

MAX

MANUALE UTENTE - USER MANUAL
BENUTZERHANDBUCH - MANUAL DE USUARIO
NOTICE POUR L'UTILISATEUR


DALLA
CORTE

max

MAX

INDICE - CONTENTS
INHALT - ÍNDICE
SOMMAIRE

| | | |
|-----|---------------------------|----|
| 1.0 | Manuale utente | 5 |
| 2.0 | User manual | 19 |
| 3.0 | Benutzerhandbuch | 33 |
| 4.0 | Manual de usuario | 47 |
| 5.0 | Notice pour l'utilisateur | 61 |



Grazie per aver acquistato il nostro grinder Max

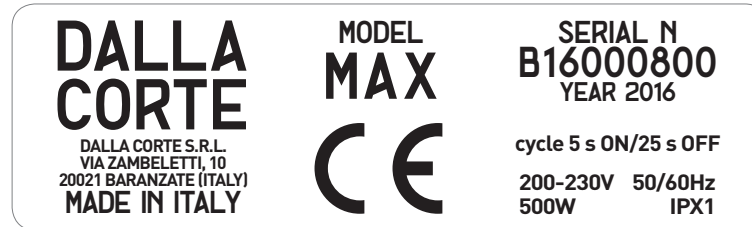
Questo macinacaffé combina molteplici caratteristiche innovative quali una rivoluzionaria tecnologia, un design ergonomico, un altissimo standard qualitativo dei materiali e un'estrema facilità d'uso.

Questo manuale è strutturato in modo tale da essere uno strumento utile per familiarizzare con l'uso del macinacaffé. In esso troverete tutte le informazioni importanti inerenti alle caratteristiche di funzionamento, le informazioni tecniche, le istruzioni per l'uso e la corretta manutenzione. Prestando attenzione a quanto contenuto in questo manuale scoprirete di poter ottenere prestazioni di alto livello. Sfogliate e seguite passo passo ciò che segue e prendetevi il tempo necessario per scoprire il vostro macinacaffé in tutti i suoi dettagli.

1.0 Manuale utente

| | | |
|-----|-------------------------------|----|
| 1.1 | Targa dati | 6 |
| 1.2 | Dotazione del macinacaffè | 6 |
| 1.3 | Avvertenze generali | 7 |
| 1.4 | Predisposizione installazione | 10 |
| 1.5 | Descrizione generale | 12 |
| 1.6 | Messa in funzione | 13 |
| 1.7 | Regolazioni | 15 |
| 1.8 | Manutenzione ordinaria | 16 |
| 1.9 | Pulizia macine | 17 |
| | Schema elettrico | 74 |

Targa dati



Dotazione del macinacaffè

- Manuale di utilizzo per l'utente
- Pennello per la pulizia
- Raccogliatore caffè macinato
- Prodotto per la pulizia interna (campionatura per una pulizia)

Avvertenze generali

ATTENZIONE

Questo apparecchio è destinato solo all'uso professionale per il quale è stato concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi irragionevole. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati da usi impropri, erronei ed irragionevoli. L'utilizzo di questo apparecchio deve avvenire esclusivamente da personale qualificato.

Leggere attentamente le istruzioni e avvertenze contenute nel presente manuale in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti l'uso dell'apparecchio e il suo funzionamento.

In caso di sostituzione del cavo di alimentazione dell'apparecchio, utilizzare solo il cavo consigliato dal costruttore.

Il collegamento elettrico va effettuato predisponendo un dispositivo a corrente differenziale (RCD) che abbia una corrente differenziale di funzionamento nominale che non superi i 30 mA.

La sicurezza elettrica è raggiunta solo quando l'impianto elettrico a cui si collega l'apparecchio è correttamente collegato ad un **impianto di messa a terra**. È necessario far verificare questo fondamentale requisito da personale qualificato.

Avvertenze generali

Il costruttore e l'installatore non possono essere considerati responsabili per eventuali danni causati dalla mancanza o inefficienza della messa a terra dell'impianto.

L'utilizzo di qualsiasi apparecchio elettrico comporta inoltre l'osservanza di alcune regole fondamentali:

- Non utilizzare l'apparecchio con le mani o con i piedi bagnati o a piedi nudi.
- L'apparecchio non è destinato a essere usato da persone (bambini compresi) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali siano ridotte, oppure con mancanza di esperienza o di conoscenza, salvo che abbiano potuto beneficiare, attraverso l'intermediazione di una persona responsabile della loro sicurezza, di una sorveglianza o istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio.
- Prima di compiere qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione ordinaria, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Per pulire l'apparecchio non lavarlo con un getto d'acqua, né immergerlo.
- È assolutamente vietato versare qualsiasi tipo di liquido nella tramoggia.

Avvertenze generali

- Non lasciare l'apparecchio acceso e incustodito per lunghi periodi (es. 1 giorno).
- Per garantire l'efficienza dell'apparecchio e per il suo corretto funzionamento è indispensabile attenersi alle indicazioni del costruttore, eseguendo la manutenzione ordinaria.
- La temperatura dell'ambiente di lavoro dell'apparecchio deve essere compresa tra minimo 5°C e massimo 35°C.
- I cicli ammessi sono 5s ON e 25s OFF (2 cicli al minuto).
- Nel caso di una temporanea permanenza in ambiente con temperatura inferiore a 0°C, rivolgersi esclusivamente al proprio Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.
- In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo, astenendosi da qualsiasi tentativo di riparazione diretta. Rivolgersi quindi esclusivamente al Servizio Assistenza Tecnica autorizzato dal costruttore.

Predisposizione per l'installazione

ATTENZIONE

L'installazione deve essere effettuata in ottemperanza alle leggi vigenti, secondo le istruzioni del costruttore e da personale qualificato. Un'errata installazione può causare danni a persone, animali e cose. Il costruttore non può essere considerato responsabile per i danni causati da un'errata installazione.



Predisposizione per l'installazione

Per l'installazione di questo apparecchio predisporre, vicino alla macchina per caffè, un piano di appoggio stabile e sicuro largo 20 cm e profondo 40 cm che garantisca un'altezza utile di 70 cm. Installare, inoltre, una presa di corrente monofase da 10-16 amp del tipo previsto dalle normative locali del luogo d'installazione.

Dopo aver tolto l'imballo verificare l'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio, non utilizzarlo. Gli elementi dell'imballaggio non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

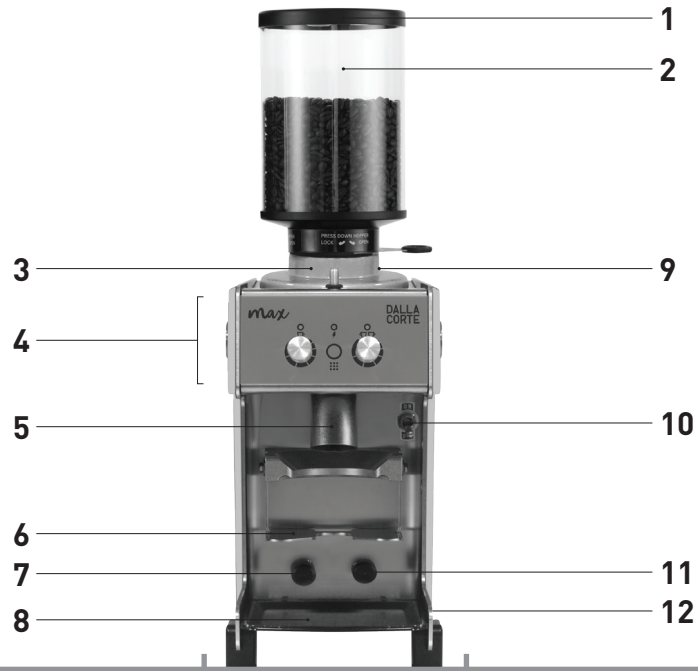
Prima di collegare l'apparecchio all'impianto elettrico accertarsi che i dati di targa corrispondano a quelli del luogo d'installazione. In caso sia necessario sostituire il cavo di alimentazione dell'apparecchio, utilizzare il cavo consigliato dal costruttore.

Descrizione generale

LEGENDA

- 1 Coperchio tramoggia
- 2 Tramoggia caffè
- 3 Disco regolazione macinatura
- 4 Pannello comandi
- 5 Uscita caffè
- 6 Supporto portafiltro
- 7 Tastatore dose doppia
- 8 Piattino raccolta caffè
- 9 Vite blocco tramoggia
- 10 Interruttore generale
- 11 Tastatore dose singola
- 12 Cavo di alimentazione

Fig.1



Messa in funzione

Pannello comandi

Fig.2



LEGENDA

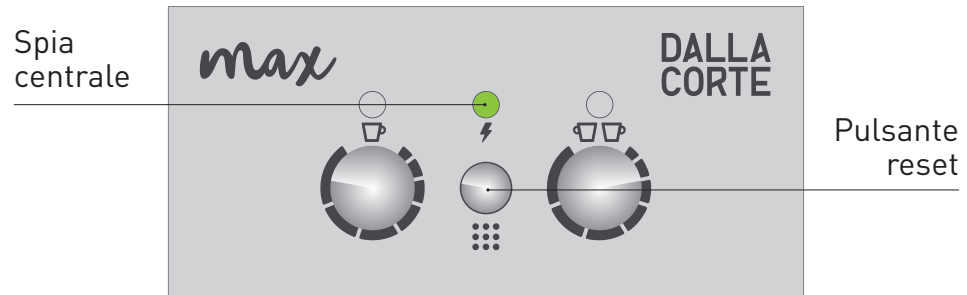
- L1** Led dose singola
- L2** Led dose doppia
- P1** Pulsante sblocco
ghiera regolazione
- M1** Manopola
regolazione tempo
dose singola
- M2** Manopola
regolazione tempo
dose doppia

Per **M1** e **M2** la rotazione oraria incrementa il tempo di macinatura di 0,1 sec ogni scatto con lampeggio del relativo led, mentre, al contrario, con la rotazione antioraria, si riduce il tempo di macinatura di 0,1 sec ogni scatto. Il raggiungimento del fondo scala max (5 sec) e il fondo scala minimo (1 sec) viene indicato dal lampeggio veloce del led relativo.

Portando ambedue le manopole a fondoscala max (rot. oraria) i led ▣ e ▣ lampeggiano lentamente indicando la scelta di una erogazione manuale.

