

CARO CLIENTE

Grazie per avere scelto il nostro macinino per caffè: siamo certi che Le darà anni ed anni di funzionamento garantendo sempre un ottimo funzionamento.

Legga con attenzione questo libretto per imparare a riconoscere la qualità di tutti i componenti usati e per ottenere i migliori risultati, e lo conservi come riferimento perché contiene consigli ed informazioni che Le permetteranno di sfruttarla al meglio, Le fornisce inoltre istruzioni tecniche per risolvere eventuali piccole anomalie, pur ricordandoLe che le riparazioni vanno effettuate solamente da personale tecnico qualificato.

AVVERTENZE GENERALI

1) Leggere attentamente le avvertenze del presente libretto, e seguire le istruzioni del costruttore per una corretta installazione in sicurezza, per l'uso e la manutenzione. Conservare con cura il libretto per eventuali consultazioni.

1.a) L'impianto elettrico DEVE essere dotato di una efficace messa a terra, secondo le norme vigenti. Se l'impianto non fosse a norma Vi sconsigliamo l'installazione di qualsiasi apparecchio elettrico prima di una completa revisione ed aggiornamento dell'impianto stesso;

- 1.b) Il cavo di alimentazione deve essere svolto per tutta la lunghezza per evitare surriscaldamenti,
- 1.c) Non lasciare l'apparecchio inserito inutilmente e spegnere l'interruttore quando non in uso,
- 1.d) Non ostruire le prese d'aria per smaltimento calore,
- 1.e) Mantenere le distanze minime da pareti ed oggetti,
- 1.f) Il cavo fisso di alimentazione NON deve essere sostituito dall'utente, ma solo da personale tecnico qualificato.
- 2) Disimballare l'apparecchio ed accertarsi della sua integrità: NON utilizzare l'apparecchio in caso di dubbi. Il sacchetto di plastica che protegge la macchina può essere pericoloso se lasciato alla portata di bambini.
- 3) Controllare i dati elettrici della macchina nella targhetta apposta sul fondo, accertandosi che corrispondano a quelli dell'impianto, prima di collegare la presa di corrente.
- 4) L'eventuale sostituzione della spina di presa corrente deve essere effettuata solamente da personale tecnico competente, nel rispetto delle normative vigenti.
- 5) Questo apparecchio può essere usato esclusivamente per l'uso al quale è destinato come specificato nelle istruzioni d'uso. Ogni altro uso è da ritenersi improprio e potenzialmente pericoloso.
- 6) L'uso di apparecchi elettrici comporta l'osservanza di regole fondamentali:
- non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati,
 - non usare l'apparecchio a piedi nudi,
 - non usare, se non espressamente previsto, in locali adibiti a bagno o doccia,
 - non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente,
 - non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, etc.)
 - non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o persone incapaci senza adeguata sorveglianza,
- 7) Staccare SEMPRE la spina dalla presa di corrente prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione,
- 8) In caso di guasto o cattivo funzionamento spegnere l'apparecchio ed affidarlo all'assistenza tecnica consigliata, pretendendo sempre l'uso di componenti originali. Il mancato rispetto di questa norma può compromettere la sicurezza dell'apparecchio ed invalidare la Garanzia;
- 9) Nel caso si decida di non utilizzare più l'apparecchio, si consiglia di smaltirlo in modo corretto, dopo averlo reso inoperante tagliandone il cavo di alimentazione;
- 10) non fare funzionare il macinino senza tramoggia e relativo coperchio,**
- non fare funzionare il macinacaffè a vuoto,
 - assolutamente non mettere caffè macinato nella tramoggia caffè del macinino e usare solo caffè in grani.
- 11) Conservare l'imballaggio d'origine per eventuali utilizzi futuri; onde evitare danni all'apparecchio durante il trasporto, utilizzare l'imballo originale nel caso di spedizione della macchina in riparazione.**

MACININI DA CAFFÈ

Modello **INOX**

Macine coniche 38mm

Motore in corrente alternata con termoprotettore

Tramoggia caffè 200/220 gr.

CONSIGLI PER PREPARARE UN BUON CAFFÈ:

Per preparare un buon espresso bisogna usare **SEMPRE** caffè fresco, tostato recentemente e macinato in modo uniforme ed adeguato, possibilmente al momento dell'uso con un buon macinacaffè a macine coniche: non sono assolutamente adatti macinini a lame rotanti: Il caffè deve essere conservato non macinato, in contenitore a chiusura ermetica, possibilmente in frigorifero, mai in freezer. Con un caffè vecchio, mal conservato, mal macinato o mal dosato non si ottiene mai un buon espresso.

