

M7
series

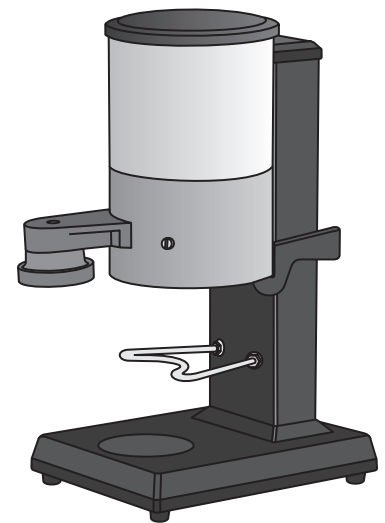
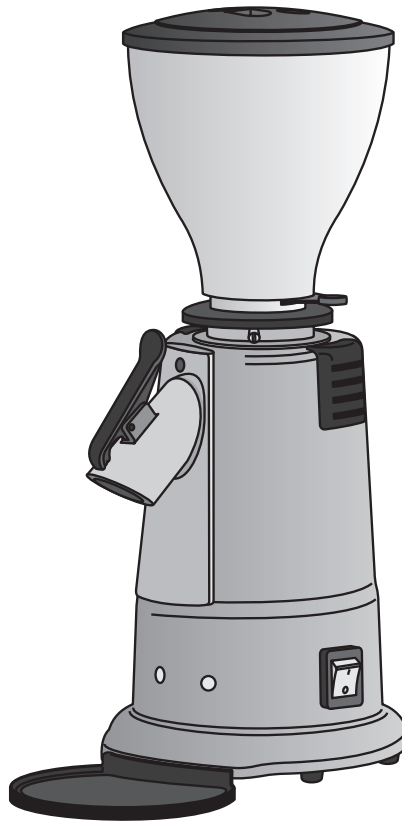
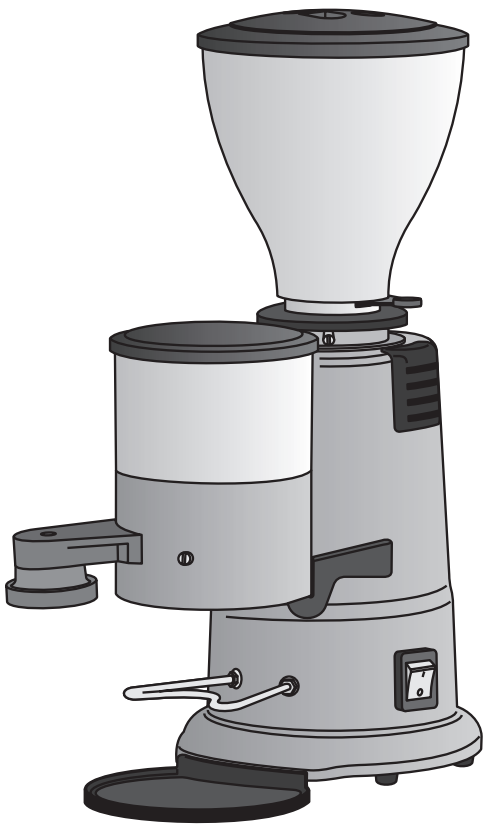
MX
series

M5
series

M4
series

MC
series

A3



ISTRUZIONI ORIGINALI
ORIGINAL INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS ORIGINALES
DIE ORIGINALEN ANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES ORIGINALES

**ATTENZIONE**

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

**CAUTION**

Read the instructions before using the machine.

ATTENTION

Bien lire les instructions avant d'utiliser la machine.

ACHTUNG!

Vor Gebrauch bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung lesen.

¡ATENCIÓN!

Leer con atención las instrucciones antes de utilizar el aparato.

ITALIANO

| | | |
|----|--|--------|
| 1 | INDICE: | |
| 2 | AVVERTENZE GENERALI | pag.04 |
| 3 | DESCRIZIONE APPARECCHIO | pag.04 |
| 4 | DATI TECNICI | pag.04 |
| 5 | INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA | pag.05 |
| 6 | INSTALLAZIONE ED ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA | pag.05 |
| 7 | FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO | pag.06 |
| 8 | MANUTENZIONE | pag.07 |
| 9 | PULIZIA | pag.07 |
| 10 | SMALTIMENTO | pag.07 |
| | RUMORE AEREO | pag.07 |

ENGLISH

| | | |
|----|---------------------------------------|--------|
| 1 | SUMMARY: | |
| 2 | GENERAL WARNINGS | pag.08 |
| 3 | APPLIANCE DESCRIPTION | pag.08 |
| 4 | TECHNICAL DATA | pag.08 |
| 5 | SAFETY INFORMATION | pag.09 |
| 6 | INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS | pag.09 |
| 7 | APPLIANCE FUNCTIONS | pag.10 |
| 8 | MAINTENANCE | pag.11 |
| 9 | CLEANING | pag.11 |
| 10 | DISPOSAL | pag.11 |
| | AERIAL NOISE | pag.11 |

FRANÇAIS

| | | |
|----|---|--------|
| 1 | TABLEAU: | |
| 2 | AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX | pag.12 |
| 3 | DESCRIPTION DE L'APPAREIL | pag.12 |
| 4 | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES | pag.12 |
| 5 | INFORMATIONS SUR LA SÉCURITÉ | pag.13 |
| 6 | INSTALLATION ET RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE | pag.13 |
| 7 | FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL | pag.14 |
| 8 | MAINTENANCE | pag.15 |
| 9 | NETTOYAGE | pag.15 |
| 10 | EMBALLAGE ET FIN DE VIE DE L'APPAREIL | pag.15 |
| | BRUIT AÉRIEN | pag.15 |

DEUTSCH

| | | |
|----|---|--------|
| 1 | INDEX: | |
| 2 | ALLGEMEINE HINWEISE | pag.16 |
| 3 | BESCHREIBUNG DES GERÄTES | pag.16 |
| 4 | TECHNISCHE DATEN | pag.16 |
| 5 | INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERHEIT | pag.17 |
| 6 | INSTALLATION UND ANSCHLUSS DES GERÄTES AM STROMNETZ | pag.17 |
| 7 | BETRIEB DES GERÄTES | pag.18 |
| 8 | WARTUNG | pag.19 |
| 9 | REINIGUNG | pag.19 |
| 10 | ENTSORGUNG | pag.19 |
| | GERÄUSCHENTWICKLUNG | pag.19 |

ESPAÑOL

| | | |
|----|---|--------|
| 1 | ÍNDICE: | |
| 2 | ADVERTENCIAS GENERALES | pag.20 |
| 3 | DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA | pag.20 |
| 4 | CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | pag.20 |
| 5 | INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD | pag.21 |
| 6 | INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA | pag.21 |
| 7 | FUNCIÓNAMIENTO DE LA MÁQUINA | pag.22 |
| 8 | MANTENIMIENTO | pag.23 |
| 9 | LIMPIEZA | pag.23 |
| 10 | ELIMINACIÓN EMBALAJE Y DESGUACE DEL APARATO | pag.23 |
| | RUIDO AÉREO | pag.23 |



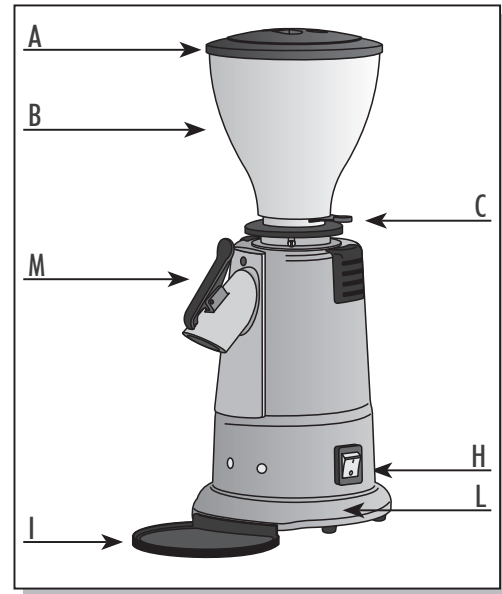
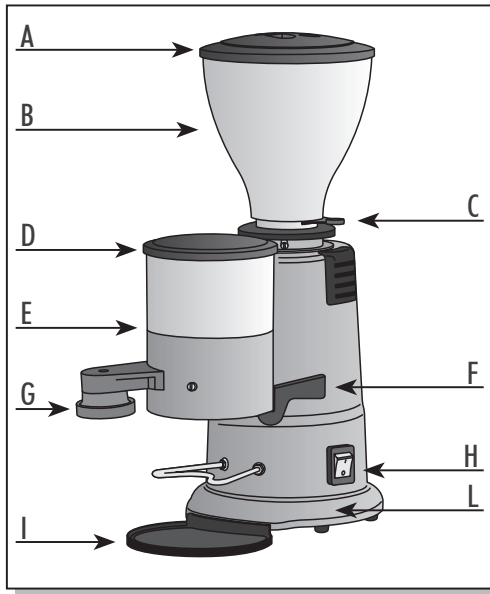
Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito per evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni all'operatore.

1 AVVERTENZE GENERALI

Prima di azionare l'apparecchio leggere attentamente il seguente manuale d'istruzioni. All'interno troverete indicazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

L'azienda produttrice adotta una politica di continuo sviluppo e si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto e manuale.