Messa in funzione

Azionare l'interruttore generale (**10** Fig.1) dell'apparecchio.
Quando sul frontale si illumina la spia centrale, il macinacaffè è pronto.
Inserendo il portafiltro nell'apposito supporto (**6** Fig.1), il grinder Max riconosce automaticamente la dose da erogare (singola/doppia).
Se il portafiltro viene rimosso dal supporto prima che termini l'erogazione del caffè macinato, l'erogazione viene interrotta mantenendo in memoria il tempo residuo di macinazione (la spia relativa alla dose interrotta lampeggia per promemoria).
Se si desidera annullare il tempo residuo, sarà sufficiente premere il pulsante di reset.



Regolazioni

Regolazione macinatura

Per regolare la macinatura premere il pulsante sblocco **P2**, ruotare in senso orario per ottenere una macinatura più fine e in senso antiorario per allargare la macinatura.

Per verificare se il grado di macinatura è quello desiderato, eseguire 2 erogazioni, verificare il peso del caffè macinato della seconda erogazione ed eventualmente correggerne il peso; una volta definito il peso desiderato provare a estrarre il caffè alla macchina espresso: nel caso di risultato non soddisfacente, ripetere l'operazione.

Regolazione tempi

Dopo aver ottenuto il giusto grado di macinatura si può passare alla regolazione dei tempi, in modo da prelevare automaticamente il peso del caffè macinato.

Regolare il tempo tramite le manopole **M1** per dose singola e **M2** per dose doppia tenendo premuto il pulsante **P1**.

Ruotando in senso antiorario le manopole si riduce il tempo (ogni scatto corrisponde a 0,1 sec) così come con la rotazione oraria si incrementa il tempo di erogazione.

Manutenzione ordinaria

ATTENZIONE

In caso il macinacaffè non venga utilizzato per qualche giorno, eseguire un ciclo di pulizia delle macine prima di riutilizzarlo per evitare che residui di caffè vecchio influiscano negativamente sul sapore del caffè macinato fresco.

Per manutenzione ordinaria s'intende la pulizia interna che deve essere eseguita ogni settimana con l'apposito prodotto commercializzato dal costruttore per la pulizia delle macine e della camera di macinazione (quindi tutte le parti a contatto con il caffè) eseguendo il ciclo di pulizia sopradescritto.

Per la pulizia giornaliera esterna è invece necessario utilizzare un prodotto sgrassante ma non solvente, inodore e idoneo alla pulizia di superfici che entrano a contatto con alimenti. Utilizzare il pennello in dotazione per togliere residui di caffè che rimangono attorno al supporto porta filtro.

Non utilizzare spugne abrasive per evitare di rovinare le parti esterne.

Pulizia macine

ATTENZIONE

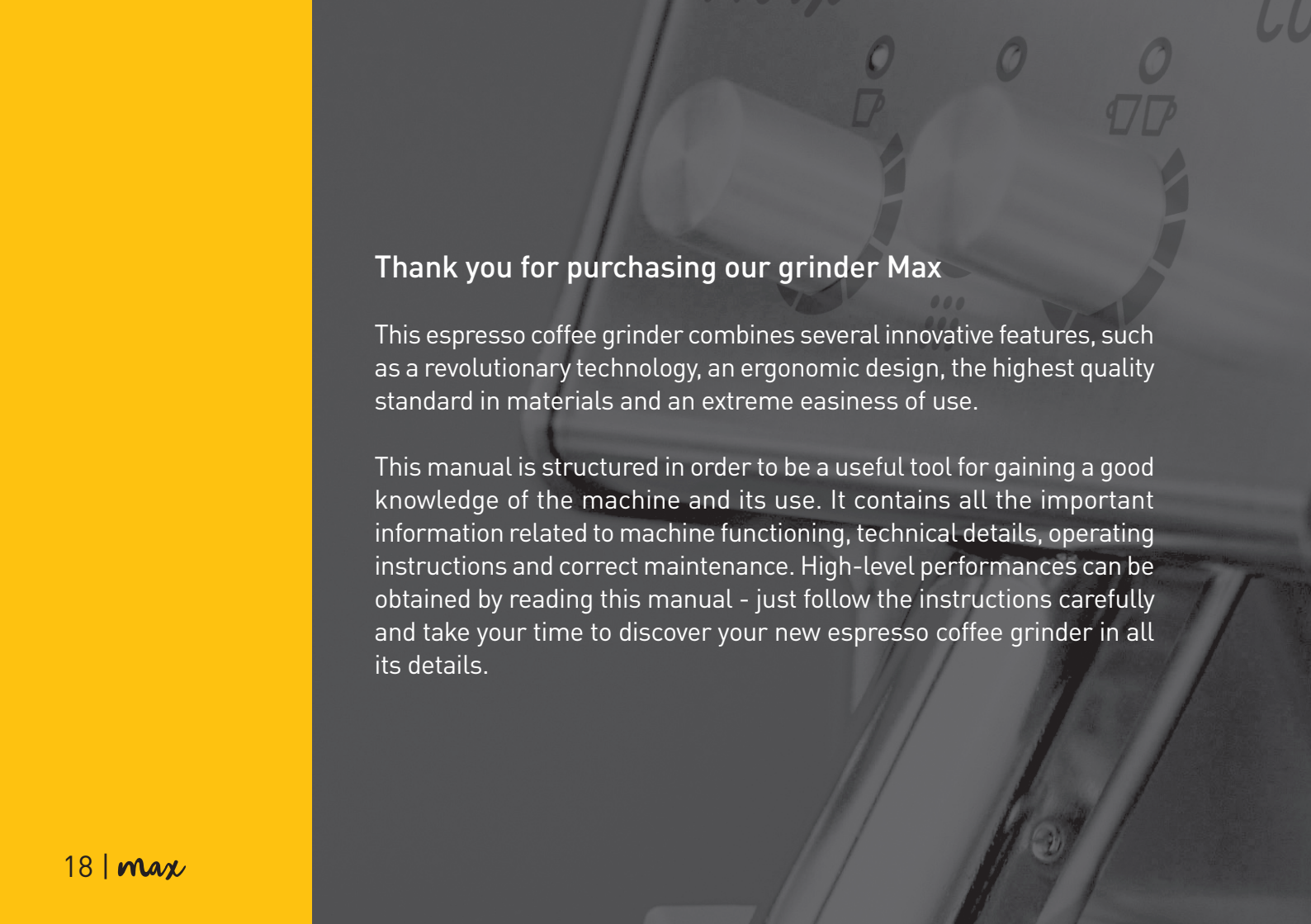
Non rimuovere la tramoggia dal suo alloggiamento.

Effettuare un ciclo di pulizia periodico della camera di macinazione (si consiglia una pulizia settimanale).

Questo ciclo di pulizia deve essere eseguito con un apposito prodotto pulente acquistato esclusivamente dall'installatore del macinacaffè. Rimuovere tutto il caffè in grani dalla tramoggia.

Aprire le macine di 15 punti introdurre nella tramoggia il prodotto pulente, eseguire dei cicli di macinatura fino all'esaurimento del prodotto introdotto. Il prodotto macinato deve essere gettato nei rifiuti organici.

Ripartire, per mezzo della ghiera di regolazione, la macinatura al punto in cui si trovava prima dell'operazione e riprovare il corretto grado di macinatura.



Thank you for purchasing our grinder Max

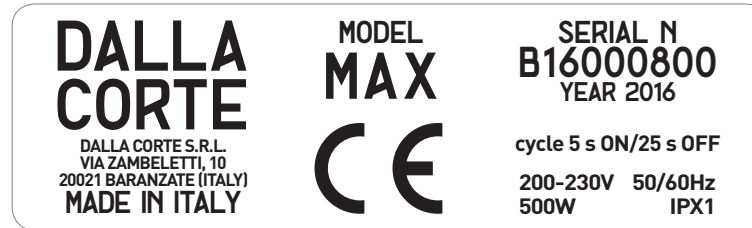
This espresso coffee grinder combines several innovative features, such as a revolutionary technology, an ergonomic design, the highest quality standard in materials and an extreme easiness of use.

This manual is structured in order to be a useful tool for gaining a good knowledge of the machine and its use. It contains all the important information related to machine functioning, technical details, operating instructions and correct maintenance. High-level performances can be obtained by reading this manual - just follow the instructions carefully and take your time to discover your new espresso coffee grinder in all its details.

2.0 User manual

| | | |
|-----|-----------------------------|----|
| 2.1 | Identification plate | 20 |
| 2.2 | Coffee grinder accessories | 20 |
| 2.3 | General notes | 21 |
| 2.4 | Setting up for installation | 24 |
| 2.5 | General description | 26 |
| 2.6 | Starting the grinder | 27 |
| 2.7 | Adjustments | 29 |
| 2.8 | Ordinary maintenance | 30 |
| 2.9 | Burr cleaning | 31 |
| | Wiring diagram | 74 |

Identification plate



Coffee grinder accessories

- User manual
- Cleaning brush
- Ground coffee container
- Product for internal cleaning (sample for one cleaning cycle)

General notes

WARNING

The appliance must be destined exclusively to the use it was designed for. Any other use shall be considered improper and therefore unreasonable. The manufacturer shall not be considered responsible for any damages caused by improper, wrong and unreasonable uses. The appliance must be used by qualified personnel only.

Please read carefully the instructions and warnings of this manual, since they provide important information about the use and functioning of the appliance.

If you need to replace the power cable, replace it with a cable that is recommended by the manufacturer.

Electrical connection can take place only when an RCD (Residual Current Device) has been installed with a nominal differential current that does not exceed 30 mA.

The appliance is electrically safe only when the appliance is correctly connected to a **grounded electric system**.

Qualified personnel only must assess this fundamental requirement. Manufacturer and installer shall not be held responsible for any damages caused by the lack or inefficiency of system grounding.

General notes

When using any electric appliance, you must follow some fundamental rules:

- Do not use the appliance with wet hands or if you are barefoot or have wet feet.
- Persons (children included) with reduced physical, sense or mental faculties, or lacking experience/knowledge shall not use the appliance, unless a person responsible for their safety provides them with surveillance or instructions.
- Unplug the appliance from the electric system before carrying out any cleaning or ordinary maintenance.
- To clean the appliance, do not put it under a jet of water, nor plunge it into the water.
- No liquid shall be poured into the hopper.
- Do not leave the appliance switched-on and unattended for long periods (e.g. 1 day).
- In order to ensure the efficiency and correct functioning of the appliance, carry out its ordinary maintenance following the instructions provided by the manufacturer.