PREPARAZIONE DELLA MACCHINA

Togliere con cura la macchina dall'imballo e verificarne l'integrità.

Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti di plastica, eventuale polistirolo espanso, graffette e/o chiodi, etc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto fonte di potenziale pericolo vanno pertanto smaltiti in modo responsabile.

Controllate che la tensione dell'apparecchio indicata nella targhetta posta sotto la macchina stessa, corrisponda a quella del vostro impianto e che l'impianto stesso sia munito di efficace messa a terra:

Il costruttore non è responsabile per danni a persone o cose causati da alimentazione elettrica senza messa a terra.

DESCRIZIONE COMPONENTI

- 1) Coperchio tramoggia
- 2) Tramoggia caffè
- 3) Ghiera di regolazione
- 4) Pulsante di fermo regolazione
- 5) Bocchetta di erogazione
- 6) Pulsante di macinatura
- 7) Supporto portafiltro
- 8) Cavo di alimentazione
- 9) Interruttore generale
- 10) Portafiltro
- 11) Pressino

ISTRUZIONI D'USO

Questo è un macinino per caffè per uso domestico o per piccola comunità, per macinare esclusivamente caffè per macchina per caffè Espresso o per Moka o macchina filtro

MESSA IN FUNZIONE (per la prima volta o dopo lunga inattività)

- a) Inserire il cavo di alimentazione (9) in una presa di corrente munita di messa a terra
IL COSTRUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ per danni a persone o cose causati da alimentazione elettrica senza messa a terra.
- b) Mettere del caffè in grani nella tramoggia (2).
- c) Premere l'interruttore generale (9).
- d) Appoggiare il portafiltro (10) della macchina da caffè sul supporto (7) e premere il micro di macinatura (6).
- e) Ottenuta la quantità desiderata togliere il portafiltro e pressare il caffè con l'apposito pressino (12).
- f) Se l'estrazione caffè non è corretta (vedi sotto) regolare adeguatamente il grado di macinatura .

CONSIGLI PER UN CORRETTO USO

Non fare alcuna operazione di manutenzione senza avere prima staccato la spina del cavo dalla presa di corrente

Se il macinino resta a lungo inoperoso (assenza per ferie, altro,) si consiglia di svuotare la tramoggia caffè

La tramoggia caffè è fissata al supporto macina superiore e può essere rimossa solamente svitando il supporto macina superiore ed esclusivamente da personale tecnico qualificato.

REGOLAZIONE DELL'ESATTO GRADO DI MACINATURA

La regolazione del grado di macinatura va effettuata a motore spento, ruotando la ghiera tenendo premuto il pulsante di fermo regolazione (4).

Il macinino viene collaudato ed il grado di macinatura regolato per caffè Espresso.

Il grado di macinatura è importante per ottenere un caffè cremoso e cambia a seconda del tipo di caffè : potrebbe pertanto necessitare di regolazione adatta al tipo di caffè di sua utilizzazione, oppure per un uso diverso dal caffè Espresso che di norma richiede una macinatura più grossa, tenendo presente che per l'Espresso una produzione caffè troppo veloce e senza crema indica macinatura troppo grossa mentre una produzione troppo lenta indica macinatura troppo fine :

- per un grado di macinatura più fine ruotare la ghiera di regolazione in senso orario.
- per un grado di macinatura più grosso ruotare la ghiera di regolazione in senso antiorario.

PULIZIA DELLA MACCHINA

- Spegnerla la macchina (interruttore) e staccare la spina del cavo dalla presa di corrente

- La tramoggia ed il coperchio possono essere puliti con un panno umido: attenzione a non fare entrare acqua nel macinino e ad asciugare perfettamente la tramoggia prima di riutilizzarla.

- NON IMMERGERE IL MACINACAFFÈ IN ACQUA.

- Pulire la carrozzeria inox con specifico prodotto.
- Non lavare componenti della macchina in lavastoviglie.

DATI TECNICI

Tensione 220/240 V /50Hz - 110/120 V /60Hz

Potenza 150 W

Peso kg. 2.1

Capacità tramoggia 200/220 gr.