2 DESCRIZIONE APPARECCHIO



- A) Coperchio campana caffè
- B) Campana caffè
- C) Ventola chiusura campana caffè
- D) Coperchio dosatore

- E) Dosatore
- F) Leva dosatore
- G) Pressino
- H) Interruttore

- I) Piattino macinadosatore
- L) Corpo macchina
- M) Ferma sacchetto

3 DATI TECNICI

| | M4 / M5 / M5 PLUS | MX | M7 |
|--|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Macine piane | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm |
| Potenza | 250 W | 340 W | 800 W |
| Motore | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm |
| Dispositivo contadosi | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensioni (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Peso netto | 9 Kg | 13 Kg | 15,5 Kg |
| Ciclo di funzionamento (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MX 900 | M7 900 | MXK | M7K |
|--|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Macine piane | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - | - |
| Macine coniche | - | - | Ø 63 mm | Ø 68 mm |
| Potenza | 300 W | 600 W | 350 W | 520 W |
| Motore | 900 rpm | 900 rpm | 350 rpm | 350 rpm |
| Dispositivo contadosi | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensioni (mm) | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Peso netto | 13 Kg | 15,5 Kg | 15 Kg | 16 Kg |
| Ciclo di funzionamento (230 V - 50 Hz) | 40 s ON / 150 s OFF | 25 s ON / 60 s OFF | 40 s ON / 160 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MC4 / MC5 / MC5 PLUS | MC6 | MC7 | A3 |
|--|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Macine piane | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - |
| Potenza | 250 W | 340 W | 800 W | - |
| Motore | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm | - |
| Dispositivo contadosi | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Dimensioni (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 210 x h 345 |
| Peso netto | 8,5 Kg | 12,5 Kg | 15 Kg | 8 Kg |
| Ciclo di funzionamento (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF | - |

4 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Quest'apparecchio è concepito esclusivamente per macinare caffè in grani, pertanto l'azienda produttrice non sarà ritenuta responsabile di eventuali danni o incidenti nel caso in cui vengano macinati alimenti diversi dal caffè.

Ogni utilizzo improprio fa decadere la garanzia.

Soltanto personale qualificato può installare o eseguire interventi di assistenza tecnica su questo apparecchio. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi.

Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso.

Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da bambini oppure da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o motorie oppure da persone che non abbiano esperienza o conoscenza, salvo nel caso in cui esse abbiano ricevuto formazione o siano oggetto di supervisione.

Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.

La macchina è dotata di protezione termica del motore, nel caso in cui questa intervenga con conseguente blocco della macinatura, staccare la spina dalla rete di alimentazione ed attendere almeno un'ora prima di riutilizzarla.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE O PULIZIA.

5 INSTALLAZIONE ED ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato.

L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel Paese di utilizzo. Sono da osservare in modo particolare le disposizioni in merito a: prescrizioni di legge, antinfortunistiche, antincendio regolamentazioni dell'ente erogante l'energia elettrica.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana in modo tale da garantirne un'ottima stabilità. Prima di allacciare

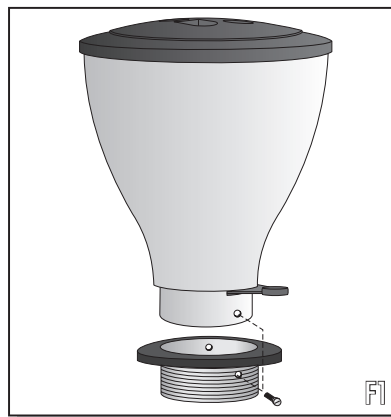
l'apparecchio alla rete elettrica:

- allineate il foro della campana con uno dei fori della ghiera di regolazione (vedi figura F1). Verificate che la ventola non impedisca di togliere il coperchio del dosatore o di abbassare il perno di arresto del disco regolazione, altrimenti cambiate foro.

Fissate il tutto con la vite apposita.

- verificare che l'interruttore sia spento (posizione 0) ed assicurarsi che i dati di tensione e frequenza riportati sulla targa tecnica, corrispondano con quelli dell'impianto.

E' fondamentale che la presa di corrente sia allacciata all'impianto di messa a terra funzionante e conforme con le attuali norme di sicurezza.



6 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Posizionata la campana correttamente e stabilmente sul porta macine superiore, introdurre il caffè in grani.

Chiudere la campana caffè con il coperchio in dotazione e procedere con l'apertura della ventola campana caffè, consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura.



Non operare mai senza la campana o con la campana senza il suo coperchio.

Per attivare l'apparecchio premere l'interruttore principale (posizione 1).

Nel macinadosatore automatico la partenza e l'arresto sono automatici. Di notte o in assenza di operatori nel locale, spegnete l'interruttore. Per la versione del macinadosatore con timer, l'attivazione della macinatura avviene ruotando la manopola del timer in senso orario. L'arresto avviene automaticamente al termine del tempo impostato. Per l'arresto manuale ruotare la manopola in senso antiorario.

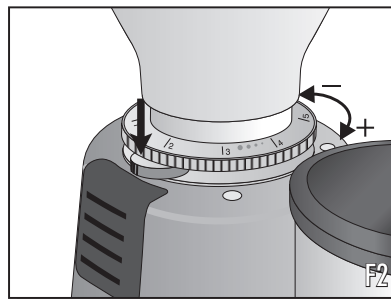
6-1 REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura che si adatta a molti tipi di caffè in commercio.

Per modificare la macinatura:

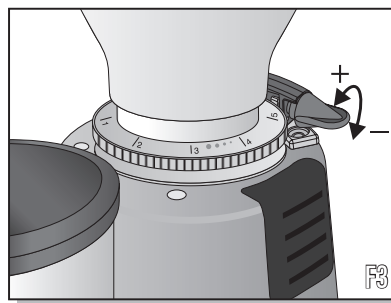
Regolazione a scatti

Premere il perno fermamacine e ruotare la ghiera nel senso desiderato. Una volta individuata la regolazione, rilasciare il perno per bloccare la regolazione. Verificarne il bloccaggio prima di ogni accensione. La regolazione va effettuata a motore spento e senza caffè tra le macine. (vedi figura F2) "+" indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato. "-" per diminuire la grana del caffè macinato.



Regolazione micrometrica

Ruotare le manopole orizzontali di regolazione per modificare la granulometria del caffè macinato. La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio. Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè. (vedi figura F3) "+" indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato. "-" per diminuire la grana del caffè macinato. Si consiglia, inoltre, di macinare ed utilizzare pochi grammi di caffè ogni volta che si varia la granulometria, questa procedura serve ad eliminare la piccola quantità di caffè premacinato presente nell'apparecchio.



Se l'erogazione della macchina da caffè risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, mentre se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono inoltre influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.

6-2 REGOLAZIONE DELLA DOSE

Per estrarre le dosi tirare la leva dosatore.

L'apparecchio è tarato dal produttore con una regolazione di circa 7 grammi.

Per modificare la dose, ruotate il pomello all'interno del dosatore in senso orario (dose minore) o in senso antiorario (dose maggiore). Vedi figura F4.



Non riempite mai il dosatore oltre i 2/3 della capacità.

7 MANUTENZIONE



La manutenzione deve essere effettuata solo da personale tecnico qualificato. Qualsiasi manutenzione che preveda la sostituzione di componenti usurati deve essere sempre effettuata con ricambi originali.

8 PULIZIA



TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI PULIZIA.

NON IMMERGETE MAI L'APPARECCHIO NELL'ACQUA.

SI CONSIGLIA DI NON USARE PRODOTTI ABRASIVI, L'UTILIZZO POTREBBE ROVINARE LE PARTI LUCIDE DELL'APPARECCHIO.

Parti mobili in plastica

Togliete le parti mobili della macchina (coperchio, campana, piattino, etc.) e lavatele con abbondante acqua e detersivo neutro (non lavatele mai in lavastoviglie).

Corpo macchina

Per la pulizia del corpo macchina utilizzare panni umidi, facendo attenzione alle parti sensibili all'acqua come l'interruttore (H).

9 SMALTIMENTO

9-1 SMALTIMENTO IMBALLO

Dopo aver aperto l'imballo verificare che l'apparecchio risulti integro e che non siano presenti danni dovuti al trasporto, in caso contrario rivolgersi al rivenditore o dove è avvenuto l'acquisto. L'imballo non deve essere lasciato alla portata dei bambini e conservato almeno fino allo scadere della garanzia.

9-2 SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE VITA

Al termine della sua vita, l'apparecchio va reso non operativo togliendo il cavo di alimentazione. L'apparecchio non va abbandonato nell'ambiente, ma scomposto e smaltito in base al tipo di materiale. La ditta consiglia che la scomposizione e lo smaltimento siano affidati ad aziende specializzate in tali operazioni.

Questo prodotto è soggetto alla direttiva 2002/96/EC del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

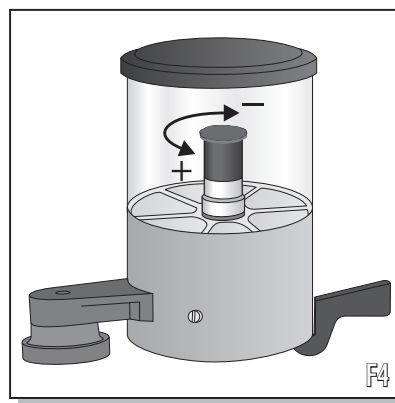
Il simbolo posto sulla targa tecnica, indica che a fine vita, l'apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere avviato nei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento, rivolgersi al rivenditore o all'ufficio competente per la propria zona.

La raccolta differenziata e lo smaltimento contribuiscono a mantenere l'ambiente più pulito ed a ridurre i rischi per la salute pubblica.

10 RUMORE AEREO

Le prove di rumore effettuate secondo le norme in vigore, hanno determinato che tutta la nostra gamma di macina caffè, macina dosatori e macina caffè istantanei non supera il valore di 78dB (A).