General notes

- The environment surrounding the appliance must have a temperature ranging from 5°C to 35°C.
- The cycles allowed are 5s ON and 25s OFF (2 cycles per minute).
- If the appliance is temporarily placed in an environment where the temperature is below 0°C, contact a local Technical Service authorized by the manufacturer.
- In case of appliance breakdown and/or malfunctioning, switch it off and refrain from trying to repair it. Consult a local Technical Service that has been authorized by the manufacturer.

Setting up for installation

WARNING

Installation must be carried out in compliance with laws in force, following the manufacturer's instructions and by qualified personnel only. Wrong installation can harm persons, animals and objects. The manufacturer cannot be held responsible for any damages caused by wrong installation.



Setting up for installation

You must place the grinder on a stable bearing surface (20 X 40 cm) next to the espresso machine at a height of 70 cm. Install a 10-16 amp single-phase power socket compliant with local laws.

After unpacking the appliance, make sure it is undamaged and no parts are missing. If you are in any doubt, do not use it. Do not leave packing elements within reach of children, since they are potentially dangerous.

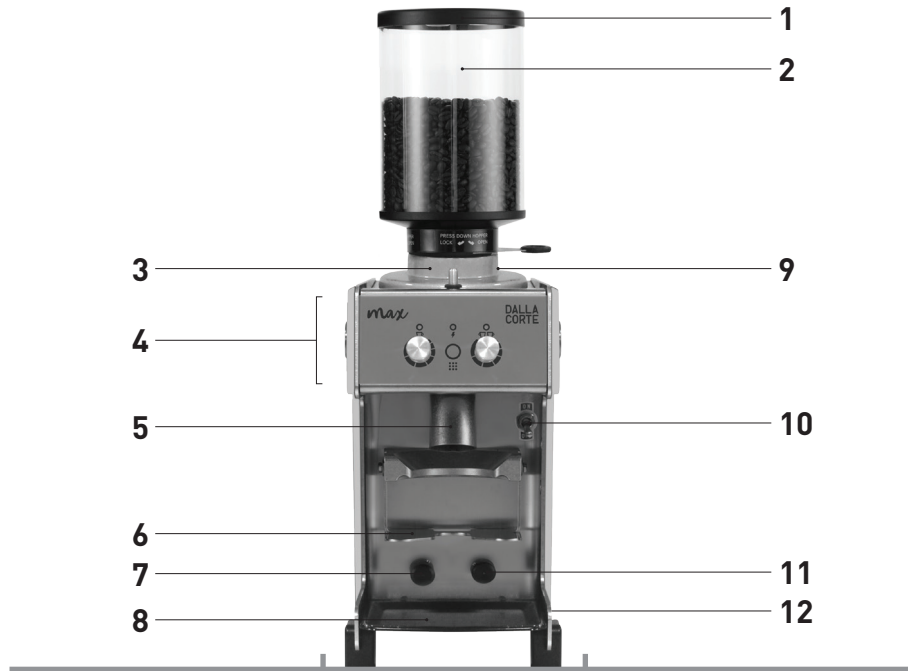
Check that technical data on the identification plate match with those of the installation place before plugging the appliance into the power system. If you need to replace the power cable, replace it with a cable that has been recommended by the manufacturer.

General description

LEGEND

- 1 Hopper lid
- 2 Hopper for coffee beans
- 3 Grind adjusting disk
- 4 Control panel
- 5 Coffee outlet
- 6 Portafilter support
- 7 Double dose feeler pin
- 8 Grounds coffee tray
- 9 Hopper-locking screw
- 10 ON/OFF switch
- 11 Single dose feeler pin
- 12 Power cable

Pic.1



Starting the grinder

Control panel



Pic.2



LEGEND

- L1** Single dose light
- L2** Double dose light
- P1** Ring nut unlock button
- M1** Single dose adjusting knob
- M2** Double dose time adjusting knob

Rotate **M1** and **M2** clockwise to increase grinding time of 0.1 sec per click; likewise, by rotating the knobs counterclockwise you will decrease the grinding time of 0.1 sec per click. A quick blinking of the light indicates that the maximum (5 secs) or minimum (1 sec) scale value has been reached.

If you rotate both knobs to their maximum (clockwise), the  and  lights will blink slowly to indicate that manual pouring mode is ON.

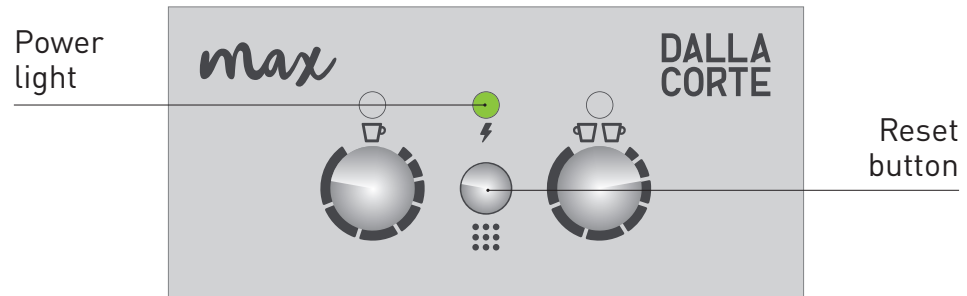
Starting the grinder

Turn on the ON/OFF power supply switch (**10** Pic.1).

When the central warning light on the front is on (**6** Pic.1), the grinder is ready for use.

When you attach the portafilter to its support, Max will automatically recognize the dose to be poured (single/double).

If you remove the portafilter from its support before the grinding ends, the pouring will stop and the remaining grinding time will be kept in memory (the interrupted dose light will blink as a reminder). Push the reset button to reset remaining grinding time in memory, if needed.



Adjustments

Grind adjustment

To adjust the grind, just push the unlock button **P2** and rotate the adjusting ring nut clockwise for a finer grind or counterclockwise for a coarser grind.

To assess the grind, pour two doses of ground coffee, then weigh the second dose and adjust its weight if necessary; once you have established the optimum weight, extract the coffee dose with the espresso machine: if the result does not meet your expectations, repeat the procedure.

Time adjustment

When you have obtained the right grind, you can adjust the grinding time to let Max pour the right amount of ground coffee automatically. Adjust the pouring time by rotating the **M1** knob for the single dose or the **M2** knob for the double dose while holding down the **P1** button. Rotate the knobs counterclockwise to decrease the grinding time and clockwise to increase it (each click corresponds to 0.1 sec).

Ordinary maintenance

WARNING

If the coffee grinder is left unused for a few days, you will need to carry out a cleaning cycle before using it again to prevent old coffee grounds from affecting the taste of the freshly ground coffee.

Ordinary maintenance refers to the internal cleaning of the appliance that must be carried out every week through the above-mentioned cleaning cycle with a burr/grinding chamber cleaning product that is specially sold by the manufacturer.

Moreover, the daily external cleaning of the appliance requires a product that is degreasing (yet not solvent), odourless and suitable for food contact surfaces. Use the brush provided with the grinder to remove any coffee residues from the portafilter support. Do not use abrasive sponges to avoid damaging external parts.

Burr cleaning

WARNING

Do not remove the hopper from the grinder.


Carry out a periodic (at least weekly) cleaning cycle of the grinding chamber.

You must carry out the cleaning cycle using a suitable cleaning product purchased exclusively from the coffee grinder installer.

Remove all coffee beans from the hopper.

Open the burrs up (15 clicks), then pour the cleaning product into the hopper and carry out some grinding cycles until the product has been completely ground. The ground product must be disposed of in organic waste containers.

Rotate the adjusting knob to its previous position and test the grind.



Vielen Dank für den Kauf unserer Mühle Max

Wir vereinen in unseren Produkten eine revolutionäre Technologie, ergonomisches Design, höchsten Qualitätsstandard in der Materialauswahl sowie einen faszinierenden Bedienungskomfort.

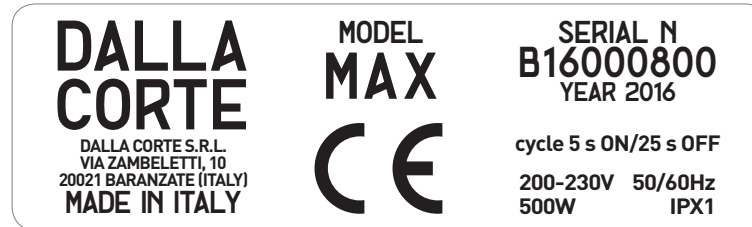
Dalla Corte steht für Innovation. Diese Bedienungsanleitung soll Ihnen dabei helfen, die Mühle kennenzulernen und sie somit optimal einsetzen zu können. Sie enthält alle wichtigen Informationen zu Mühlenfunktionen und deren Bedienung, zu technischen Details und Pflegehinweisen.

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig und lernen Sie ihre neue Dalla Corte in all ihren Details besser kennen. Viel Spaß bei der Entdeckung des “proof of taste”!

3.0 Benutzerhandbuch

| | | |
|-----|---|----|
| 3.1 | Typenschild | 34 |
| 3.2 | Ausstattung der kaffeemühle | 34 |
| 3.3 | Allgemeine hinweise | 35 |
| 3.4 | Installationsvorbereitung | 38 |
| 3.5 | Allgemeine beschreibung der kaffeemühle | 40 |
| 3.6 | Inbetriebnahme | 41 |
| 3.7 | Regulierungen | 43 |
| 3.8 | Ordentliche instandhaltung | 44 |
| 3.9 | Reinigung der mahlwerke | 45 |
| | Schaltplan | 74 |

Typenschild



Ausstattung der kaffeemühle

- Gebrauchsanweisung für den Benutzer
- Reinigungspinsel
- Sammelbecken für den gemahlene Kaffee
- Produkt zur internen Reinigung (Bemusterung für eine Reinigung)

Allgemeine Hinweise

ACHTUNG

Dieses Gerät darf nur für den professionellen Bestimmungszweck verwendet werden, für den es konzipiert wurde. Jede weitere Verwendungsweise ist als missbräuchlich und folglich als unangemessen zu betrachten. Der Hersteller kann nicht für etwaige Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die sich aus einer missbräuchlichen, unsachgemäßen und unangemessenen Anwendung ergeben. Dieses Gerät darf ausschließlich von qualifiziertem Personal verwendet werden.

