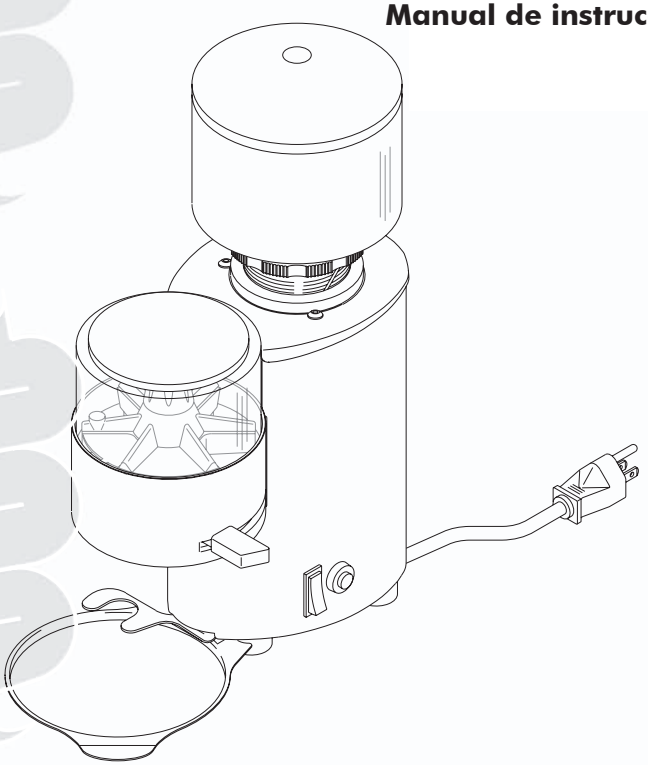
Manuale di istruzioni **IT**

Instruction manual **EN**

Manuel d'instructions **FR**

Bedienungsanleitung **DE**

Manual de instrucciones **ES**



BEZZERA

Dal 1901

MACINATORI E MACINADOSATORI

GRINDERS AND MEASURING GRINDERS

BROYEURS ET BROYEURS

KAFFEEMÜHLEN UND DOSIERKAFFEEMÜHLEN

MOLEDORES Y MOLEDORES-DOSIFICADORES

Mod. **BB004**

© 2003 G. BEZZERA - Tutti i diritti riservati

Questa pubblicazione o parti di essa non possono venire riprodotte, immagazzinate in una macchina di memorizzazione, trasmesse, trascritte o tradotte in alcun linguaggio, comune o informatico, in alcuna forma o con alcun mezzo, elettronico, meccanico, magnetico, ottico, chimico, manuale o altro, senza un'espressa autorizzazione scritta della **G. BEZZERA.**

© 2003 G. BEZZERA - All rights reserved

This publication or any part of it cannot be reproduced, stored in any kind of processor, transmitted, transcribed or translated in any common or software language, in any form or with any means be they electronic, mechanical, magnetic, optical, chemical, manual or other, without the previous written authorisation of **G. BEZZERA.**

© 2003 G. BEZZERA - Tous droits réservés

Cette publication ou des parties d'elle ne peuvent pas être reproduites, emmagasinées dans une machine de mise en mémoire, transmises, transcrites ou traduites dans aucun language, commun ou informatique, dans aucune forme ou avec aucun moyen, électronique, mécanique, magnetique, optique, chimique, manuel ou autre chose, sans une expresse autorisation écrite par **G. BEZZERA.**

© 2003 G. BEZZERA - Alle Rechte vorbehalten

Diese Veröffentlichung bzw. Teile derselben dürfen ohne die ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Firma **G. BEZZERA** weder reproduziert, in einem Betriebssystem gespeichert, übermittelt, abgeschrieben oder in irgendeine Sprache übersetzt werden, und zwar weder allgemein noch informativ, in keinerlei Form und mit keinerlei elektronischem, mechanischem, magnetischem, optischem, chemischem, manuellem oder ähnlichem Hilfsmittel.