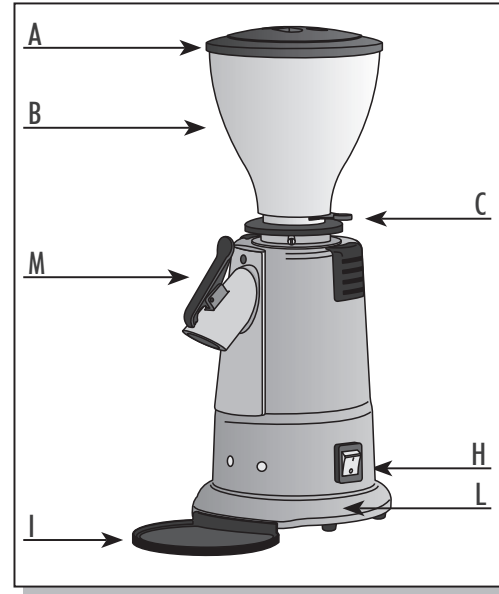
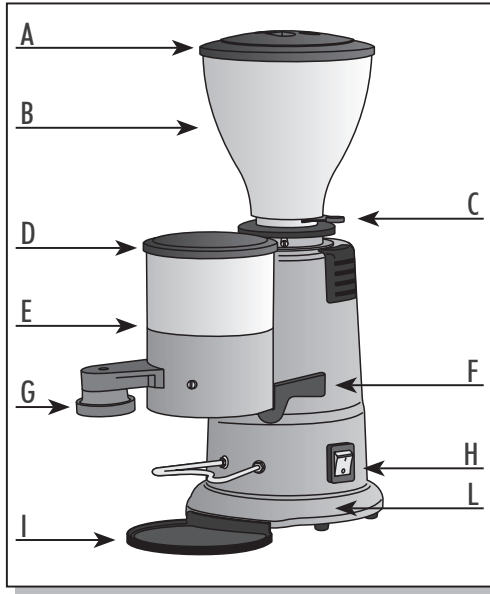
Warning sign! Pay special attention to the instructions that are given to avoid damaging the appliance or harming the operator.

1 GENERAL WARNINGS

Read this instruction manual carefully before using the appliance, as it gives important information for the safety, use and maintenance of the appliance.

The manufacturer is constantly developing its products, and reserves the right to make changes or improvements to any of its products or to the instruction manual.

2 APPLIANCE DESCRIPTION



- A) Beans hopper cover
- B) Coffee beans hopper
- C) Coffee hopper closing fan
- D) Doser lid

- E) Doseur
- F) Dispenser handle
- G) Tamper
- H) ON/OFF switch

- I) Grinder plate
- L) Body of machine
- M) Bag holder

3 TECHNICAL DATA

| | M4 / M5 / M5 PLUS | MX | M7 |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Flat grinding blades | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm |
| Power | 250 W | 340 W | 800 W |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm |
| Dosing counter | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Net weight | 9 Kg | 13 Kg | 15,5 Kg |
| Operating cycle (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MX 900 | M7 900 | MXK | M7K |
|---------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Flat grinding blades | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - | - |
| Conical grinding blades | - | - | Ø 63 mm | Ø 68 mm |
| Power | 300 W | 600 W | 350 W | 520 W |
| Motor | 900 rpm | 900 rpm | 350 rpm | 350 rpm |
| Dosing counter | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Net weight | 13 Kg | 15,5 Kg | 15 Kg | 16 Kg |
| Operating cycle (230 V - 50 Hz) | 40 s ON / 150 s OFF | 25 s ON / 60 s OFF | 40 s ON / 160 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MC4 / MC5 / MC5 PLUS | MC6 | MC7 | A3 |
|---------------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Flat grinding blades | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - |
| Power | 250 W | 340 W | 800 W | - |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm | - |
| Dosing counter | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 210 x h 345 |
| Net weight | 8,5 Kg | 12,5 Kg | 15 Kg | 8 Kg |
| Operating cycle (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF | - |

4 SAFETY INFORMATION

This appliance has been designed exclusively for grinding coffee beans, consequently the manufacturer will not be held liable for any damage or incidents that are caused if it is used for any other purpose.

The warranty will be automatically invalidated in the event the appliance is used improperly.

Only qualified operators must install the appliance or carry out any technical maintenance work.

The appliance is not waterproof and must be kept well clear of any potential water sprays or very damp areas.

The appliance has been designed for professional and not home use, and therefore must only be used by trained personnel.

The appliance must not be used by children, or by adults with reduced physical, mental or motor capacities, nor by anyone without sufficient experience or knowledge, unless they receive specific training or use the appliance under the supervision of a trained person.

Keep the appliance out of the reach of children. Children being supervised not to play with the appliance.

The appliance has a thermal circuit breaker for the motor, when it triggers and stops the grinder, unplug the appliance at the mains and wait at least one hour before turning it back on again.

If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or by the technical assistance service, or at any rate by a person with similar qualifications, so as to prevent all risks.

UNPLUG THE APPLIANCE AT THE MAINS BEFORE CARRYING OUT ANY MAINTENANCE OR CLEANING WORK.

5 INSTALLATION AND ELECTRICAL CONNECTIONS

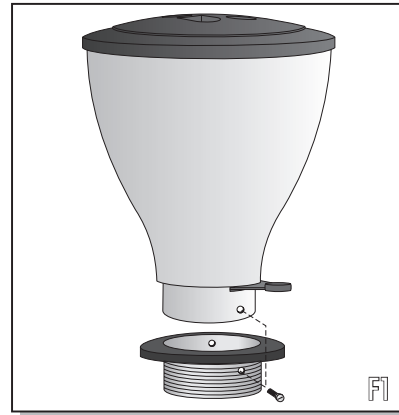
Installation must be carried out by trained technical personnel.

Installation must be carried out in strict compliance with the safety provisions currently in force in the country of use, with particular reference to the accident and fire prevention regulations and electricity authority regulations.

Place the appliance on a flat surface to ensure it is perfectly stable. Before connecting the appliance to the mains:

- align the hole of the bell with one of the holes of the adjusting ring-nut (see figure F1). Ensure that the fan does not prevent you removing the dispenser cover or lowering the stop pin of the adjusting disk - if it does, change holes. Fasten, using the appropriate screw.
- make sure the switch is off (position 0) and that the voltage and frequency data given on the data plate are commensurate with that of the mains supply.

The power cable must be connected to the ground plate, which must be perfectly efficient and in compliance with current safety regulations.



6 APPLIANCE FUNCTIONS

Once the coffee hopper is placed firmly on the upper grinding blades holder, pour in the coffee beans.

Put the lid on the coffee hopper and open the fan, to allow the coffee beans to flow into the grinder.

⚠ Do not turn the appliance on without the coffee hopper or without its lid.

Turn on the main switch (position 1).

The automatic doser coffee-grinder model starts and stops automatically. Always switch off the appliance when not in use and at the end of the day.

The grinding action of the timer grinder doser starts by turning the timer knob clockwise and it stops automatically at the end of the time previously set. To stop the grinding process manually turn the timer knob anticlockwise.

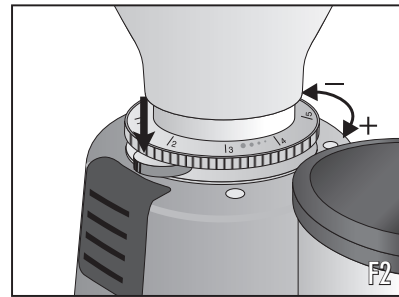
6-1 GRINDING ADJUSTMENT

The appliance grinding is set in the factory at a coarseness that is suitable for many types of coffee that are on sale.

To adjust the grinding:

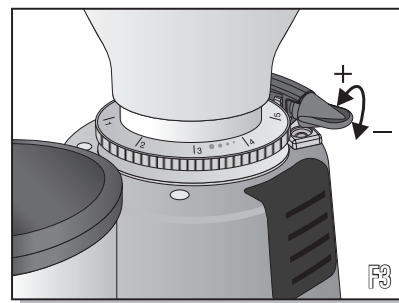
Stepped regulation

Press the grinder pin and turn the nut in the direction you wish. When the right regulation has been found, release the pin to block the regulation. Check it is firmly blocked before turning the grinder on. Always regulate the grinder when it is turned off and without any coffee inside (see figure F2). "+" shows the rotation direction to increase the coarseness of the ground coffee. "-" to decrease the coarseness of the ground coffee.



Micrometric regulation

Turn the horizontal regulation knobs to change the coarseness of the ground coffee. Micrometric regulation does not require blocking. Regulate the grinder with the motor turned on if there is any coffee in the grinder, with it turned off if it is empty (see figure F3). "+" shows the rotation direction to increase the coarseness of the ground coffee. "-" to decrease the coarseness of the ground coffee. We recommend grinding and using a few grams of coffee each time you change the coarseness, which will help remove the small amount of ground coffee already inside the grinder.



If the coffee flow is too slow it means that the ground coffee is too fine, while if the flow is too fast it means the ground coffee is too coarse. Many other factors can also affect the coffee flow, such as the amount of coffee, how much it has been pressed, the appliance adjustment, the cleanliness of the filters and the climatic conditions.

6-2 ADJUSTING THE DOSE

Pull the dosing lever to get the right dose of coffee.
The appliance is set by the manufacturer at approx. 7 grams per dose.
To change the dose, turn the knob inside the coffee dispenser in a clockwise direction (smaller dose) or anti-clockwise direction (larger dose). See figure F4.

 Never fill the coffee dispenser by more than 2/3rds.

7 MAINTENANCE

Only trained personnel must carry out the maintenance work.
If, during maintenance, any worn components need changing, only original spare parts must be used.