Lesen Sie aufmerksam die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen und Hinweise, da diese wichtige Informationen bezüglich der Verwendung und der Funktionsweise des Gerätes enthalten.

Verwenden Sie bei einem Ersatz des Speisekabels ausschließlich das vom Hersteller empfohlene Kabel.

Der elektrische Anschluss muss mit einem Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Differenzstrom, dessen Nennbetrieb nicht 30 mA überschreiten darf, eingerichtet werden.

Die elektrische Sicherheit ist erst dann gewährleistet, ist die mit dem Gerät verbundene Elektroanlage korrekt an eine **Erdungsanlage** angeschlossen.

Allgemeine Hinweise

Diese wesentliche Voraussetzung muss durch Fachpersonal geprüft werden. Der Hersteller oder der Installateur haften nicht für etwaige Schäden, die auf das Fehlen oder die Ineffizienz der Erdung der Anlage zurückzuführen sind.

Die Verwendung eines beliebigen elektrischen Gerätes erfordert außerdem die Befolgung einiger grundlegender Regeln:

- Das Gerät nicht mit feuchten Händen oder Füßen oder barfuß verwenden.
- Das Gerät darf nicht von Personen verwendet werden (einschließlich von Kindern), deren körperliche, sensorische und geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen es an Erfahrungen und Kenntnissen fehlt, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen, vermittelnden Person überwacht und bezüglich der Verwendung des Gerätes geschult.
- Das Gerät vor der Durchführung jeglicher Reinigungsarbeiten oder ordentlicher Instandhaltungen vom Stromnetz trennen.
- Das Gerät zur Reinigung nicht mit einem Wasserstrahl abspülen oder in Wasser eintauchen.

Allgemeine Hinweise

- Es ist streng verboten, Flüssigkeiten jeglicher Art in den Trichter zu gießen.
- Das Gerät nicht für lange Zeit (z.B. für einen Tag) eingeschaltet und unbewacht lassen.
- Zur Gewährleistung der Effizienz des Gerätes und für seine korrekte Funktionsweise sind die Befolgung der Angaben des Herstellers und die Durchführung der ordentlichen Instandhaltung unabdingbar.
- Die Raumtemperatur darf für den Betrieb des Gerätes nicht mehr als 5°C und nicht weniger als 35°C betragen.
- Die zulässigen Zyklen sind 5s ON und 25s OFF (2 Zyklen pro Minute).
- Wird das Gerät vorübergehend in einer Umgebung mit einer Temperatur unter 0°C aufbewahrt, wenden Sie sich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.
- Bei einem Defekt und/oder bei Funktionsstörungen des Gerätes, dieses ausschalten und sich einer jeglichen Versuchung der direkten Reparatur enthalten. Wenden Sie sich ausschließlich an den vom Hersteller zugelassenen technischen Kundendienst.

Installationsvorbereitung

ACHTUNG

Die Installation muss gemäß den geltenden Gesetzen und den Anweisungen des Herstellers sowie des qualifizierten Personals durchgeführt werden. Eine fehlerhafte Installation kann Schäden an Personen, Gegenständen oder Tieren verursachen.

Der Hersteller kann nicht für Schäden zur Verantwortung gezogen werden, die aufgrund einer fehlerhaften Installation entstehen.



Installationsvorbereitung

Zur Installation dieses Gerätes muss in der Nähe der Espressomaschine eine stabile und sichere Ablagefläche mit einer Breite von 20 cm und einer Tiefe von 40 cm geschaffen werden, die eine Nutzhöhe von 70 cm gewährleistet. Des Weiteren muss eine Einphasen-Steckdose mit 10-16 Amp gemäß den örtlichen Bestimmungen des Installationsortes installiert werden.

Überprüfen Sie nach der Entfernung der Verpackung die Unversehrtheit des Gerätes. Verwenden Sie es im Zweifelsfall nicht. Die Bestandteile der Verpackung dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

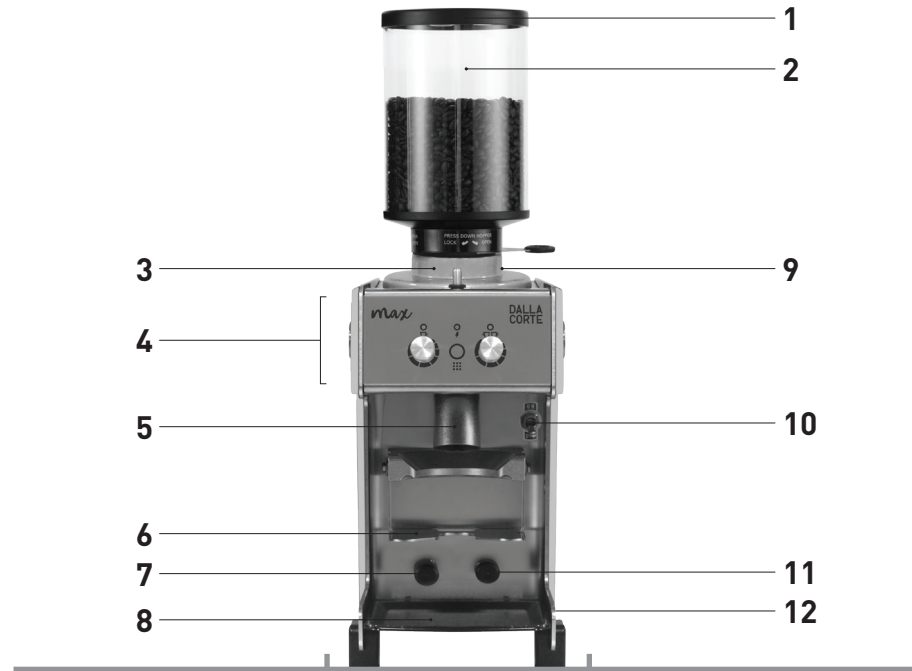
Überprüfen Sie vor dem Anschluss des Gerätes an die Elektroanlage, dass die Daten des Typenschildes mit denen des Installationsortes übereinstimmen. Sollte der Ersatz des Stromkabels des Gerätes erforderlich sein, verwenden Sie das vom Hersteller empfohlene Kabel.

Allgemeine beschreibung der kaffeemühle

LEGENDE

- 1 Trichterdeckel
- 2 Kaffeetrichter
- 3 Regulierring
Mahlverfahren
- 4 Schaltbrett
- 5 Kaffeeauslauf
- 6 Halterung Siebträger
- 7 Taster doppelte Dosis
- 8 Sammeltellerchen
Kaffee
- 9 Blockierschraube
Trichter
- 10 Hauptschalter
- 11 Taster einfache Dosis
- 12 Netzkabel

Abb.1





Inbetriebnahme

Bedienpaneel befehle

Abb.2



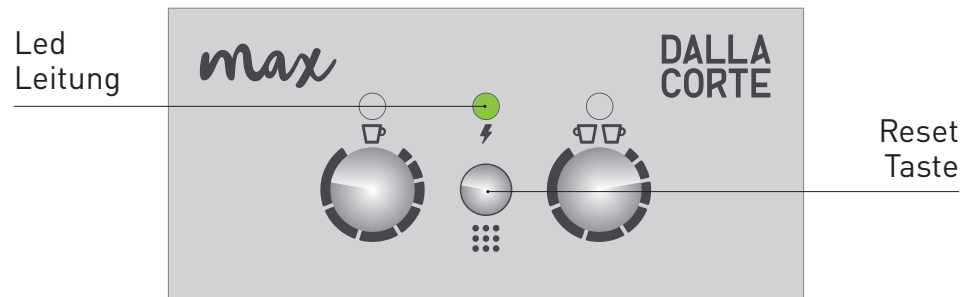
Durch Drehen von **M1** und **M2** im Uhrzeigersinn wird die Mahlzeit unter Aufleuchten des entsprechenden LEDs um 0,1 Sekunden pro Stufe erhöht, während durch ein Drehen gegen den Uhrzeigersinn die Mahlzeit um 0,1 Sekunden pro Stufe reduziert wird. Das Erreichen des maximalen Skalenendwertes (5 Sekunden) und des minimalen Skalenendwertes (1 Sekunde) wird durch ein schnelles Blinken des entsprechenden LEDs angezeigt. Werden beide Drehknöpfe auf den maximalen Skalenendwert (Drehen im Uhrzeigersinn) gestellt, zeigt das langsame Blinken von  und  die Auswahl der manuellen Ausgabe an.

LEGENDE

- L1** LED einfache Dosis
- L2** LED doppelte Dosis
- P1** Taste zur Auslösung der Stellmutter
- M1** Drehknopf zur Zeiteinstellung einfache Dosis
- M2** Drehknopf zur Zeiteinstellung doppelte Dosis

Inbetriebnahme

Den Hauptschalter des Gerätes betätigen (**10** Abb.1). Schaltet sich auf der Fronttafel (**6** Abb.1) die mittlere Kontrollleuchte ein, ist die Kaffeemühle betriebsbereit. Wird der Siebträger in die eigens dafür vorgesehene Halterung eingefügt, erkennt die Kaffeemühle Max automatisch die zu extrahierende Dosis (einfach oder doppelt). Nimmt man den Siebträger vor Beendigung der Ausgabe des gemahlene Kaffees aus der Halterung, wird die Ausgabe unterbrochen. Dabei wird die Restmahlzeit gespeichert (die entsprechende Kontrollleuchte blinkt zur Erinnerung auf). Zur Annullierung der Restzeit muss lediglich die Reset-Taste gedrückt werden.



Regulierungen

Regulierung des Mahlprozesses

Zur Regulierung des Mahlprozesses den Freigabeknopf drücken **P2** und diesen für den Erhalt eines feineren Mahlgrades im Uhrzeigersinn und eines gröbereren Mahlgrades gegen den Uhrzeigersinn drehen. Um zu überprüfen, ob der Mahlgrad den Vorstellungen entspricht, 2 Ausgaben durchführen, das Gewicht des gemahlten Kaffees der zweiten Ausgabe überprüfen und das Gewicht ggf. korrigieren; nach der Festlegung des gewünschten Gewichtes versuchen, den Kaffee mit der Espressomaschine zu extrahieren: im Falle eines unbefriedigenden Ergebnisses, das Verfahren wiederholen.