© 2003 G. BEZZERA - Reservados todos los derechos

Quedan rigurosamente prohibidas la registración, grabación, transmisión, transcripción, traducción a idiomas o lenguajes comunes o informáticos o las reproducciones parciales o totales de esta publicación por cualquier medio o proceso electrónico, mecánico, magnético, óptico, químico, manual o de cualquier otro tipo, sin específica autorización escrita otorgada por **G. BEZZERA.**

Condizioni di validità garanzia G. BEZZERA

I prodotti forniti sono coperti da garanzia per difetti di materiale e/o fabbricazione per un periodo di 12 mesi a partire dalla data di fatturazione. Nel caso la macchina non rientri più nel periodo di garanzia non sarà possibile avvalersi della stessa. La garanzia verrà concessa solo previa presentazione del documento originale d'acquisto (scontrino o fattura) comprovante la data di acquisto.

In caso di malfunzionamento imputabile a difetti di produzione richiedere l'intervento in garanzia direttamente al distributore G. BEZZERA autorizzato presso il quale è stata acquistata la macchina, indicando oltre al malfunzionamento rilevato anche il numero di serie riportato sul manuale utente o sullo chassis della stessa.
Resi di merce che dovessero pervenire al distributore autorizzato senza il suddetto numero di serie daranno luogo al decadimento della garanzia in quanto verrebbe a mancare il dato di rintracciabilità della macchina.

In caso di reso la consegna dell'apparecchio è a cura del cliente. Maneggiare con attenzione e ricollocare la macchina all'interno dell'imballo originale, per evitare ulteriori danneggiamenti in fase di trasporto. Si ricorda che per il riconoscimento della garanzia la merce dovrà essere obbligatoriamente riconsegnata munita dell'imballo originale.

Il costo di spedizione ed i rischi legati al trasporto della macchina al proprio distributore sono a carico del cliente.

Ogni macchina è dotata di un sigillo antirimozione che rende impossibile aprire la stessa senza romperlo o danneggiarlo. La garanzia non verrà in nessun caso riconosciuta in presenza di macchine con sigillo rimosso o rovinato.

Il riconoscimento della garanzia è da intendersi previa verifica del tecnico specializzato ed autorizzato G. BEZZERA, che valuterà la possibilità di riparare l'apparecchio in loco o l'invio presso lo stabilimento produttivo. Qualsiasi manomissione della macchina da parte di personale non autorizzato comporterà il decadimento della garanzia.

In caso di ricezione della macchina con imballo difettoso o visibilmente danneggiato il cliente è tenuto alla segnalazione tempestiva presso il distributore. Non ritirare la merce e soprattutto non tentare di mettere in funzione la macchina stessa.



Dalla garanzia sono espressamente esclusi quei difetti che:

-sono attribuibili all'uso di accessori e parti di ricambio non originali

-sono stati provocati da fulmini, umidità, incendio, errata tensione di alimentazione così come tutti gli altri eventuali danni che non sono oggettivamente imputabili al produttore.

-sono riconducibili alla manomissione del cavo di alimentazione

-non sono riconducibili a vizi di fabbricazione, ma piuttosto alla normale usura dei materiali dovuta all'uso proprio dell'apparecchio (in particolare, calcificazione e consumo delle parti soggette all'usura, come per esempio guarnizioni, dischi di macinazione)

-si verificano a seguito di uso errato, negligenza oppure incuria nell'uso o nella custodia (p.es. in caso di inosservanza delle istruzioni per l'uso relative all'apparecchio)

-sono causati da errata installazione, manutenzione o riparazione da parte di persone non autorizzate o da danneggiamento durante il trasporto.

Per ulteriori informazioni o nel caso di problematiche non considerate nelle seguenti istruzioni, rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

G. BEZZERA warranty - Validity terms

The provided products are covered by warranty due to defects of material and/or manufacturing for a period of 12 months from the invoicing date. If the machine is outside the warranty period, it will not be possible to avail of it. Warranty will be granted only after submission of the original purchase document (sale receipt or invoice) attesting the purchase date.

In case of malfunction attributable to manufacturing defects, request the warranty intervention directly to the authorized G. BEZZERA dealer where the machine has been purchased, indicating the malfunction and the serial number indicated in the user manual or on the machine frame.
Goods returns which may reach the authorized dealer without the above serial number will void the warranty, since machine traceability data would not be available.

In case of return, equipment delivery is care of the customer. Handle with care and reposition the machine inside the original packing, to avoid further damage during transport. We remind that, in order to grant the warranty, the goods shall be mandatorily returned in the original packing.