8 CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE FROM THE MAIN SWITCH BEFORE CLEANING.
DO NOT PLACE THE APPLIANCE IN WATER.
DO NOT USE ANY ABRASIVE PRODUCTS AS THEY COULD DAMAGE THE SURFACE OF THE GLOSSY PARTS ON THE APPLIANCE.

Removable plastic parts

Detach all removable parts from the appliance (lid, coffee beans hopper, drip tray, etc.) and wash them in water and mild detergent, (never clean them in a dishwasher).

Appliance body

Clean the appliance body with a damp cloth, paying attention to any parts that should not be exposed to water, like the on-off switch (H).

9 DISPOSAL

9-1 PACKING DISPOSAL

After opening the packing, check the appliance is complete and has not been damaged during transport, otherwise contact the retailer or wherever the appliance was purchased. Do not leave the packing within the reach of children. Keep the original packing until such time as the warranty has expired.

9-2 APPLIANCE DISPOSAL

At the end of its life, the appliance must be rendered safe by removing the power cable.

Do not discard the appliance in the environment.

The appliance must be dismantled and disposed of according to the type of material. The manufacturer recommends that the dismantling and disposal of the appliance are assigned to a specialised waste disposal company.

This product is subject to Directive 2002/96/EC by the European Parliament and Council regarding electrical and electrical appliance refuse (EEAR).

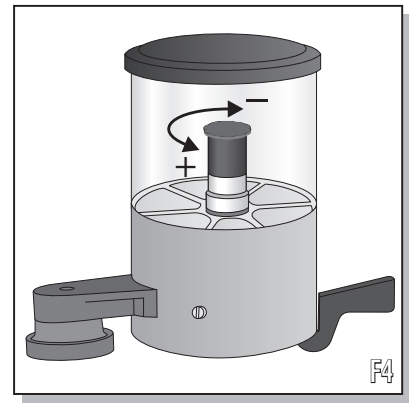
The symbol on the data plate indicates that at the end of its life, the appliance must not be treated like domestic waste but must be consigned for refuse sorting for electrical and electronic appliances.

For more information about disposal, contact the retailer or the relative office in your area.

Sorted collection and disposal help to keep the environment clean and protect public health.

10 AERIAL NOISE

Noise tests done in compliance with the standards in force have established that all coffee grinders, doser coffee grinders, grinders on demand of our production don't exceed the value of 78 Db (A).





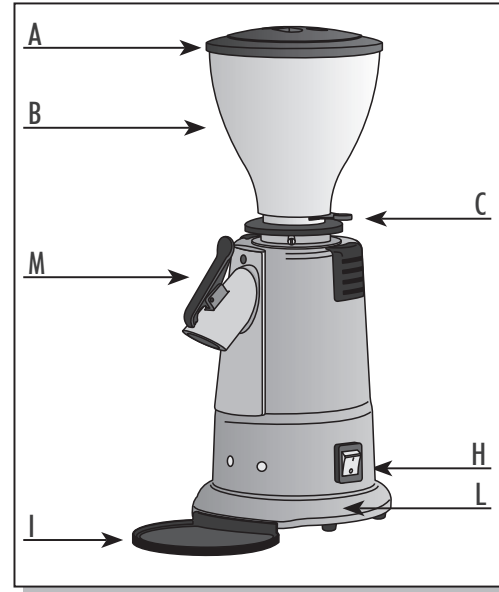
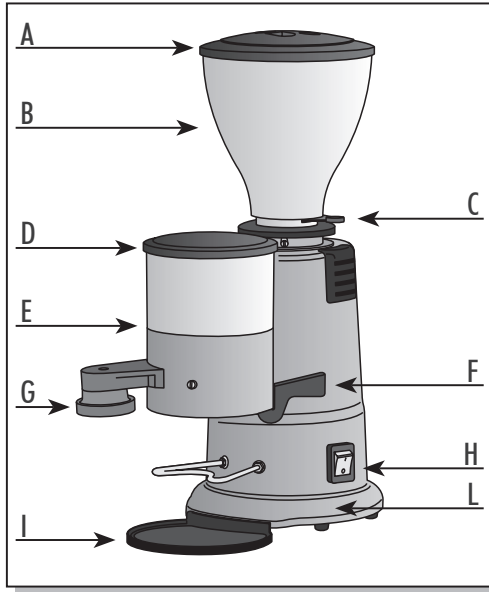
Signal de danger avertissant qu'il y a lieu d'observer scrupuleusement les instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter des dommages à la machine ou à l'opérateur.

1 AVERTISSEMENTS GENERAUX

Avant de mettre l'appareil en marche, lisez attentivement le manuel d'instructions suivant. A l'intérieur, vous trouverez des indications concernant la sécurité, l'utilisation et la maintenance de l'appareil.

La société productrice adopte une politique de développement continu et se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations sur tout produit et manuel.

2 DESCRIPTION DE L'APPAREIL



A) Couvercle trémie café
B) Trémie café
C) Lamelle de fermeture du réservoir à café

D) Couvercle du doseur
E) Doseur
F) Poignée de dosage
G) Presseur

H) Interrupteur ON/OFF
I) Soucoupe broyeur-doseur
L) Corps de l'appareil
M) Ferme sachet

3 CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| | M4 / M5 / M5 PLUS | MX | M7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Meules plates | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm |
| Puissance | 250 W | 340 W | 800 W |
| Moteur | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm |
| Compte dosage | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Poids net | 9 Kg | 13 Kg | 15,5 Kg |
| Cycle de fonctionnement (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MX 900 | M7 900 | MXK | M7K |
|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Meules plates | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - | - |
| Meules coniques | - | - | Ø 63 mm | Ø 68 mm |
| Puissance | 300 W | 600 W | 350 W | 520 W |
| Moteur | 900 rpm | 900 rpm | 350 rpm | 350 rpm |
| Compte dosage | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Poids net | 13 Kg | 15,5 Kg | 15 Kg | 16 Kg |
| Cycle de fonctionnement (230 V - 50 Hz) | 40 s ON / 150 s OFF | 25 s ON / 60 s OFF | 40 s ON / 160 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MC4 / MC5 / MC5 PLUS | MC6 | MC7 | A3 |
|---|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Meules plates | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - |
| Puissance | 250 W | 340 W | 800 W | - |
| Moteur | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm | - |
| Compte dosage | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Dimensions (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 210 x h 345 |
| Poids net | 8,5 Kg | 12,5 Kg | 15 Kg | 8 Kg |
| Cycle de fonctionnement (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF | - |

4 **INFORMATIONS SUR LA SECURITE**

Cet appareil est conçu exclusivement pour moulinier du café en grains, c'est pourquoi la société productrice ne sera pas responsable des éventuels dommages ou incidents si des aliments différents du café sont moulus.

Toute mauvaise utilisation fait tomber la garantie.

Seul un personnel qualifié peut installer ou effectuer des interventions d'assistance technique sur cet appareil. L'appareil n'est pas imperméable, il y a donc lieu de le placer à l'écart des jets d'eau ou des endroits particulièrement humides.

Nous vous rappelons que l'appareil est destiné à une utilisation professionnelle et non domestique, c'est pourquoi seules des personnes qualifiées peuvent l'utiliser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou motrices réduites ou bien par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance, sauf si elles ont reçu une formation appropriée ou travaillent sous surveillance.

Tenir hors de portée des enfants. Même sous surveillance, ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

La machine est munie d'une protection thermique du moteur, si celle-ci intervient avec un blocage de la mouture, débrancher la prise du réseau d'alimentation et attendre au moins une heure avant de la réutiliser.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par une personne ayant un titre similaire, de façon à prévenir tout risque.

ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'OPERATION DE MAINTENANCE OU DE NETTOYAGE.

5 **INSTALLATION ET RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE**

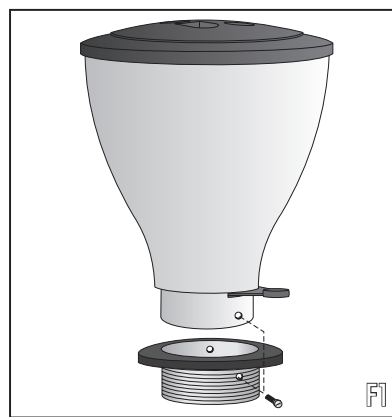
L'installation doit être effectuée par un personnel technique qualifié.

L'installation doit être effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation. Il faut particulièrement observer les dispositions au sujet : des prescriptions légales contre les accidents et contre les incendies des réglementations de l'organisme qui distribue l'énergie électrique.

Placer l'appareil sur une surface plane de manière à garantir une excellente stabilité.

Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique:

- alignez le trou de la coupole à l'un des trous du collier de réglage (voir figure F1). Vérifiez que le ventilateur n'empêche pas de retirer le couvercle du doseur ou de baisser le pivot d'arrêt du disque de réglage, auquel cas changez de trou. Fixez le tout à l'aide de la vis prévue à cet effet
- vérifiez si l'interrupteur est éteint (position 0) et vérifiez si les données de tension indiquées sur la plaque technique correspondent à celles de l'installation. Il est fondamental que la prise de courant soit raccordée à l'installation de mise à la terre fonctionnant correctement et conforme aux normes de sécurité actuelles.



6 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Placer la trémie correctement et de manière stable sur le porte-meules supérieur, ensuite, introduire le café en grains. Fermer la trémie à café avec le couvercle en dotation et procéder avec l'ouverture du ventilateur trémie café, qui consent l'entrée des grains de café à l'intérieur de la chambre de mouture.

⚠ Ne jamais travailler sans la trémie ou avec la trémie sans son couvercle.