Zeiteinstellung

Nach dem Erhalt des korrekten Mahlgrades kann zur Zeiteinstellung übergegangen werden, sodass anschließend automatisch das Mahlverfahren beginnt. Regulieren Sie die Zeit mit dem Drehknopf **M1** für die einfache Dosis und mit dem Drehknopf **M2** für die doppelte Dosis, indem Sie die Taste **P1** gedrückt halten. Durch ein Drehen des Drehknopfes gegen den Uhrzeigersinn wird die Zeit reduziert (eine jede Stufe entspricht 0,1 Sekunden), und durch ein Drehen des Drehknopfes im Uhrzeigersinn wird die Ausgabezeit erhöht.

Ordentliche Instandhaltung

ACHTUNG

Sollte die Kaffeemühle für einige Tage nicht verwendet werden, vor der erneuten Verwendung einen Reinigungszyklus der Mahlwerke ausführen, um zu vermeiden, dass alte Kaffeerückstände den Geschmack des frisch gemahlene Kaffees negativ beeinträchtigen.

Unter ordentlicher Instandhaltung versteht man die interne Reinigung, die einmal wöchentlich mit einem spezifischen und vom Hersteller vertriebenen Produkt zur Reinigung der Mahlwerke und der Mahlkammer (d.h. aller Teile, die mit dem Kaffee in Berührung gelangen) mittels der Ausführung des oben beschriebenen Reinigungszyklus durchgeführt wird.

Für die tägliche externe Reinigung ist hingegen ein geruchloses, entfettendes, aber nicht lösendes Reinigungsmittel erforderlich, das sich zur Reinigung von mit Lebensmitteln in Kontakt gelangenden Oberflächen eignet. Verwenden Sie zur Entfernung der Kaffeerückstände um den Filterhalter den im Lieferumfang enthaltenen Pinsel. Verwenden Sie keine kratzenden Schwämme, um die Außenbereiche nicht zu beschädigen.

Reinigung der mahlwerke

ACHTUNG


Entnehmen Sie den Trichter nicht aus seinem Gehäuse.

Dieser Reinigungszyklus muss mit einem eigens dafür vorgesehenen Reinigungsprodukt vorgenommen werden, das ausschließlich vom Installateur der Kaffeemühle gekauft werden darf.
Entfernen Sie alle Kaffeebohnen aus dem Trichter.

Die Mahlwerke um 15 Stufen öffnen, das Reinigungsprodukt in den Trichter geben und den Mahlzyklus bis zum vollständigen Verbrauch des eingeführten Produktes ausführen.

Das gemahlene Produkt muss im organischen Abfall entsorgt werden.

Mit dem Stellring den Mahlprozess wieder auf die Ausgangsposition zurücksetzen und den korrekten Mahlgrad prüfen.

A close-up, grayscale photograph of a coffee machine's control panel. It features two large, cylindrical buttons with a textured surface. Above the buttons are several small icons, including a coffee cup and a steam wand. The background is dark and slightly blurred, focusing attention on the controls.

Gracias por adquirir nuestro molinillo Max

Esta máquina reúne numerosas características innovadoras tales como diseño ergonómico, tecnología revolucionaria, materiales de gran calidad y extrema facilidad de uso.

El presente manual está estructurado para ser un instrumento útil para familiarizarse con el uso de la máquina. Contiene todas las informaciones importantes acerca de las particularidades de funcionamiento, datos técnicos, instrucciones de uso y correcto mantenimiento. Leyendo el manual podrá obtener prestaciones de alto nivel. Siga las instrucciones paso a paso y tómese el tiempo necesario para descubrir todos los detalles de su nueva máquina de café.

4.0 Manual de usuario

| | | |
|-----|------------------------------------|----|
| 4.1 | Placa de datos | 48 |
| 4.2 | Dotación del molino de café | 48 |
| 4.3 | Advertencias generales | 49 |
| 4.4 | Predisposición para la instalación | 52 |
| 4.5 | Descripción general | 54 |
| 4.6 | Puesta en funcionamiento | 55 |
| 4.7 | Regulaciones | 57 |
| 4.8 | Mantenimiento ordinario | 58 |
| 4.9 | Limpieza fresas | 59 |
| | Esquema eléctrico | 74 |

Placa de datos



Dotación del molino de café

- Manual de uso para el usuario
- Pincel para la limpieza
- Bandeja de recogida del café molido
- Producto para la limpieza interior (muestra para una limpieza)

Advertencias generales

ATENCIÓN

Este aparato está destinado solo al uso profesional para el que ha sido concebido.

Cualquier otro uso se considerará impropio y, por tanto, indebido.

El fabricante no podrá ser considerado responsable de eventuales daños causados por uso impropio, erróneo o irrazonable.

Este aparato debe ser usado exclusivamente por personal cualificado.

Lea atentamente las instrucciones y las advertencias contenidas en el presente manual pues proporcionan indicaciones importantes sobre el uso del aparato y su funcionamiento.

En caso de sustitución del cable de alimentación del aparato, utilice solo el cable recomendado por el fabricante.

La conexión eléctrica debe realizarse a través de un dispositivo diferencial residual (DDR) que tenga una corriente diferencial de funcionamiento nominal que no supere los 30 mA.

La seguridad eléctrica se alcanza solo cuando la instalación eléctrica a la que se conecta el aparato está correctamente conectada a una **instalación de puesta a tierra**. Es necesario hacer comprobar este requisito fundamental por personal cualificado.

Advertencias generales

El fabricante y el instalador no podrán ser considerados responsables de eventuales daños causados por la falta o deficiencias de la puesta a tierra de la instalación.

El uso de cualquier aparato eléctrico comporta además el cumplimiento de algunas reglas fundamentales, como por ejemplo:

- No utilice el aparato con las manos ni los pies mojados o estando descalzo.
- El aparato no está destinado a ser usado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o que carezcan de experiencia o conocimientos, salvo que hayan podido beneficiar, a través de la intermediación de una persona responsable de su seguridad, de vigilancia o instrucciones sobre el uso del aparato.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o de mantenimiento ordinario, desenchufe el aparato de la red de alimentación eléctrica.
- Para limpiar el aparato, no lo lave con un chorro de agua ni lo sumerja en agua.

Advertencias generales

- Está absolutamente prohibido verter cualquier tipo de líquidos en la tolva.
- No deje el aparato encendido y sin vigilancia por largos periodos (por ejemplo 1 día).
- Para garantizar la eficiencia del aparato y para su correcto funcionamiento, es indispensable efectuar el mantenimiento ordinario ateniéndose a las indicaciones del fabricante.
- La temperatura del ambiente de trabajo del aparato debe estar comprendida entre un mínimo de 5°C y un máximo de 35°C.
- Los ciclos admitidos son 5s ON (encendido) y 25s OFF (apagado) (2 ciclos al minuto).
- En el caso de una permanencia temporal en un ambiente con temperatura inferior a 0°C, diríjase exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.
- En caso de avería y/o de mal funcionamiento del aparato, apáguelo y absténgase de cualquier intento de reparación directa. Diríjase exclusivamente al Servicio de Asistencia Técnica autorizado por el fabricante.

Predisposición para la instalación

ATENCIÓN

La instalación debe efectuarse con sujeción a las leyes vigentes, siguiendo las instrucciones del fabricante y por parte de personal cualificado. Una instalación errónea puede causar daños a personas, animales y cosas. El fabricante no podrá ser considerado responsable por los daños derivados de una instalación errónea.



Predisposición para la instalación

Para la instalación de este aparato, predisponga, junto a la máquina de café, una superficie de apoyo estable y firme de 20 cm de ancho y 40 cm de profundidad que garantice una altura útil de 70 cm. Instale, además, una toma de corriente monofásica de 10-16 amp del tipo previsto por las normas locales del lugar de instalación.

Después de retirar el embalaje, compruebe que el aparato esté íntegro. En caso de duda, no lo utilice. Los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños pues estos constituyen una potencial fuente de peligro.

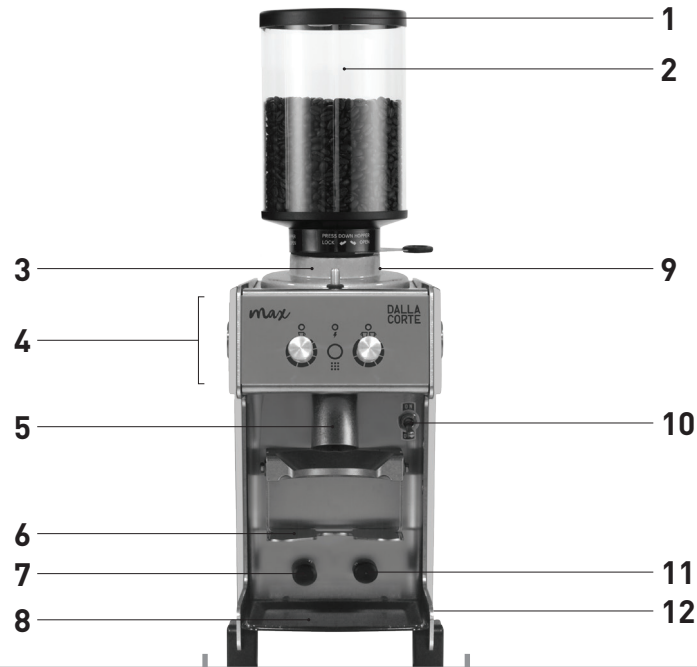
Antes de conectar el aparato a la instalación eléctrica, compruebe que los datos de la placa correspondan a los del lugar de instalación. En caso que sea necesario, sustituya el cable de alimentación del aparato utilizando el cable recomendado por el fabricante.

Descripción general

LEYENDA

- 1 Tapa de la tolva
- 2 Tolva de café
- 3 Disco de regulación de molturación
- 4 Panel de mando
- 5 Salida de café
- 6 Soporte del portafiltro
- 7 Palpador de dosis doble
- 8 Bandeja de recogida de café
- 9 Tornillo de bloqueo de la tolva
- 10 Interruptor general
- 11 Palpador de dosis sencilla
- 12 Cable de alimentación

Fig.1



Puesta en funcionamiento

Panel de mandos

Fig.2



Al girar en sentido horario los botones **M1** y **M2**, se incrementa el tiempo de molturación de 0,1 segundo por cada punto de la escala y parpadea el respectivo led. Al contrario, al girarlos en sentido antihorario, se reduce el tiempo de molturación de 0,1 segundo por cada punto de la escala. Cuando se alcanza el máximo de la escala (5 segundos) y el mínimo de la escala (1 segundo), esta condición se indica mediante el parpadeo veloz del led correspondiente. Llevando los dos botones giratorios al máximo de la escala (rotación horaria), los ledes ▣ y ▣▣ parpadean lentamente indicando que se ha elegido la erogación manual.