The cost and the risks of machine transport to the dealer shall be borne by the customer.

Each machine is provided with an anti-tampering seal, which makes impossible to open the machine without breaking or damaging the seal. The warranty shall never be granted in case of machine with removed or damaged seal.

Warranty will be granted only after verification by the G. BEZZERA specialized, authorized technician, who will evaluate whether it is possible to repair the machine on site or it is necessary to ship it to the manufacturing plant. Any tampering with the machine by non authorized personnel shall void the warranty.

If the machine is received with defective or manifestly damaged packing, the customer shall promptly notice the distributor. Do not collect the goods and especially do not try to operate the machine.



The warranty explicitly does not include the defects which:

- are attributable to the use of non genuine accessories and spare parts

- are caused by thunderbolts, humidity, fire, improper power supply voltage, as well as any other damage not objectively attributable to the manufacturer.

- are ascribable to tampering with the power supply cable

- are not ascribable to manufacturing faults, but rather to the normal wear of the materials due to the proper use of the equipment (notably, calcification and wear of the parts subject to wear, e.g. seals, grinding disks)

- occur due to wrong use, negligence or carelessness in use or care (e.g. in case of non observance of the user instructions of the equipment)

- are caused by wrong installation, maintenance, or repair by non authorized persons or by damaging during transport.

For further information, or in case of issues not taken into account in the following instructions, refer to the authorized service centres.

Conditions de validité de la garantie G. BEZZERA

Les produits fournis sont couverts par une garantie contre les défauts de matériel et/ou de fabrication pendant une période de 1 an, la date de facture faisant foi. Si la machine n'entre plus dans la période de garantie, il ne sera plus possible d'en bénéficier. La garantie sera appliquée sur présentation préalable du document d'achat original (ticket de caisse ou facture) prouvant la date d'achat.

En cas de mauvais fonctionnement à cause de défauts de fabrication, demandez l'intervention en garantie directement au distributeur G. BEZZERA autorisé auprès duquel la machine a été achetée en indiquant également, en plus du disfonctionnement remarqué, le numéro de série indiqué sur le manuel d'emploi ou sur le châssis de celle-ci.
Les retours de marchandise qui devraient parvenir au distributeur autorisé sans ce numéro donneront lieu à l'annulation de la garantie car il serait impossible de remonter aux données de traçabilité de la machine.

En cas de retour, l'envoi de la machine est au soin et à la charge du client. Manipulez la machine avec soin et replacez-la à l'intérieur de son emballage d'origine afin d'éviter tout dommage pendant le transport. Nous rappelons que pour que la garantie soit valable, la marchandise devra obligatoirement être réexpédiée munie de son emballage d'origine.

Les frais d'expédition et les risques liés au transport de la machine à son propre distributeur sont à la charge du client.

Chaque machine est dotée d'un seau d'inviolabilité rendant l'ouverture de celle-ci impossible sans le rompre ou l'endommager. La garantie ne sera en aucun cas reconnue en cas de machines privées de ce seau ou en cas de seau endommagé.

La validité de la garantie sera reconnue après vérification préalable du technicien spécialisé et autorisé G. BEZZERA qui évaluera la possibilité de réparer l'appareil sur place ou bien de l'envoyer à l'établissement de production. Toute manipulation frauduleuse de la machine de la part d'un personnel non autorisé entraînera l'annulation de la garantie.

En cas de réception de la machine avec l'emballage défectueux ou visiblement endommagé, le client devra le signaler dans les plus brefs délais au distributeur. Ne retirez pas la marchandise et surtout, ne tentez pas de la mettre en marche.



Sont catégoriquement exclus de la garantie les défauts qui:

- sont attribuables à l'utilisation d'accessoires et pièces de rechange non originales

- sont été provoqués par la foudre, un incendie ou par une tension d'alimentation erronée comme tous les autres éventuels défauts qui ne sont objectivement pas imputables au fabricant

- sont dus à l'endommagement du câble d'alimentation

- ne sont pas dus à des vices de fabrication mais plutôt à l'usure normale des matériaux suite à un usage impropre de l'appareil (en particulier, calcification et consommation des pièces sujettes à usure comme par exemple les joints, les disques de broyage)

- se vérifient suite à un usage incorrect, suite à une négligence ou un manque de soin (par ex. en cas de non respect des instructions relatives à l'appareil)

- sont causés par une installation erronée ou suite à des opérations de maintenance ou de réparation qui ont été effectuées par des personnes non autorisées ou à cause de dommages survenus pendant le transport.