Pour activer l'appareil, appuyer sur l'interrupteur principal (position 1). Dans le moulin doseur automatique le démarrage et l'arrêt sont automatiques. La nuit ou en cas d'absence de tout opérateur dans le local, désactiver l'interrupteur. Pour activer la mouture du moulin doseur avec temporisateur il faut tourner le temporisateur dans le sens horaire. La mouture s'arrête automatiquement à la fin du temps programmée. Pour arrêter la mouture manuellement il faut tourner le bouton dans le sens antihoraire.

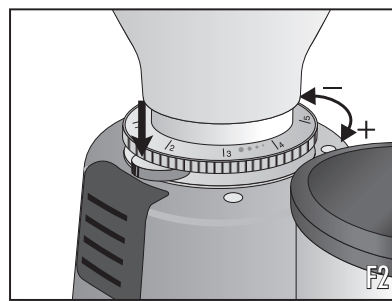
6-1 RÉGLAGE DE LA MOUTURE

La machine est réglée à l'usine avec une mouture qui s'adapte à beaucoup de types de café présents dans le commerce. Pour modifier la mouture:

Réglage à déclenchement

Appuyer sur le goujon de bloc et tourner la frette. Une fois le réglage a été identifié, laisser le goujon pour bloquer le réglage. Vérifier toujours le blocage avant l'allumage de l'appareil. Le réglage doit être effectué quand le moteur est fermé et quand il n'y a pas de café entre les meules. (Voir figure F2).

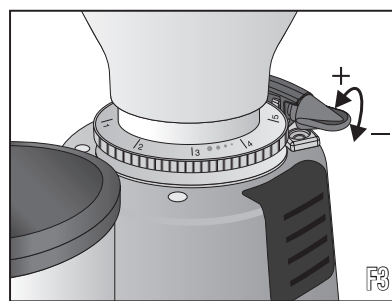
"+" indique le sens de rotation pour augmenter le grain du café moulu
"-" pour réduire le grain du café moulu



Réglage micrométrique

Tourner les poignées horizontales de réglage pour changer la granulométrie du café moulu. Le réglage micrométrique n'a pas besoin de blocage. Régler la mouture quand le moteur allumé s'il y a du café entre les meules et quand le moteur est fermé s'il n'y a pas de café. (Voir figure F3).

"+" indique le sens de rotation pour augmenter le grain du café moulu
"-" pour réduire le grain du café moulu



Si la distribution de la machine à café est lente, la mouture est trop fine, alors que si la distribution est rapide, la mouture est trop grosse. Plusieurs facteurs peuvent également influencer la distribution du café : la quantité de café, le pressage, le réglage de la machine espresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.

6-2 RÉGLAGE DE LA DOSE

Pour extraire les doses, tirer le levier doseur.

L'appareil est réglé par le producteur avec un réglage d'environ 7 grammes.

Pour modifier la dose, tourner le pommeau à l'intérieur du doseur dans le sens des aiguilles d'une montre (plus petite dose) ou dans le sens contraire des aiguilles d'une montre (plus grande dose). Voir figure F4.

 Ne jamais remplir le doseur au-delà des 2/3 de la capacité.

7 MAINTENANCE

La maintenance doit être effectuée uniquement par un personnel technique qualifié. Toute maintenance qui prévoit la substitution de composants usés doit toujours être effectuée avec des pièces de rechange originales.

8 NETTOYAGE

ENLEVER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'OPERATION DE NETTOYAGE.

NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU.

NOUS VOUS CONSEILLONS DE NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS, CEUX-CI POURRAIENT ABIMER LES PARTIES BRILLANTES DE L'APPAREIL.

Pièces mobiles en plastique

Enlever les pièces mobiles de la machine (couvercle, trémie, plateau, etc.) et les laver avec beaucoup d'eau et du détergent neutre (ne jamais les laver dans le lave-vaisselle).

Corps machine

Pour le nettoyage du corps de la machine, utiliser des chiffons humides en faisant attention aux pièces sensibles à l'eau, comme l'interrupteur (H).

9 EMBALLAGE ET FIN DE VIE DE L'APPAREIL

9-1 ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier si l'appareil est intègre et s'il n'y a pas de dommages dus au transport, dans le cas contraire, s'adresser au revendeur ou là où l'achat a eu lieu. L'emballage ne doit pas être laissé à la portée des enfants et doit être conservé jusqu'à la fin de la garantie.

9-2 ELIMINATION DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE UTILE

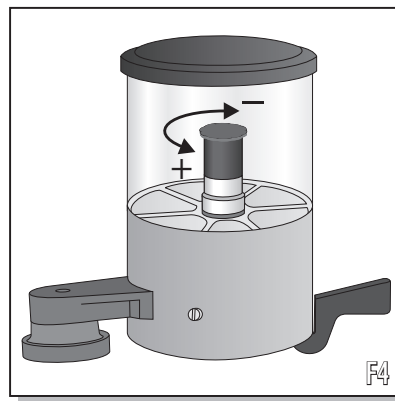
A la fin de sa vie utile, l'appareil doit être rendu non opérationnel en enlevant son câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être abandonné dans l'environnement, mais doit être démonté et éliminé en fonction du type de matériau. La société conseille que le démontage et l'élimination soient confiés à des sociétés spécialisées dans ces opérations.

Ce produit est soumis à la directive 2002/96/EC du Parlement européen et du Conseil de l'Union Européenne sur les déchets des appareillages électriques et électroniques (RAEE).

Le symbole placé sur la plaquette technique indique qu'à la fin de sa vie utile, l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être acheminé vers des centres de collecte différenciée pour appareillages électriques et électroniques. Pour de plus amples informations concernant l'élimination, s'adresser au revendeur ou au bureau compétent de l'endroit où se trouve la machine. La collecte différenciée et l'élimination contribuent à maintenir l'environnement plus propre et à réduire les risques pour la santé publique.

10 BRUIT AÉRIEN

Les testes sonores exécutés conformément à la loi en vigueur ont établi que le valeur maximum pour tous les moulins à café, moulins doseur et moulin "on demand" de notre production est 78dB (A).





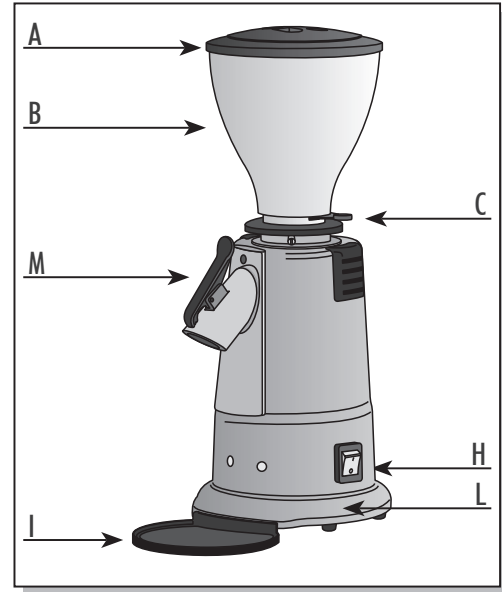
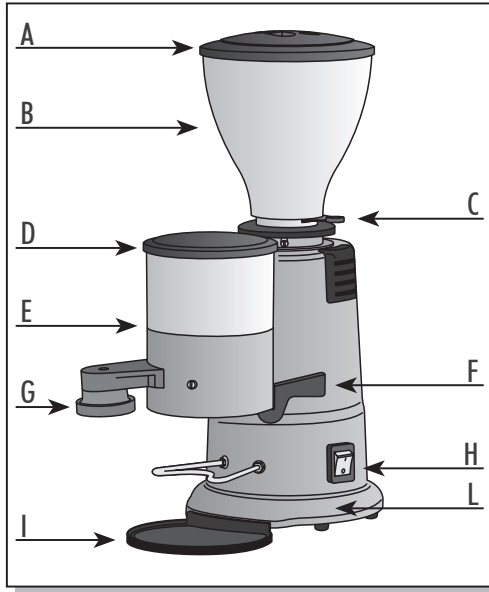
Dieses Gefahrzeichen weist darauf hin, dass die entsprechenden Anweisungen strikt beachtet werden müssen, um mögliche Maschinenschäden oder Unfälle des zu vermeiden.

1 ALLGEMEINE HINWEISE

Vor Benutzung des Gerätes muss folgende Gebrauchsanweisung aufmerksam durchgelesen werden. Die Gebrauchsanweisung enthält die Hinweise für die Sicherheit, für eine korrekte Benutzung und für die Wartung des Gerätes.

Die Herstellerfirma entwickelt Ihre Produkte kontinuierlich weiter und behält sich das Recht vor, Änderungen bzw. Verbesserungen an jedem Produkt und/oder der Gebrauchsanweisung vorzunehmen.