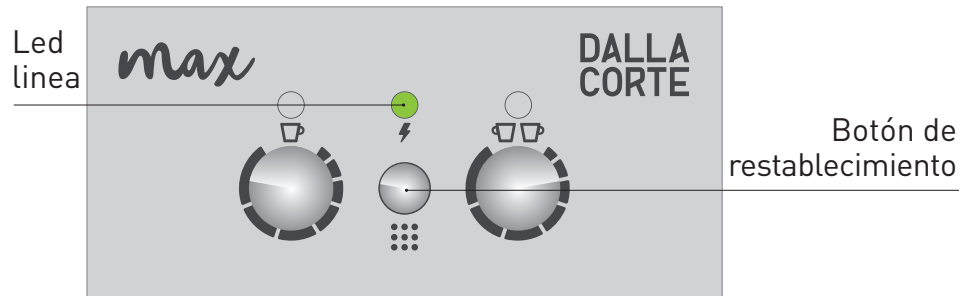
LEYENDA

- L1** Led dosis sencilla
- L2** Led dosis doble
- P1** Botón de liberación del disco de regulación
- M1** Botón giratorio de regulación tiempo de la dosis sencilla
- M2** Botón giratorio de regulación de tiempo de la dosis doble

Puesta en funcionamiento

Pulsar el interruptor general del aparato (**10** Fig.1).

Cuando en la parte frontal (**6** Fig.1) se ilumina el indicador central, el molino de café está listo. Al introducir el portafiltro en el respectivo soporte, el molino de café Max reconoce automáticamente la dosis a erogar (sencilla/doble). Si se saca el portafiltro del soporte antes de que termine la erogación de café molido, la erogación se interrumpe, pero el molino mantiene en la memoria el tiempo residual de molturación (el indicador relativo a la dosis interrumpida parpadea como recordatorio). Si se desea anular el tiempo residual, solo habrá que pulsar el botón de restablecimiento.



Regulaciones

Regulación de la molturación

Para regular la molturación hay que pulsar el botón de desbloqueo **P2** y girar en sentido horario, si desea obtener una molturación más fina y, en sentido antihorario, si desea obtener una molturación más gruesa. Para comprobar si el grado de molturación es el deseado, realice 2 erogaciones y compruebe el peso del café molido de la segunda erogación y, en su caso, corrija el peso. Una vez establecido el peso deseado, intente extraer el café de la máquina de espresso y, en caso de que el resultado no sea satisfactorio, repita la operación.

Regulación de tiempos

Después de obtener el justo grado de molturación, se puede pasar a la regulación de los tiempos, en modo de extraer automáticamente el peso del café molido.

Regular el tiempo utilizando los mandos **M1** para la dosis sencilla, y **M2** para la dosis doble, teniendo pulsado el botón **P1**.

Girando en sentido antihorario los botones giratorios se reduce el tiempo (cada punto de la escala corresponde a 0,1 segundo); mientras que con la rotación horaria se incrementa el tiempo de erogación.

Mantenimiento ordinario

ATENCIÓN

En caso de que el molino de café no se haya utilizado por algunos días, realizar un ciclo de limpieza de las fresas antes de volverlo a utilizar, para evitar que residuos de café viejo alteren el sabor del café recién molido.

Por mantenimiento ordinario se entiende la limpieza interior, que debe efectuarse cada semana con el producto especial comercializado por el fabricante para la limpieza de las fresas y de la cámara de molturación (es decir, todas las partes en contacto con el café) realizando el ciclo de limpieza que se describe arriba.

Para la limpieza exterior diaria se debe utilizar, en cambio, un producto desengrasante pero no disolvente, inodoro y apto para la limpieza de superficies a contacto con los alimentos. Utilice el pincel suministrado en dotación para sacar los residuos de café que quedan alrededor del soporte del portafiltro.

No utilice bayetas abrasivas para no arruinar las partes exteriores.

Limpieza fresas

ATENCIÓN


No extraiga la tolva de su alojamiento.

Efectuar un ciclo de limpieza periódica de la cámara de molturación (se recomienda hacer una limpieza semanal).

Este ciclo de limpieza debe efectuarse con el producto limpiador especial adquirido exclusivamente del instalador del molino de café. Quitar todo el café en grano de la tolva.

Abra las fresas de 15 puntos e introduzca en la tolva el producto limpiador y realice unos ciclos de molturación hasta que se acabe el producto introducido. El producto molido debe desecharse junto con los residuos orgánicos.

Utilizando el disco de regulación, vuelva a colocar el punto de molturación en el punto en que se encontraba antes de la operación y vuelva a intentar el correcto grado de molturación.



Merci d'avoir choisi notre moulin à café Max

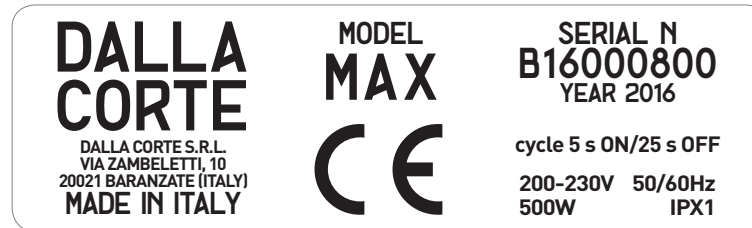
Elle possède de multiples caractéristiques innovantes: technologie révolutionnaire, design ergonomique, standard qualitatif élevé matériel et emploi extrêmement facile.

Cette notice est faite de manière à devenir un instrument utile pour qu'il soit possible de se familiariser avec le moulin à café. Vous y trouverez tous les renseignements importants sur ses caractéristiques de fonctionnement, ainsi que des renseignements techniques, le mode d'emploi et la notice pour un entretien correct. En faisant attention à tout ce qui se trouve dans cette notice, vous découvrirez que vous pouvez obtenir des performances de haut niveau. Feuilletez-la et suivez les instructions pas à pas en prenant tout le temps qu'il faut pour découvrir votre nouvelle machine dans tous ses détails.

5.0 Notice pour l'utilisateur

| | | |
|-----|---|----|
| 5.1 | Plaque d'immatriculation | 62 |
| 5.2 | Accessoires fournis avec le moulin a café | 62 |
| 5.3 | Généralités | 63 |
| 5.4 | Prédisposition en vue de l'installation | 66 |
| 5.5 | Description générale | 68 |
| 5.6 | Mise en marche | 69 |
| 5.7 | Régulations | 71 |
| 5.8 | Entretien de routine | 72 |
| 5.9 | Nettoyage meules | 73 |
| | Schéma électrique | 74 |

Plaque d'immatriculation



Accessoires fournis avec le moulin a café

- Manuale di utilizzo per l'utente
- Mode d'emploi pour l'usager
- Pinceau pour le nettoyage
- Bac pour le café moulu
- Produit pour le nettoyage à l'intérieur (échantillon pour une opération de nettoyage)

Généralités

ATTENTION

Cet appareil ne doit servir que pour l'emploi professionnel pour lequel il a été conçu. Tout autre emploi doit être considéré comme impropre, donc déraisonnable. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable de dommages éventuels causés par une utilisation impropre, erronée et déraisonnable. L'utilisation de cet appareil ne doit être confiée qu'à du personnel qualifié.

Il faut lire attentivement les instructions et les avertissements se trouvant dans cette notice, car elle fournit des indications importantes sur l'emploi de l'appareil et son fonctionnement.

En cas de substitution du câble d'alimentation de l'appareil, n'utiliser qu'un câble conseillé par le fabricant.

La connexion électrique doit se faire en prévoyant un dispositif à courant différentiel (RCD) avec un courant différentiel de fonctionnement nominal ne dépassant pas 30 mA.

La sécurité, du point de vue électrique, n'est garantie que si le secteur électrique auquel brancher l'appareil est raccordé correctement à un **système de mise à la terre**. Il faut faire vérifier ces conditions fondamentales par du personnel qualifié.

Généralités

Le fabricant et l'installateur ne peuvent pas être tenus pour responsables de dommages éventuels causés par l'absence ou le manque d'efficacité de la mise à la terre de l'équipement.

L'emploi de tout appareil électrique demande aussi de respecter certaines règles fondamentales:

- Il ne faut pas se servir de l'appareil lorsqu'on a les mains ou les pieds mouillés ou les pieds nus.
- L'appareil ne doit pas être utilisé par des personnes (enfants compris) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien manquant d'expérience ou de notions, à moins qu'elles n'aient pu bénéficier, de la part d'une personne responsable de leur sûreté, d'une surveillance ou d'instructions sur l'emploi de l'appareil.
- Il faut couper le courant avant toute opération de nettoyage ou d'entretien de routine.
- Lorsqu'on nettoie l'appareil, il ne faut pas le laver avec des jets d'eau ni le plonger dans de l'eau.

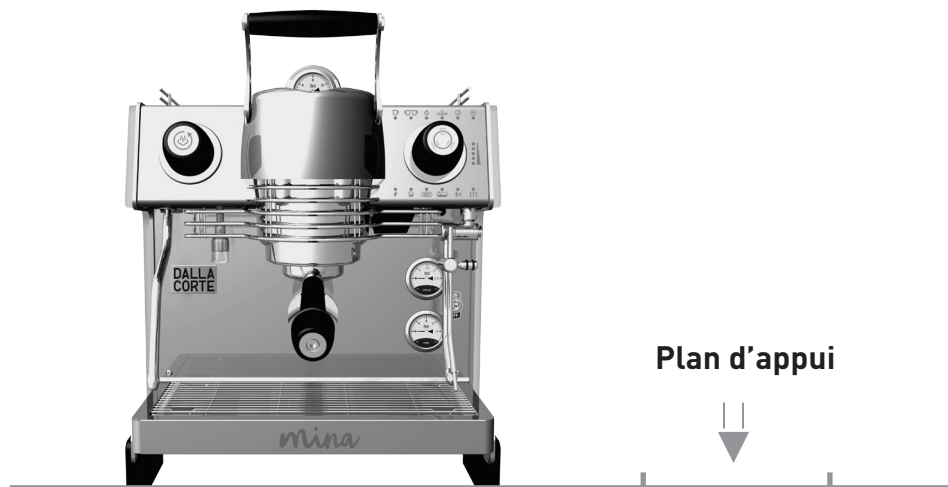
Généralités

- Il est absolument interdit de verser type un liquide quelconque dans la trémie.
- Il ne faut pas laisser l'appareil allumé et sans surveillance pendant longtemps (par ex. 1 jour).
- Pour garantir l'efficacité de l'appareil et un fonctionnement correct, il est indispensable de se conformer aux indications du fabricant sur l'entretien de routine.
- La température du lieu de travail de l'appareil doit être comprise entre un minimum de 5°C et un maximum de 35°C.
- Les cycles admis sont 5s ON et 25s OFF (2 cycles par minute).
- Dans le cas de séjour temporaire dans un endroit où la température est inférieure à 0°C, il ne faut s'adresser qu'au service après-vente autorisé du fabricant.
- En cas de panne et/ou de mauvais fonctionnement de l'appareil, il faut l'éteindre en s'abstenant de toute tentative de réparation directe. Il ne faut s'adresser qu'au service après-vente autorisé par le fabricant.