Dimensioni 305x105x180

Dimensioni imballo/Box Size 365x135x265 / 0.6Kg

GARANZIA LIMITATA DEL COSTRUTTORE

*1)- L'apparecchio descritto in questo certificato è garantito per il periodo di un anno dalla data di acquisto contro tutti i difetti di fabbricazione e di vizi occulti dei componenti; questo certificato viene convalidato apponendovi il documento fiscale rilasciato dal venditore, a condizione che da tale documento risulti chiaramente ed inequivocabilmente identificato l'apparecchio stesso, quando tale identificazione non sia possibile i dati relativi devono essere apposti dal Rivenditore stesso che provvederà pure a timbrare e firmare questo Certificato.

*2)- Premesso che tutti gli apparecchi sono collaudati singolarmente prima della messa in commercio, la Garanzia del Costruttore è limitata alla fornitura, sostituzione o riparazione gratuita dei componenti che risultassero difettosi all'origine o per vizi occulti, ed è operante esclusivamente presso il Costruttore od uno dei C.A.T. autorizzati.

*3)- Sono tassativamente esclusi dalla Garanzia tutti i danni derivanti da trasporto, rotture per cadute, per errata o mancata manutenzione, interventi effettuati da personale non autorizzato oppure per uso improprio dell'apparecchio o comunque per un uso diverso da quello specificato nel libretto di istruzioni che accompagna l'apparecchio stesso, e di cui questo Certificato è parte. Sono altresì escluse le rotture ed i danni derivanti da errato allacciamento, da uso di voltaggio diverso da quello specificato oppure da cattivo impianto elettrico o che non possano comunque addebitarsi ad un difetto dell'apparecchio.

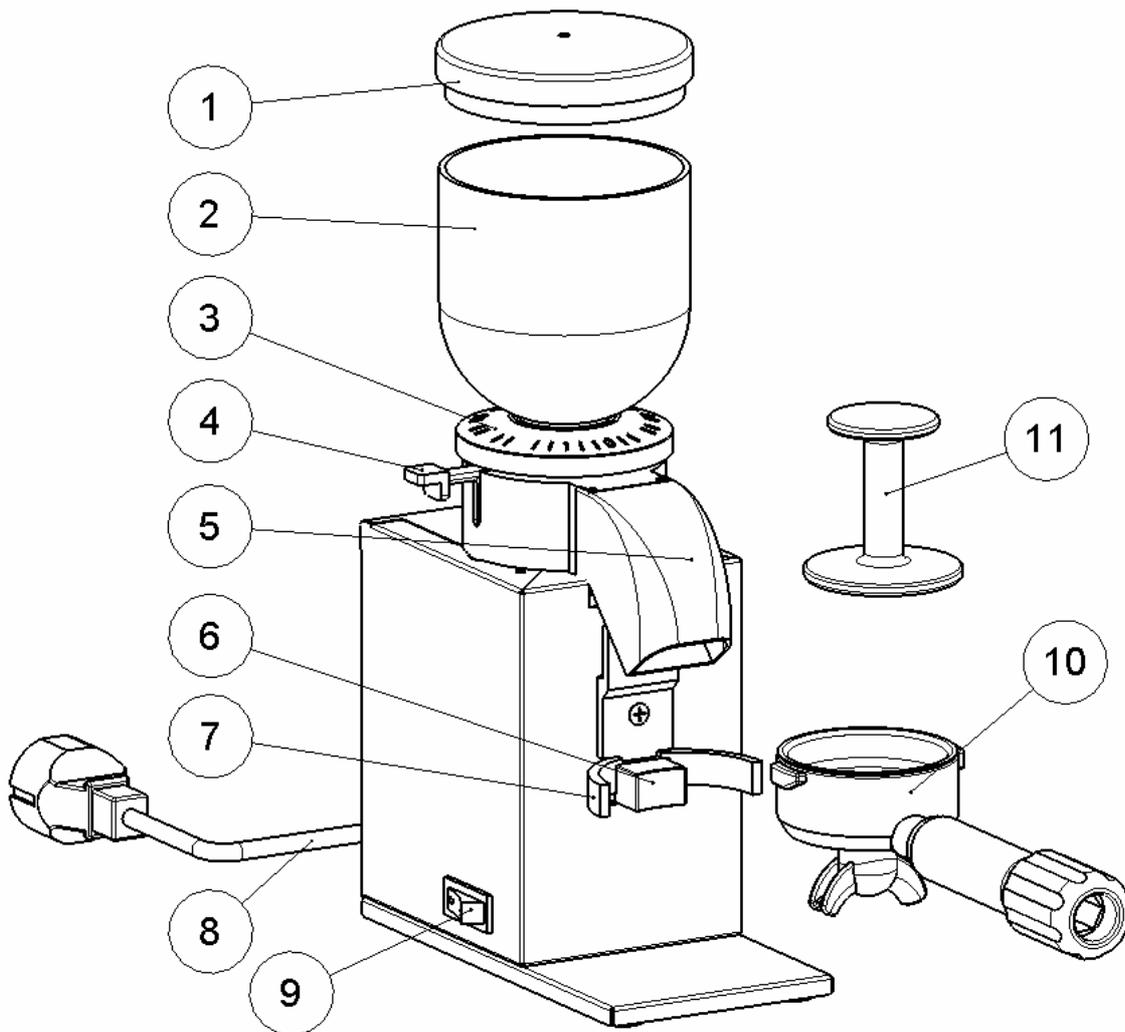
Sono inoltre escluse tutte le spese di trasporto, spedizione, o di eventuale presa/consegna a domicilio, che restano comunque a carico del cliente.