2 BESCHREIBUNG DES GERÄTES



- A) Bohnenbehälter-Deckel
- B) Bohnenbehälter
- C) Schließring des Kaffeetrichters
- D) Dosierbehälter-Deckel

- E) Dosierer
- F) Dosierhebel
- G) Druckscheibe
- H) Schalter ON/OFF

- I) Teller für Siebträger
- L) Mühlenkörper
- M) Beutelabstellen

3 TECHNISCHE DATEN

| | M4 / M5 / M5 PLUS | MX | M7 |
|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Durchmesser Mahlscheiben | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm |
| Leistung | 250 W | 340 W | 800 W |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm |
| Dosiszähler | ✓ | ✓ | ✓ |
| Abmessungen (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Reingewicht | 9 Kg | 13 Kg | 15,5 Kg |
| Der betriebskreislauf (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MX 900 | M7 900 | MXK | M7K |
|---------------------------------------|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Durchmesser Mahlscheiben | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - | - |
| Mahlwerk Konisch | - | - | Ø 63 mm | Ø 68 mm |
| Leistung | 300 W | 600 W | 350 W | 520 W |
| Motor | 900 rpm | 900 rpm | 350 rpm | 350 rpm |
| Dosiszähler | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Abmessungen (mm) | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Reingewicht | 13 Kg | 15,5 Kg | 15 Kg | 16 Kg |
| Der betriebskreislauf (230 V - 50 Hz) | 40 s ON / 150 s OFF | 25 s ON / 60 s OFF | 40 s ON / 160 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MC4 / MC5 / MC5 PLUS | MC6 | MC7 | A3 |
|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Durchmesser Mahlscheiben | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - |
| Leistung | 250 W | 340 W | 800 W | - |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm | - |
| Dosiszähler | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Abmessungen (mm) | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 210 x h 345 |
| Reingewicht | 8,5 Kg | 12,5 Kg | 15 Kg | 8 Kg |
| Der betriebskreislauf (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF | - |

4 **INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERHEIT**

Dieses Gerät wurde ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen konzipiert, daher haftet die Herstellerfirma nicht für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf das Mahlen von sonstigen Lebensmitteln außer Kaffee zurückzuführen sind. Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs verfällt die Garantie. Die Installation und technischen Eingriffe am Gerät dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden. Das Gerät ist nicht wasserdicht und demzufolge muss es fern von Wasserstrahlen und sehr feuchte Stellen aufgestellt werden. Das Gerät ist für den Fachgebrauch und nicht für den Haushalt bestimmt und darf daher nur von Fachpersonal bedient werden. Das Gerät darf nicht von Kindern und körperlich oder geistig beeinträchtigten oder unerfahrenen Personen benutzt werden oder nur dann, wenn diese in der Benutzung des Gerätes geschult wurden oder überwacht werden.

Das Gerät darf nicht in Greifnähe von Kindern stehen. Kinder müssen von der Anlage ferngehalten werden.

Die Maschine ist mit einem Motor-Wärmeschutz ausgestattet. Sollte dieser Schutz ausgelöst und das Gerät blockiert werden, muss der Stecker aus der Stromsteckdose herausgezogen werden und man muss mindestens eine Stunde vor dem neuen Gebrauch des Gerätes warten.

Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses, um jegliches Risiko zu vermeiden, vom Hersteller bzw. seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlichen, ausgebildeten Person gewechselt werden.

VOR JEDEM WARTUNGS- ODER REINIGUNGSEINGRIFF MUSS DER STECKER AUS DER STROMSTECKDOSE HERAUSGEZOGEN WERDEN.

5 **INSTALLATION UND ANSCHLUSS DES GERÄTES AM STROMNETZ**

Die Installation darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden. Die Installation muss entsprechend den landesüblichen Sicherheitsnormen erfolgen. Es müssen insbesondere folgende Vorschriften beachtet werden:

Gesetzliche Bestimmungen hinsichtlich Unfallverhütung und Brandschutz sowie die Verordnungen des zuständigen Elektrizitätswerkes. Das Gerät muss auf eine flache Oberfläche aufgestellt werden, damit eine gute Stabilität gewährleistet werden kann. Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird:

- Das Loch der Glocke genau auf ein Loch des Schließrings positionieren (siehe Abb. F1). Verhindert der Ventilator das

Abnehmen des Dosierdeckels bzw. das Niederdrücken des Arretierstifts am Schließring, muß das Loch gewechselt werden. Das Ganze festschrauben.
- muss überprüft werden, dass der Schalter ausgeschaltet ist (Position 0) und dass die auf dem Typenschild angegebene Betriebsspannung und Frequenz des Geräts mit der Netzspannung übereinstimmen

Es ist wesentlich, dass die Netzsteckdose an eine funktionstüchtige und den gültigen Sicherheitsnormen entsprechende Erdungsanlage angeschlossen ist.

6 BETRIEB DES GERÄTES

Den Bohnenbehälter korrekt und fest auf den oberen Mühlenhalter positionieren, dann die Kaffeebohnen eingeben. Den Bohnenbehälter mit dem dazugehörigen Deckel schließen und die untere Verschlussklappe des Bohnenbehälters öffnen, damit die Kaffeebohnen in die innere Mahlkammer gelangen.



Das Gerät darf niemals ohne Bohnenbehälter oder der Bohnenbehälter ohne Deckel benutzt werden.

Das Gerät durch Drücken des Hauptschalters einschalten (Position 1). Am automatische Dosiermühle sind der Start und der Stopp automatisch. Nachts oder bei Abwesenheit von zuständigem Personal den Schalter ausschalten. Bei der Version des Kaffeemühle mit Timer wird der Mahlvorgang begonnen indem man den Timer-Schalter im Uhrzeigersinn dreht. Der Mahlvorgang endet mit Ablauf der eingestellten Zeit. Um den Timer vorzeitig auszuschalten drehen Sie den Timer-Schalter gegen den Uhrzeigersinn zurück.

6-1 EINSTELLUNG DES MAHLGRADES

Die Maschine wird im Werk mit einem für zahlreiche im Handel verfügbare Kaffeetypen geeigneten Mahlgrad eingestellt. Will man den Mahlgrad ändern:

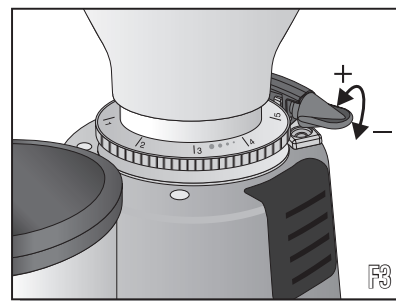
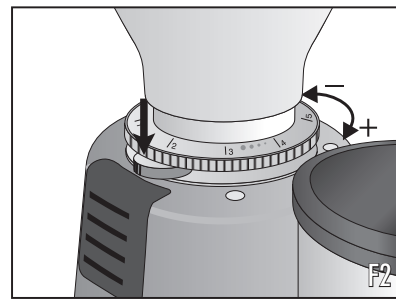
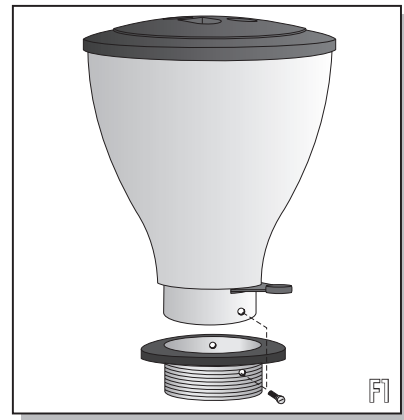
Stufeneinstellung

Den Mahlstoppstift drücken und den Einstellknopf in die gewünschte Richtung drehen. Wurde die gewünschte Einstellung gefunden, ist der Stift wieder freizugeben, um die vorgenommene Einstellung festzusperren. Sperre vor jeder Einschaltung prüfen. Die Einstellung ist bei abgeschaltetem Motor und ohne Kaffeebohnen zwischen den Mahlscheiben vorzunehmen (siehe Abb. F2). "+" zeigt die Drehrichtung zur Erhöhung der gemahlene Kaffeekörnung an. "-" zur Verringerung der gemahlene Kaffeekörnung.

Mikrometereinstellung


Die waagerechten Einstellknöpfchen drehen, um die Korngröße des gemahlene Kaffees zu ändern. Die mikrometrische Einstellung bedarf keiner Sperre. Befindet sich zwischen den Mahlscheiben Kaffee, ist der Mahlgrad bei eingeschaltetem Motor einzustellen; ohne Kaffee dagegen bei abgeschaltetem Motor (siehe Abb. F3). "+" zeigt die Drehrichtung zur Erhöhung der gemahlene Kaffeekörnung an. "-" zur Verringerung der gemahlene Kaffeekörnung. Es empfiehlt sich ferner, bei jeder Korngrößenänderung immer nur wenige Gramm Kaffee zu mahlen und zu verwenden. Auf diese Weise wird die kleine vorgemahlene Kaffeemenge beseitigt, die sich im Gerät befindet.

Wenn der Kaffee zu langsam ausgegeben wird, ist der Mahlgrad der Kaffeebohnen zu fein, wird er dagegen zu schnell ausgegeben, ist der Mahlgrad zu grob. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, zum Beispiel die Kaffeemenge, das Pressen des Kaffeepulvers, die Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter sowie die klimatischen Zustände.



6-2 EINSTELLUNG DER DOSIERMENGE

Zur Entnahme der Dosiermenge muss der Dosierhebel gezogen werden. Das Gerät wird im Werk mit einer Einstellung von etwa 7 Gramm Kaffeepulver eingestellt. Will man diese Menge ändern, muss der Knopf im Dosierer im Uhrzeigersinn (kleinere Menge) bzw. entgegen dem Uhrzeigersinn (größere Menge) gedreht werden. Siehe Abb. F4.

 Der Dosierer darf nie über 2/3 seiner Kapazität gefüllt werden.

7 WARTUNG

Die Wartung des Gerätes darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen. Bei jeder Wartung, die eine Auswechslung von abgenutzten Bauteilen vorsieht, müssen immer originale Ersatzteile verwendet werden.

8 REINIGUNG

VOR JEDER REINIGUNG MUSS DER NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE GEZOGEN WERDEN. DAS GERÄT DARF NIEMALS INS WASSER GETAUCHT WERDEN. WIR EMPFEHLEN, KEINE SCHEUERMITTEL ZU BENUTZEN, DIESE KÖNNEN DIE BLANKEN TEILE DES GERÄTES BESCHÄDIGEN.

Abnehmbare Plastikbauteile

Die mobilen Plastikbauteile (Deckel, Glocke, Tellerchen von der Maschine abbauen und mit reichlich Wasser und neutralem Reinigungsmittel abwaschen (niemals in der Geschirrspülmaschine waschen).