Prédisposition en vue de l'installation

ATTENTION

L'installation doit se faire conformément aux lois en vigueur, en respectant les instructions du fabricant et en faisant intervenir du personnel qualifié. Une installation erronée peut causer des dommages corporels et matériels. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable de dommages dûs à une installation erronée.



Prédisposition en vue de l'installation

Pour installer cet appareil, il faut prévoir près de la machine à café un plan d'appui stable et sûr, de 20 cm de large et 40 cm de profondeur, garantissant une hauteur utile de 70 cm. Il faut aussi installer une prise de courant monophasé de 10-16 ampères, du type prévu par les normes locales pour l'endroit où a lieu l'installation.

Après avoir enlevé l'emballage, il faut vérifier l'état de l'appareil qui doit être intact. Ne pas s'en servir s'il y a le moindre doute. Il ne faut pas laisser des éléments de l'emballage à la portée d'enfants, car ce sont des sources potentielles de danger.

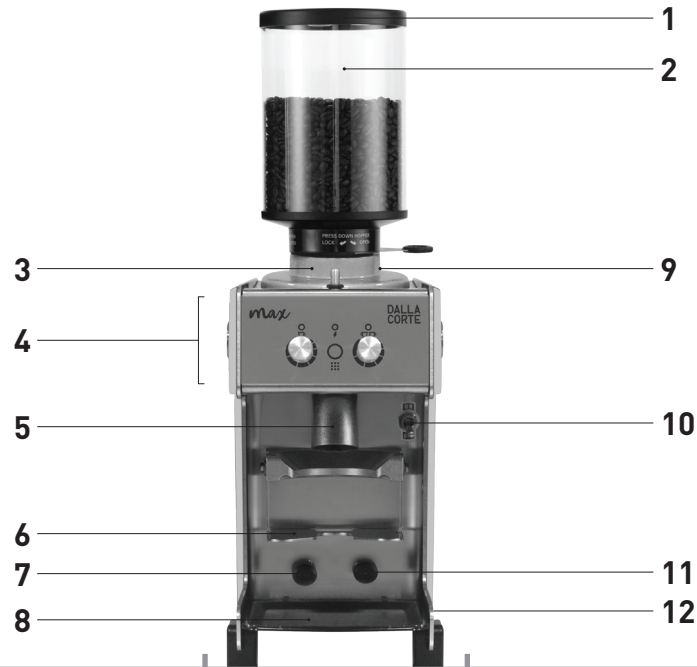
Avant de brancher l'appareil au secteur, il faut s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles de l'endroit où a lieu l'installation. S'il est nécessaire de remplacer le câble d'alimentation de l'appareil, il faut utiliser le câble conseillé par le fabricant.

Description générale

LEGENDE

- 1 Couvercle Trémie
- 2 Trémie café
- 3 Disque régulation mouture
- 4 Panneau de commandes
- 5 Sortie café
- 6 Support porte-filtre
- 7 Touche dose double
- 8 Bac de ramassage café
- 9 Vis de blocage trémie
- 10 Interrupteur général
- 11 Touche dose simple
- 12 Câble d'alimentation

Fig.1



Mise en marche



Panneau de commande

Fig.2



LEGENDE

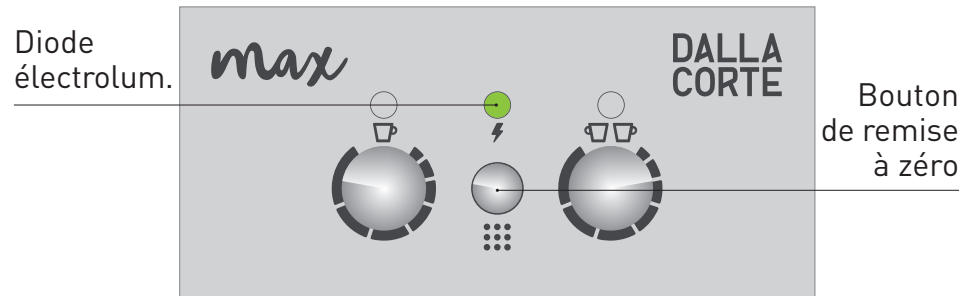
- L1** Diode électroluminescente dose simple
- L2** Diode électroluminescente dose double
- P1** Bouton décrochage embout régulation
- M1** Bouton régulation temps dose unique
- M2** Bouton régulation temps dose double

Pour **M1** et **M2**, la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre fait augmenter le temps de mouture de 0,1 seconde à chaque cran, tandis que la diode électrolum. correspondante clignote; par contre, la rotation dans le sens contraire des aiguilles d'une montre réduit le temps de mouture de 0,1 seconde à chaque cran. Le fait que l'on arrive au bout de l'échelle maxi (5 sec) et au fond de l'échelle mini (1 sec) est signalé par le clignotement rapide de la diode électrolum. correspondante. Lorsqu'on met les deux boutons au bout de l'échelle maxi (rot. dans le sens des aiguilles d'une montre), les diodes électrolum.  et  clignotent lentement, ce qui indique qu'on a choisi de passer à une distribution manuelle.

Mise en marche

Actionner l'interrupteur général de l'appareil (**10** Fig.1).

Le moulin à café est prêt quand la lampe témoin centrale s'allume sur le panneau avant (**6** Fig.2). Lorsqu'on introduit le porte-filtre dans le support prévu à cet effet, le moulin Max reconnaît automatiquement la dose à distribuer (simple/double). Si l'on enlève le porte-filtre du support avant que ne se termine la distribution du café moulu, la distribution s'interrompt en maintenant en mémoire le temps restant de mouture (la lampe témoin qui correspond à la dose interrompue clignote pour mémoire). Si l'on désire annuler le temps restant, il suffit d'appuyer sur le bouton de remise à zéro.



Régulations

Régulation mouture

Pour régler la mouture, il faut appuyer sur la touche de déblocage **P2**, tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une mouture plus fine et dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grosse.

Pour vérifier si le degré de mouture est celui que l'on veut, il faut exécuter 2 distributions, vérifier le poids du café moulu de la seconde distribution et en corriger le poids éventuellement; une fois que l'on a défini le poids voulu, il faut essayer d'extraire le café de la machine à espresso: répéter l'opération si le résultat n'est pas satisfaisant.

Régulation temps

Après avoir obtenu le bon degré de mouture, on peut passer à la régulation des temps de façon à prélever le poids de café moulu prévu en automatique. Régler le temps à l'aide des boutons **M1** pour la dose simple et **M2** pour la dose double, tout en appuyant sur la touche **P1**. En faisant tourner les boutons dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, on réduit ce temps (chaque cran correspond à 0,1 sec), alors que la rotation dans le sens des aiguilles d'une montre fait augmenter le temps de distribution.

Entretien de routine

ATTENTION

Lorsqu'on ne se sert pas du moulin à café pendant quelques jours, il faut exécuter un cycle de nettoyage des meules avant de le réutiliser de façon à éviter que des résidus de vieux café n'influent négativement sur le goût du café fraîchement moulu.

Ce que l'on entend par entretien de routine, c'est le nettoyage à l'intérieur qu'il faut exécuter avec le produit spécial commercialisé par le fabricant pour le nettoyage des meules et de la chambre de mouture (soit toutes les parties en contact avec le café), conformément au cycle de nettoyage décrit ci-dessus.

Par contre, pour le nettoyage quotidien à l'extérieur, il faut utiliser un produit dégraissant qui ne soit pas un solvant; ce produit doit être inodore et indiqué pour le nettoyage de surfaces en contact avec des aliments. Utiliser le pinceau fourni avec la machine pour enlever ce qui reste comme café autour du support porte-filtre.

Ne pas utiliser d'éponges abrasives pour éviter d'abîmer les parties extérieures.

Nettoyage meules

ATTENTION

Ne pas sortir la trémie de son logement.

Effectuer un cycle de nettoyage périodique de la chambre de mouture (il est conseillé d'assurer le nettoyage une fois par semaine).

Ce cycle de nettoyage doit se faire avec un produit spécial, à acheter uniquement chez l'installateur du moulin à café.

Enlever tout le café en grains de la trémie.

Ouvrir les meules de 15 points et mettre le produit de nettoyage dans la trémie, puis exécuter des cycles de mouture jusqu'à ce que le produit soit fini. Le café moulu se jette dans les ordures organiques. Se servir de l'embout de régulation pour reporter la mouture au point où elle se trouvait avant que l'on effectue l'opération, puis réessayer pour vérifier si le degré de mouture est correct.