*4)- In caso di guasto irreparabile, oppure di ripetuto guasto della stessa origine, il costruttore può a suo insindacabile giudizio provvedere alla sostituzione dell'apparecchio.

***5)- Questa Garanzia limitata è data in base alla legge Italiana ed è valida solamente in Italia.**

Termini e condizioni possono variare in altri Paesi in base alla legislazione locale, e comunque l'onere della Garanzia è assunto dall'organizzazione importatrice-distributrice nello specifico Paese.

Consigliamo pertanto al Cliente di voler verificare col rivenditore tali termini e condizioni, ed inoltre come può ottenere un adeguato Certificato di Garanzia e servizio di assistenza post-vendita.



Dear Customer,

thank you for having chosen coffee grinder.

We are confident that it will give you years and years of service and reliable performance.

Please read carefully this booklet, in order to learn and recognise the quality of components and in order to get the best results: it contains advice and information that allow you to better exploit it, moreover it gives some basic technical instructions to solve minor problems, still reminding you that service must be carried out only by qualified technicians.

GENERAL INFORMATION

1) Read carefully this instruction booklet and follow the manufacturer's instructions to safely install the machine, for the use and maintenance of it. Carefully keep it for future reference.

1.a) The electric system must be properly earthed according to regulations. If this is not the case make sure to have it reviewed and

1.b) The power cord must be fully extended to avoid overheating,

- 1.c) Do not leave the machine connected unnecessarily and switch it off when not in use,
- 1.d) Do not obstruct air cooling intakes,
- 1.e) Keep minimum distance from walls and objects,
- 1.f) The power cord can be replaced ONLY by qualified technicians,
- 2) Remove the machine from the box, making sure of its integrity, DO NOT use the machine in case you have any doubts; the plastic bag can be dangerous if left available to children.
- 3) Check the electrical datas of the machine on the label under the machine, making sure that they correspond to those of the electrical system, before actually plugging the machine.
- 4) The plug itself can be replaced ONLY by qualified technicians.
- 5) This machine can be used ONLY for the use specified in the specific instructions. Any other use is to be considered improper and potentially dangerous.
- 6) The use of electrical appliances requires the respect of basic rules:
 - never use the apparatus barefoot,
 - do not touch the apparatus with wet hands or feet,
 - do not use the apparatus in bath or shower rooms, unless specifically allowed,
 - do not pull the power cord to unplug the machine,
 - do not leave the apparatus in the open (rain, sun, etc.)
 - do not allow children or handicapped persons to use the machine unless under close control:
- 7) Always unplug the machine before any type of maintenance work.
- 8) In case of malfunctioning, make sure to switch off the machine before trusting it to the proper technical assistance, always pretending that they use original components. The non respect of this rule could impair the machine and would normally make the Warranty void.
- 9) In case you decide to finally discontinue the use of the machine, dispose of it in the proper way after making the machine non operable by cutting the power cord.

10) Specifically with coffee machines:

- Do not use the machine without water,
- Do not touch hot parts (steam and water tube after use, etc.),
- Do not leave the machine at temperature below 0° (32 farheneit), without emptying water,

and specifically with coffee grinders of any nature:

- do not operate the coffee grinder without bean hopper and cover,
- never operate the coffee grinder without beans,
- DO NOT pour ground coffee in the bean hopper and use only bean coffee

11) Keep the original packaging for possible future use: to avoid damage in transport to the appliance, always use the original packaging should you need to ship the machine for servicing

COFFEE GRINDER

1)- Model **INOX**

Conical burrs 38mm

AC motor with thermal protection

Bean hopper 200/220 grams

To brew a good Espresso you must use fresh coffee, freshly roasted and ground to the correct coarseness possibly instantly withj a good grinder with conical burrs: grinders with rotating blades (whirly) are absolutely non suitable because they do not give uniform coarseness.