Maschinenkörper

Den Maschinenkörper mit einem feuchten Tuch reinigen und dabei auf die wasserempfindlichen Teile, wie z.B. die Schalter (H), Acht geben.

9 ENTSORGUNG

9-1 ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung öffnen und überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Wiederverkäufer oder an die Stelle, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Die Verpackung darf nicht in Greifnähe von Kindern gelassen werden und sollte bis zum Ablauf der Garantiezeit/Gewährleistung aufbewahrt werden.

9-2 ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES

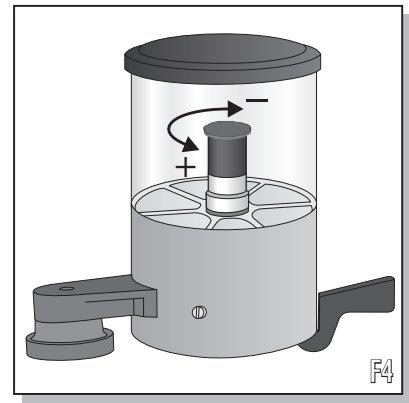


Am Ende seiner Lebenszeit muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Stromversorgungskabel abgetrennt werden muss. Das Gerät darf nicht in die Umwelt gelassen werden, sondern muss zerlegt und entsprechend der Art des Materials entsorgt werden. Die Herstellerfirma empfiehlt mit der Zerlegung und Entsorgung des Gerätes eine hierfür spezialisierte Fachfirma zu beauftragen.

Dieses Produkt unterliegt der Richtlinie 2002/96/EG des Europäischen Parlaments und des Rates der Europäischen Union über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das Symbol auf dem technischen Schild weist darauf hin, dass das Gerät am Lebensende nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf sondern an spezialisierte Firmen für getrennte Müllsammlung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Für nähere Informationen bezüglich der Entsorgung wenden Sie sich bitte an den Wiederverkäufer oder an das zuständige Büro in Ihrem Gebiet. Die getrennte Müllsammlung und die sorgfältige Entsorgung tragen dazu bei, die Umwelt sauberer zu halten und die Gefahren für die menschliche Gesundheit zu verringern.

10 GERÄUSCHENTWICKLUNG

Die nach obigen Normen erfolgten Lautstärkenmessungen haben ergeben, dass alle Kaffeemühlen, Kaffeemühlen mit Dosierung und Frische-Kaffeemühlen mit Mahlvorgang auf Anfrage den Wert von 78 Dezibel nicht überschreiten.





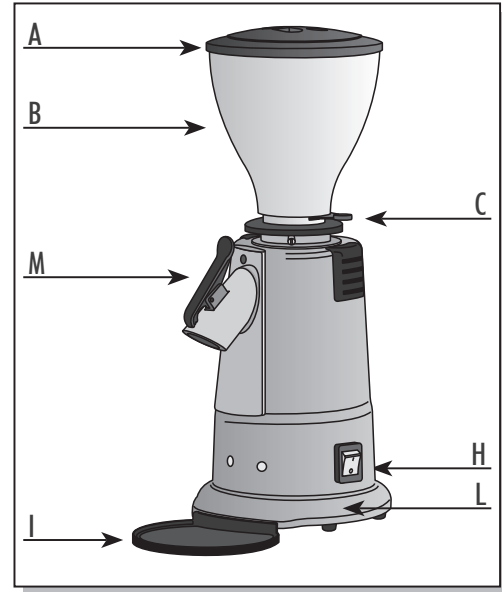
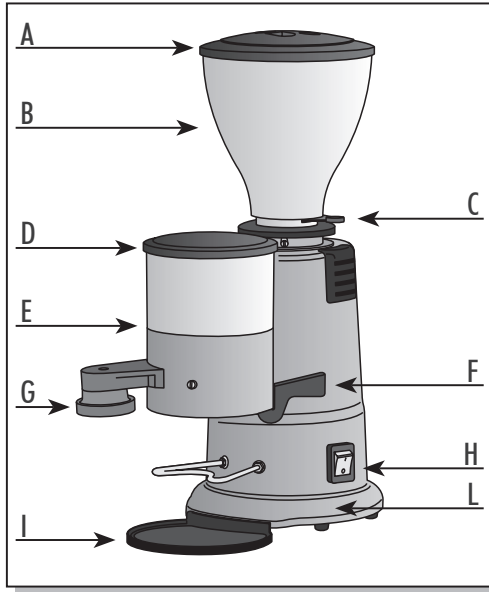
Señal de peligro que indica que hay que respetar estrictamente las instrucciones correspondientes para evitar posibles daños en la máquina o infortunios del operador.

1 ADVERTENCIAS GENERALES

Antes de poner en marcha el equipo, lea atentamente el presente manual de instrucciones. En su interior encontrará indicaciones sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento de la máquina.

La empresa productora tiene una política de continuo desarrollo y se reserva el derecho de aplicar modificaciones y mejoras a cualquier producto y manual.

2 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



A) Tapa tolva café en granos
B) Tolva café en granos
C) Mampara de cierre de la campana de café

D) Tapa del dosificador
E) Dosificador
F) Maneta dosificador
G) Prensa

H) Interruptor ON/OFF
I) Platillo
L) Cuerpo máquina
M) Pinza bolsa café

3 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| | M4 / M5 / M5 PLUS | MX | M7 |
|---|-----------------------------------|---------------------|--------------------|
| Muelas planas | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm |
| Potencia | 250 W | 340 W | 800 W |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm |
| Dispositivo Contadosis | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensiones | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Peso neto | 9 Kg | 13 Kg | 15,5 Kg |
| Ciclo de funcionamiento (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MX 900 | M7 900 | MXK | M7K |
|---|---------------------|--------------------|---------------------|--------------------|
| Muelas planas | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - | - |
| Muelas conicas | - | - | Ø 63 mm | Ø 68 mm |
| Potencia | 300 W | 600 W | 350 W | 520 W |
| Motor | 900 rpm | 900 rpm | 350 rpm | 350 rpm |
| Dispositivo Contadosis | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| Dimensiones | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 |
| Peso neto | 13 Kg | 15,5 Kg | 15 Kg | 16 Kg |
| Ciclo de funcionamiento (230 V - 50 Hz) | 40 s ON / 150 s OFF | 25 s ON / 60 s OFF | 40 s ON / 160 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF |

| | MC4 / MC5 / MC5 PLUS | MC6 | MC7 | A3 |
|---|-----------------------------------|---------------------|--------------------|-------------------|
| Muelas planas | Ø 58 mm | Ø 65 mm | Ø 75 mm | - |
| Potencia | 250 W | 340 W | 800 W | - |
| Motor | 1400 rpm | 1400 rpm | 1400 rpm | - |
| Dispositivo Contadosis | ✗ | ✗ | ✗ | ✓ |
| Dimensiones | 190 x 210 x h 430 / h 470 / h 505 | 220 x 370 x h 600 | 250 x 360 x h 635 | 220 x 210 x h 345 |
| Peso neto | 8,5 Kg | 12,5 Kg | 15 Kg | 8 Kg |
| Ciclo de funcionamiento (230 V - 50 Hz) | 60 s ON / 180 s OFF | 40 s ON / 120 s OFF | 25 s ON / 90 s OFF | - |

4 INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

Esta máquina está concebida exclusivamente para moler café en granos, por lo tanto la empresa productora no asume ninguna responsabilidad por eventuales daños o accidentes en caso de moler alimentos diferentes de café.

Cualquier uso impropio implica la caducidad de la garantía.

Únicamente el personal calificado puede instalar o hacer intervenciones de asistencia técnica sobre esta máquina.

La máquina no es impermeable, por lo tanto hay que posicionarla lejos de chorros de agua o de lugares particularmente húmedos. Recordamos que la máquina está destinada a un uso profesional y no doméstico, por lo tanto podrá ser utilizada únicamente por personas calificadas.

La presente máquina no debe ser utilizada por niños o personas con discapacidades físicas, mentales o motrices, ni tampoco por personas que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados, a menos que hayan recibido la debida formación o que estén supervisadas.

Manténgase lejos del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

La máquina está provista de una protección térmica del motor; en caso que ésta se active, causando por consiguiente la interrupción de la molienda, desconecte el enchufe de la red de alimentación y espere por lo menos una hora antes de reutilizarla.

Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, de cualquier modo, por una persona con calificación parecida para prevenir riesgos.

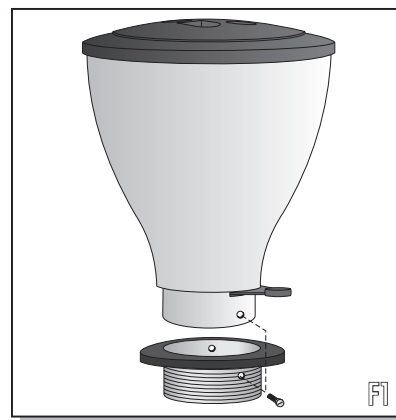
ANTES DE EFECTUAR CUALQUIER TIPO DE OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA, DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN.

5 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

La instalación debe ser efectuada por personal técnico calificado.

La instalación debe realizarse respetando las normativas de seguridad vigentes en cada País. En particular hay que cumplir con las disposiciones referentes a: normativas de ley, prevención de accidentes, antiincendios, reglamentación de la compañía de suministro de energía eléctrica. Posicione el aparato sobre una superficie plana, en manera de garantizar una estabilidad óptima. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica:

- alinee el agujero de la campana con uno de los agujeros de la abrazadera de regulación (ver figura F1). Verifique que el ventilador no impida retirar la tapa del dosificador o bajar el tornillo de parada del disco de regulación. Si impide alguna de estas acciones, cambie el agujero. Fije todos los componentes con los tornillos correspondientes.
- verifique que el interruptor esté apagado (posición 0) y asegúrese que los datos sobre voltaje y frecuencia indicados en la tarjeta de características correspondan a los de su instalación eléctrica. Es fundamental que la toma de corriente esté conectada a una toma a tierra adecuada, que cumpla con las normas de seguridad vigentes.



