλλεν όπως φαίνεται στο σύκο 10.



Σύκο 10



Σύκο 11



Σύκο 12

Γυρίστε το ρυθμιστή αλέσματος (6) δεξιόστροφα, έως ότου ανασηκώσει. Χρησιμοποιώντας μια μικρή βούρτσα ή ένα κενό, καθαρίστε το εσωτερικό της αλέθοντας αίθουσας. Ελέγξτε τον όρο των σαλιασμάτων και τους αλλάξτε, εάν είναι απαραίτητο. Εάν όχι, ξαναβάλτε το ρυθμιστή στη θέση, που γυρίζει την αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού όπως στο σύκο 11 έως ότου αγγίξουν τα σαλιάσματα και αντικαθιστούν τις 3 βίδες.

10.4. Πρόσβαση των σαλιασμάτων

Ακολουθήστε τις οδηγίες σε 10.3. προκειμένου να αφαιρεθεί ο ρυθμιστής αλέσματος, αφαιρώντας τις 3 βίδες όπως εξηγείται στο σύκο 10. Μόλις γίνει αυτό, θα πρέπει με το χέρι να γυρίσετε τον ανώτερο κάτοχο σαλιασμάτων για να το αφαιρέσετε δεξιόστροφα από την κατοικία της όπως στο σύκο 12.

Μετά από να αλλάξει τα σαλιάσματα, συγκεντρώστε τον ανώτερο κάτοχο σαλιασμάτων με να περάσει κλωστή σε το αντίθετα προς τη φορά των δεικτών του ρολογιού, αντικαταστήστε το ρυθμιστή αλέσματος (6) και ακολουθήστε τις οδηγίες όπως φαίνεται στο σύκο 10 & 11.



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ



ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Ο κατασκευαστής δε φέρει καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται είτε από την ακατάλληλη χρήση της συσκευής είτε από τη μη τήρηση των προδιαγραφών ασφάλειας που αναφέρονται ανωτέρω.

Οι χρήστες παρακαλούνται να τηρούν επιμελώς τις ακόλουθες οδηγίες:

- Αυτός ο μύλος άλεσης καφέ πρέπει να χρησιμοποιείται αποκλειστικά για τις λειτουργίες για τις οποίες σχεδιάστηκε: άλεση κόκκων καφέ.
- Μη χρησιμοποιείτε το μύλο ούτε για την άλεση άλλων τύπων τροφίμων όπως ξηροί καρποί ούτε για την πιο λεπτή άλεση τροφών σε κόκκους όπως η ζάχαρη ή άλλων.
- Μην επιτρέψετε τη χρήση της συσκευής σε παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες.
- Οποιαδήποτε άλλη χρήση θεωρείται ακατάλληλη και επικίνδυνη.
- Αποφύγετε να φέρνετε οποιοδήποτε υγρό σε επαφή με τις εσωτερικές ή τις εξωτερικές επιφάνειες, όταν η συσκευή είναι αναμμένη ή σβηστή, εκτός από ορισμένα μέρη που ορίζονται ρητά στην παράγραφο "ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ". Εάν για οποιοδήποτε λόγο συμβεί κάτι τέτοιο, διακόψτε αμέσως την παροχή του ρεύματος και σκουπίστε όλες τις επιφάνειες με προσοχή. Εάν είναι απαραίτητη η πρόσβαση στο εσωτερικό μέρος της συσκευής όπου βρίσκεται τα ηλεκτρικά εξαρτήματα, προστρέξτε στο κοντινότερο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.
- Εάν σπάσει κάποιο εξάρτημα ή για οποιαδήποτε άλλη επέμβαση, συνιστούμε να επικοινωνήσετε με τα κέντρα τεχνικής υποστήριξης, τα οποία θα διενεργήσουν την επιδιόρθωση ή την αντικατάσταση σύμφωνα με τα πρότυπα ασφάλειας.
- Μόνο η ή οι προμηθευτές που είναι εξουσιοδοτημένοι από την μπορούν να αντικαταστήσουν το κεντρικό καλώδιο οποιουδήποτε μύλου.



12 ΔΗΛΩΣΗ ΠΙΣΤΟΤΗΤΑΣ ΕΚ

Σύμφωνα με τον κανονισμό της ΕΕ που αναφέρεται ανωτέρω εφαρμόστηκαν τα κοινοτικά σήματα. Όλα τα υλικά ήταν ενδεδειγμένα και ετοιμάστηκαν και διατίθενται στα γραφεία μας.

04/108/ΕΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα

98/37/ΕΚ για την προσέγγιση της νομοθεσίας των κρατών μελών σχετικά με τις μηχανές
ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ. 1935/2004 οδηγία 89/109/ΕΚ τροποποίησης για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με το υλικό και των αντικειμένων που προορίζονται για να κάνουν την

03/108/ΕΚ για τροποποίηση της οδηγίας 2002/96/ΕΚ σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ)

06/95/ΕΚ για την προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών σχετικά με με το

ηλεκτρολογικό υλικό που προορίζεται να χρησιμοποιηθεί εντός ορισμένων ορίων τάσεως

02/96/ΕΚ του 27/01/2003 στην προσέγγιση των νομοθεσιών των κρατών μελών στον ηλεκτρικό και ηλεκτρονικό εξοπλισμό αποβλήτων (WEEE).



Περιβάλλον

Κατά την απόρριψη της συσκευής αυτής, μην την πετάξετε σε έναν απλό κάδο απορριμμάτων, αλλά σε επίσημο σημείο συλλογής για να ανακυκλωθεί. Με αυτόν τον τρόπο συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος.

Ο νομικός αντιπρόσωπος