This coffee grinder with conical burrs, although of small dimensions, gives professional type performance and makes it possible to instantly grind the amount of coffee required by simply placing the filter holder on the specific support (6) keeping the instant switch (5) pressed with same filter holder for as long as required.

The grinder cannot operate continuously for longer than 1min.30 secs.

HOW TO PREPARE THE MACHINE

Carefully free the machine from the box and check that it is not damaged.

Packaging components (plastic bag, possible polystyrene, pins and/or nails, etc.) must not be left available to children since they could be potentially dangerous. Dispose of them in responsible way.

Check that the power voltage of the machine as specified on the label placed under the machine itself does correspond with your and that you system is duly earthed:

the manufacturer is not liable for damage to people or things when caused by unearthed power supply

DESCRIPTION OF COMPONENTS

- 1) Bean hopper cover
- 2) Bean hopper
- 3) Coarseness adjustment knob
- 4) Adjustment retain
- 5) Delivery chute
- 6) Instant grinding switch
- 7) Filter holder support
- 8) Power cord
- 9) Main switch
- 10) Filter holder
- 11) Pressing tool

INSTRUCTIONS FOR USE

This is a coffee grinder for family or small community use, to grind ONLY bean coffee for Espresso coffee machines, for Moka or percolators.

MAKING IT WORK (the first time or after a long period out of use)

- a) Insert the power cord (9) in a socket duly earthed,
The Manufacturer declines any responsibility for damage to people or things, when caused by unearthed electric system,
- b) Put coffee beans in the bean hopper (2),
- c) Press main switch (9),
- d) Place filter holder (10) on the holder (7) and press against intermittent micro switch (6)
- e) Once you have ground the the desired amount remove the filter holder (13) and press ground coffee with specific pressing tool (12)
- f) Should the coarseness not be adequate (see below) adjust coarseness accordingly.

ADVICE FOR CORRECT USE

Do not carry out any maintenance work without first removing the power cord from the socket. Should the grinder be out of use for a long time (vacation or other) we advise to empty the bean hopper.

The bean hopper is fixed to the top burr support and can be removed only with the same burr support, and this operation must be done by qualified technicians

ADJUSTEMENT OF CORRECT COARSENESS

The coarseness adjustment **MUST** be done with idle motor pressing the adjustment retain(4).

The grinder is tested on the bench line and the coarseness is set for Espresso.

The coarseness is important to get a creamy coffee and can change according to the coffee blend of your choice; it is therefore very possible that it needs proper adjustment for your specific blend or for use different from Espresso (percolators normally require much coarser grinding) : use as a reference that quick coffee brewing with no crema production happens with coarser grinding, while slow coffee brewing shows too fine grinding

- for finer grinding rotate the adjusting knob clockwise
- for coarser grinding rotate the adjusting knob anti-clockwise

CLEANING THE MACHINE

- Switch OFF the machine and remove the plug from the socket
- Bean hopper and cover can be cleaned with a lightly damp cloth: be careful not to pour water in grinder and to perfectly dry before re-using
- **Never immerse the coffee grinder in water**
- Clean the INOX parts with specific product
- DO NOT wash any parts in a dishwasher

TECHNICAL DATA

Tension 220/240V/50Hz – 110/120V/60Hz

Power 150W

Weight 2.1 Kg.

Dimensions 305x105x180 cm.

Dimensioni imballo/Box Size 365x135x265 / 0.6Kg

MANUFACTURER'S LIMITED WARRANTY

*1- This apparatus is warranted for ONE year against all manufacturing defects and hidden faults of components.

*2- Every single apparatus is tested before leaving the assembly line; the warranty is limited to the supply, replacement or repair free of charge of all components defective from the origin or for hidden faults. The warranty applies only with the manufacturer or with any of the authorised technical points. All transport charges during (and after) the warranty time are for the account of the customer.

***5- This limited warranty is given under the Italian law and is valid only in Italy.**

Terms and conditions may vary in other countries, according to local law, and anyway our international contracts include the transfer of the responsibility that is bought back by the importer in the specific Country. We therefore advise the customer to verify with the retailer that the apparatus he is buying carries a proper Warranty Certificate issued according to the local law