6 FUNCIONAMIENTO DE LA MÁQUINA

Posicione la tolva de manera correcta y estable sobre el portamuelas superior, luego introduzca el café en granos. Cierre la campana del café con la tapa en dotación y proceda a abrir el ventilador de la campana del café para permitir la entrada de los granos de café al interno de la cámara de molienda.

⚠ No utilice nunca la máquina sin la tolva, o con la tolva sin su tapa.

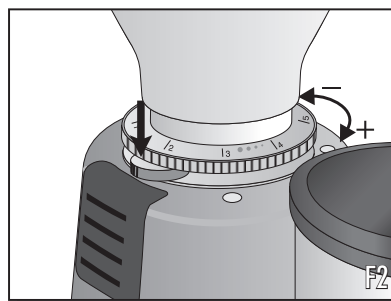
Para activar el aparato, presione el interruptor principal (posición 1). En el molino dosificador automático, la puesta en funcionamiento y su interrupción son automáticos. Apague el interruptor durante la noche o cuando el lugar donde se encuentra el aparato quede vacío de personal. Para activar la molienda del molino con temporizador girar el temporizador en el sentido horario. La molienda se para automáticamente con el acabar del tiempo programado. Para parar la molienda manualmente girar el temporizador en sentido antihorario.

6-1 REGULACIÓN DE LA GRANULOMETRÍA

La máquina ha sido calibrada en fábrica con una granulometría que se ajusta a muchos tipos de café que se encuentran en el comercio. Para modificar la granulometría:

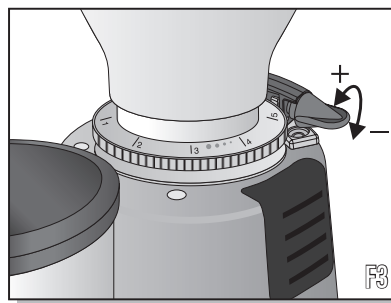
Regulación escalonada

Presionar el perno de bloqueo muelas y girar el anillo en el sentido deseado. Una vez determinada la regulación, soltar el perno para bloquear de nuevo. Revisar siempre que el bloqueo esté colocado antes de encender la máquina. La regulación debe efectuarse con el motor apagado y sin café entre las muelas (ver figura F2). “+” indica el sentido de rotación para aumentar el grosor de molienda del café. “-” para reducir el grosor de molienda del café.



Regulación micrométrica

Girar las manoplas horizontales de regulación, para modificar la granulometría del café molido. La regulación micrométrica no necesita de ningún bloqueo. Ajustar el grosor de molienda con el motor encendido si hay café entre las muelas, y con el motor apagado en ausencia de café (ver figura F3). “+” indica el sentido de rotación para aumentar el grosor de molienda del café. “-” para reducir el grosor de molienda del café. Además, se aconseja moler y utilizar unos pocos gramos de café cada vez que se varía la granulometría: este procedimiento sirve para eliminar la pequeña cantidad de café premolido presente en la máquina.

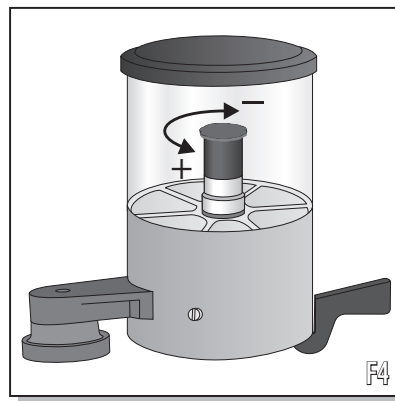


Si la erogación de la máquina de café resulta lenta significa que el café es demasiado fino, mientras que si resulta demasiado rápida, el café es demasiado grueso. Además hay muchos factores que pueden afectar la erogación del café, entre los cuales la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina expés, la limpieza de los filtros y las condiciones climáticas.

6-2 REGULACIÓN DE LA DOSIS

Para extraer las dosis, tire la palanca dosificadora.

El aparato ha sido calibrado por el productor con una dosis de aproximadamente 7 gramos. Para modificar la dosis, gire la perilla al interno del dosificador en sentido horario (dosis menor), o en sentido anti-horario (dosis mayor). Ver figura F4.



 No llene nunca el dosificador con más de 2/3 de su capacidad.

7 MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser realizado únicamente por personal técnico calificado.

Todo mantenimiento que prevea el reemplazo de componentes desgastados debe efectuarse con repuestos originales.

8 LIMPIEZA

ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE LIMPIEZA, DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN.

NO SUMERJA NUNCA EL APARATO EN AGUA.

SE ACONSEJA NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS, PUES SU USO PODRÍA DAÑAR LAS PARTES BRUÑIDAS DE LA MÁQUINA.

Partes móviles en plástico

Quite las partes móviles de la máquina (tapa, tolva, plástico, etc.) y lávelas con abundante agua y jabón neutro (no las lave nunca en lavaplatos eléctrico).

Cuerpo máquina

Para la limpieza del cuerpo de la máquina utilice un paño húmedo, teniendo cuidado con las partes sensibles al agua, como por ejemplo el interruptor (H).

9 ELIMINACIÓN EMBALAJE Y DESGUACE DEL APARATO

9-1 ELIMINACIÓN EMBALAJE

Después de abrir el embalaje, verifique que el aparato esté íntegro y que no se hayan producido daños durante el transporte, de lo contrario diríjase al revendedor o al lugar donde lo compró. El embalaje no debe dejarse al alcance de los niños y debe conservarse por lo menos hasta el vencimiento de la garantía.

9-2 DESGUACE DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Al terminar su vida útil, el aparato debe volverse no-operativo quitando el cable de alimentación. El aparato no debe abandonarse en el medio ambiente, sino que debe ser desmontado y eliminado según el tipo de material. La empresa aconseja que el desmontaje y la eliminación se asignen a unas empresas especializada en estas operaciones.

Este producto está sujeto a la norma 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea sobre desechos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE).

El símbolo que aparece en la tarjeta técnica indica que al final de su vida, el aparato no debe ser tratado como desecho doméstico, sino que debe ser entregado en los centros de recolección diferenciada para equipos eléctricos y electrónicos.

Para mayores informaciones referentes a la eliminación, diríjase al revendedor o a la oficina competente de cada zona. La recolección diferenciada y la eliminación contribuyen a mantener el medio ambiente más limpio y a reducir los riesgos para la salud pública.

10 RUIDO AÉREO

Las pruebas de ruido efectuadas según las leyes en vigor han establecido que los molinos a café, molinos dosificadores, molinos "on demand" de nuestra producción no superan el valor de 78dB (A).





DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'
 DECLARATION OF CONFORMITY
 DECLARATION DE CONFORMITE
 KONFORMITÄTSEKKLARUNG
 DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

SERIAL NUMBER

Tipo di prodotto
 Product type
 Type de produit
 Produktart
 Tipo de producto

Macinadosatore
 Doser Coffee-Grinder
 Broyeur-doseur
 Dosiermühle
 Molino-Dosificador

Macinacaffè / Dosatore
 Coffee-grinder / Doser
 Moulin / Doseur
 Kaffeemühle / Dosier
 Molino de café / Dosificador

Modelli
 Types
 Modèles
 Type
 Modelos

M7 Series
MX Series
M5 Series
M4 4eries

MC series
A3

Con la presente l'azienda dichiara sotto la propria responsabilità, che il prodotto soddisfa per progettazione e costruzione i requisiti della Direttiva:

We, the company, declare here with on our own responsibility that the above-mentioned product meets the requirements of the Directive:
 Par la présente, la société déclare sous sa propre responsabilité que le produit est conforme quant à sa conception et à sa construction aux dispositions de la directive:

Hier mit bestätigt die Firma unter eigener Verantwortung, daß das o.a. produkt in bezug auf Entwurf und Fertigung den Anforderungen der Richtlinie:

Con la presente la empresa declara bajo su propia responsabilidad, que en cuanto a diseño y construcción el producto cumple con los requisitos establecidos por las siguientes normas:

Direttiva macchine
 Makers directive
 Directive machine
 Richtlinie Maschine
 Directiva máquina

Direttiva EMC
 EMC Directive
 Directive EMC
 Richtlinie EMC
 Directiva EMC

Direttiva Bassa Tensione
 Low Voltage Directive
 Directive Basse Tension
 Niederspannungsrichtlinie
 Norma para Baja Tensión

2006/42/CE

2004/108/CE

2006/95/CE

La conformità è stata verificata con l'ausilio delle seguenti norme armonizzate:

Conformity has been controlled with the aid of the following Harmonized Standards:

La conformité a été vérifiée d'après les normes harmonisées suivantes :

Die Konformität wurde auf Grunde u.a. Harmonisierten Normen geprüft:

La conformidad ha sido comprobada con la ayuda de las siguientes normas conformes:

EN 55014-1 EN 55014-2 EN61000-3-2 EN 61000-3-3 EN 62233 EN 60335-1 EN 60335-2-64

IEC 60335-1 IEC 60335-2-64



Via Toniolo, 18 - 30030 Maerne (VE) - Italy
 Tel +39 041 5030466 - Fax +39 041 5030477
 info@macap-it - www.macap.it

IL RESPONSABILE DI PRODUZIONE

Petiziol Liggi