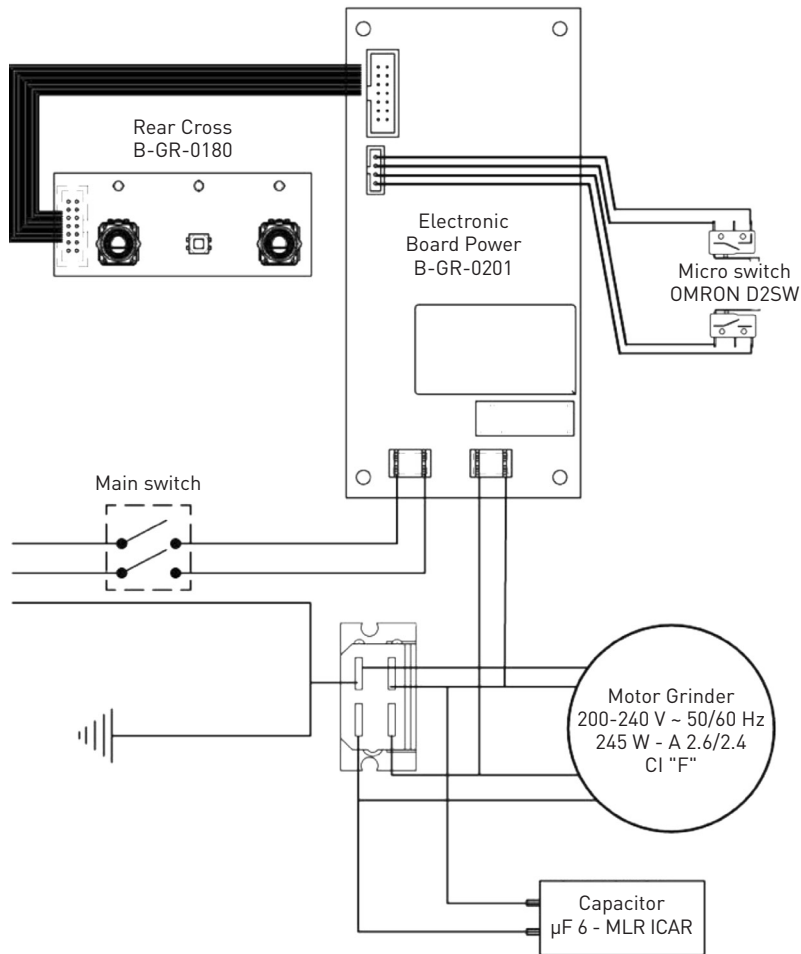
Schema elettrico

Wiring diagram

Schaltplan

Esquema eléctrico

Schéma électrique



Dichiarazione UE di conformità direttiva 2006/42/UE

La sottoscritta società: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (MI) ITALY

Dichiara che:

Il macinacaffè è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva 2006/42/UE ed alla legislazione nazionale che la recepisce, avendo seguito la seguente procedura di valutazione di conformità:
Norma UNI 9887, ISPSEL rev.95

L'insieme a pressione è composto da una caldaia dotata di dispositivi di sicurezza e regolazione, utilizzato per la preparazione rapida di caffè espresso, vapore ed infusi.

L'insieme soddisfa anche le seguenti

Direttive Comunitarie:

2006/42/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

EU Conformity Declaration ACT 2006/42/EU

The undersigned: **DALLA CORTE S.R.L.**
With premises at:
Via Zambeletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

Declares that:

The coffee grinder has been projected and manufactured in conformity with Directive 2006/42/EU and relevant national law, in accordance with the following norm for conformity evaluation:
UNI 9887, ISPSEL rev.95

The pressure element is composed of a boiler with safety devices and regulation, used for the quick preparation of espresso, steam and infusions. The pressure element conforms to the EU directive:
2006/42/EU - 2014/30/EU - 2014/35/EU

EU Konformitätserklärung Richtlinie 2006/42/EU

Der Unterzeichner: **DALLA CORTE S.R.L.**
Mit Sitz in:
Via Zambeletti 10 - Baranzate (Mailand) ITALIEN

Erklärt dass:

Die Kaffeemühle gemäß der Richtlinien 2006/42/EU und entsprechenden nationalen Gesetzen gemäß den folgenden Normen zur Konformitätsbewertung projektiert und hergestellt wurde:
UNI 9887, ISPSEL rev.95

Die Druckelemente bestehen aus einem Boiler mit Sicherheitseinrichtungen und Regulierung für die schnelle Zubereitung von Espresso, Dampf und Infusionen. Das Druckelement entspricht der EU-Richtlinie:
2006/42/EU - 2014/30/EU - 2014/35/EU

Declaración de Conformidad UE 2006/42/UE

La sociedad abajo firmante: **DALLA CORTE S.R.L.**
Con domicilio social en:
Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

Declara que:

El molino de café cumple las disposiciones aplicables de la Directiva 2006/42/UE y la legislación nacional que la traspone y ha sido sometida al siguiente procedimiento de valoración de conformidad:
Norma UNI 9887, ISPSEL rev.95

El conjunto de presión está compuesto por una caldera dotada de dispositivos de seguridad y regulación y se utiliza para la preparación rápida de café espresso, vapor e infusiones. El citado conjunto también es conforme a las siguientes Directivas Comunitarias:
2006/42/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

Déclaration UE de Conformité Directive 2006/42/UE

La société soussignée: **DALLA CORTE S.R.L.**
Adresse du siège:
Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

Déclare que:

Le moulin à café est conforme aux exigences essentielles de la Directive 2006/42/UE et à la législation nationale qui l'a adoptée, puisqu'elle a suivi la procédure suivante d'évaluation de conformité:
Norme UNI 9887, ISPSEL rev.95

L'ensemble à pression est fait d'une chaudière équipée de dispositifs de sécurité et de régulation, utilisé pour la préparation rapide de café espresso, vapeur et infusions. L'ensemble répond aussi aux directives communautaires suivantes:
2006/42/UE - 2014/30/UE - 2014/35/UE

Dichiarazione di Conformità UE

Produttore: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con sede in:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (MI) ITALY

Il macinacaffè è conforme alle prescrizioni delle seguenti normative:

- 2014/30/UE Direttiva Compatibilità Elettromagnetica con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- 2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione con applicazione delle seguenti parti/clausole di norme armonizzate: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milano, Italia, 1 gennaio 2016

Il Presidente del C.d.A.

Paolo Dalla Corte

EU Conformity Declaration

Manufacturer: **DALLA CORTE S.R.L.**

With premises at:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

The coffee grinder conforms to the following EU acts:

- Electromagnetic Compatibility Directive 2014/30/EU, with the application of the following clauses: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Low Voltage Directive 2014/35/EU, with the application of the following clauses: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milan, Italy, 1st January 2016

**Chairman of the Board of Directors
Paolo Dalla Corte**

EU Konformitätserklärung

Hersteller: **DALLA CORTE S.R.L.**

Mit Sitz in:

Via Zambelletti 10 - Baranzate (Milano) ITALIEN

Die kaffeemühle entspricht den folgenden EU-Richtlinien:

- Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit 2014/30/EU, unter Anwendung der folgenden Klauseln: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU, unter Anwendung der folgenden Klauseln: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Mailand, Italien, 1. Januar 2016

**Vorstandsvorsitzender
Paolo Dalla Corte**

Declaración de Conformidad UE

Fabricante: **DALLA CORTE S.R.L.**

Con domicilio social en:

Via Zambeletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

El molino de café es conforme a lo dispuesto en las siguientes normas:

- Directiva 2014/30/UE sobre Compatibilidad Electromagnética, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- Directiva 2014/35/UE sobre Baja Tensión, con aplicación de las cláusulas de las siguientes normas armonizadas: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

En Milán, Italia, 1 de enero de 2016

**El Presidente del Consejo de Administración
Paolo Dalla Corte**

Déclaration de Conformité UE

Fabricant: **DALLA CORTE S.R.L.**

Adresse du siège:

Via Zambeletti 10 - Baranzate (Milan) ITALY

Le moulin a café est conforme aux prescriptions des normes suivantes:

- 2014/30/UE Directive compatibilité électromagnétique avec application des parties/clauses suivantes des normes harmonisées: CISPR 14-1:2005, CISPR 14-1:2005/AMD1:2008, CISPR 14-1:2005/AMD2:2011, CISPR 14-2:2015, IEC 61000-3-2:2014, IEC 61000-3-3:2013
- 2014/35/UE Directive basse tension avec application des parties/clauses suivantes de normes harmonisées: IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-2-75:2012

Milan, Italie, 1er janvier 2016

**Le Président du Conseil d'Administration
Paolo Dalla Corte**

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva europea 2002/96/UE

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio.

Smaltire separatamente il prodotto consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energie e di risorse.



2002/96/UE

Information for correct disposal of the product in accordance with EU Directive 2002/96/EU

This product must not be disposed of as urban waste at the end of its working life. It must be taken to a special waste collection centre licensed by local authorities or to a dealer providing this service.

Separate disposal of the product will avoid possible negative consequences for the environment and for health resulting from inappropriate disposal, and will enable the constituent materials to be recovered, with significant savings in energy and resources.

Anweisung für die richtige entsorgung des produkts gemäss der EU-Richtlinie 2002/96/EU

Dieses Produkt darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht im Restmüll entsorgt werden. Es muss in einer Entsorgungsstelle für Sonderabfälle, die von den örtlichen Behörden genehmigt ist oder bei einem Händler, der diese Dienstleistung anbietet, abgegeben werden.

Eine getrennte Entsorgung des Produkts verhindert mögliche negative Konsequenzen für Umwelt und Gesundheit, die aus einer unangemessenen Entsorgung entstehen und ermöglicht, dass die Inhaltstoffe mit beachtlichen Einsparungen an Energie und Ressourcen wiederverwertet werden können.

Advertencias para la correcta eliminación del producto de conformidad con la Directiva europea 2002/96/UE

Al final de la vida útil del producto, este no deberá eliminarse junto con los residuos urbanos. Deberá entregarse al centro de recogida selectiva especial del Ayuntamiento o bien a una empresa que ofrezca servicios semejantes.

Eliminar por separado el producto evita posibles consecuencias negativas para el ambiente y la salud que pudieran derivarse de una eliminación inadecuada y permite recuperar los materiales que lo componen, con la finalidad de obtener un importante ahorro de energía y recursos.

Instructions pour une élimination correcte du produit aux termes de la Directive européenne 2002/96/UE

À la fin de sa vie utile, le produit ne doit pas être éliminé avec des ordures ménagères. Il peut être remis aux centres chargés du ramassage sélectif prévus par les administrations communales ou bien chez des détaillants garantissant ce service.

Le fait d'éliminer le produit séparément permet d'éviter des conséquences négatives possibles sur l'environnement et sur la santé dérivant d'un traitement inadéquat; ceci permet également de récupérer les matériels dont il est fait pour garantir une économie importante d'énergie et de ressources.

DALLA CORTE S.R.L.
VIA ZAMBELETTI 10
20021 BARANZATE (MI) ITALY

T +39 02 454 864 43
info@dallacorte.com
www.dallacorte.com

Z-0009