Pour de plus amples informations ou en cas de problèmes, ne prenez pas les instructions suivantes en considération mais veuillez vous adresser aux centres d'assistance autorisés.

Garantiebedingungen G. BEZZERA

Die gelieferten Produkte sind mit einer 12-monatigen Garantie für Material- und/oder Herstellungsfehler ausgestattet, die ab dem Rechnungsdatum gilt. Falls die Maschine diese Garantiezeit überschritten hat, kann kein Garantieanspruch mehr geltend gemacht werden. Die Garantie wird nur nach Vorlage der originalen Kaufbelege (Kassenbon oder Rechnung) gewährt, aus denen das Kaufdatum hervorgeht.

Bei Störungen, die auf Produktionsfehler zurückzuführen sind, wenden Sie sich für die Reparatur unter Garantie direkt an den autorisierten G. BEZZERA-Händler, bei dem Sie die Maschine erworben haben. Diesem muss neben der Beschreibung der aufgetretenen Störung auch die Seriennummer der Maschine geliefert werden, die in der Bedienungsanleitung oder auf dem Maschinengestell angegeben ist.
Falls die Ware dem autorisierten Händler ohne Angabe der oben genannten Seriennummer zurückgegeben wird, hat dies einen Verfall der Garantie zur Folge, da die notwendigen Rückverfolgbarkeitsdaten der Maschine fehlen.

Bei einer Warenrückgabe erfolgt die Lieferung des Gerätes durch den Kunden. Die Maschine sollte mit Vorsicht behandelt und in der Originalverpackung zurückgesandt werden, um weitere Beschädigungen beim Transport zu vermeiden. Wir weisen darauf hin, dass die Rücksendung der Ware in der Originalverpackung obligatorisch für eine Gewährung der Garantie ist.

Die Kosten und Transportrisiken für den Versand der Maschine an den Händler gehen zu Lasten des Kunden.

Jede Maschine ist mit einem Sicherheitssiegel versehen. Um die Maschine zu öffnen, muss dieses gebrochen oder beschädigt werden. Bei Maschinen, deren Siegel entfernt oder beschädigt ist, wird keinerlei Garantie gewährt.

Die Garantie wird erst nach der Prüfung durch eine spezielle von G. BEZZERA autorisierte Fachkraft anerkannt, die beurteilt, ob die Maschine vor Ort repariert werden kann oder an das Werk zurückgeschickt werden muss. Jeder Eingriff an der Maschine durch nicht zugelassenes Personal hat einen Verfall der Garantie zur Folge.

Falls die Maschine dem Kunden mit beschädigter Verpackung oder deutlich sichtbaren Schäden geliefert wird, muss er dies umgehend dem Händler melden. Die Ware nicht in Empfang nehmen und vor allem keinesfalls versuchen, die Maschine in Betrieb zu setzen.



Folgende Defekte sind ausdrücklich von der Garantie ausgeschlossen:

- wenn sie auf die Verwendung von nicht originalen Zubehör- oder Ersatzteilen zurückzuführen sind

- wenn sie aufgrund von Blitzschlag, Feuchtigkeit, Brand oder falscher Versorgungsspannung entstehen, eingeschlossen alle weiteren Schäden, die nicht objektiv auf den Hersteller zurückzuführen sind.

- wenn sie durch Veränderungen am Versorgungskabel entstehen

- wenn sie nicht auf Herstellungsfehler, sondern auf einen normalen Materialverschleiß durch Verwendung des Gerätes zurückzuführen sind (vor allem Verkalkung und Abnutzung von Verschleißteilen, wie Dichtungen oder Mahlscheiben)
- wenn sie auf eine unsachgemäße Verwendung, Nachlässigkeit oder unachtsame Benutzung bzw. Aufbewahrung zurückzuführen sind (z.B. Missachtung der Bedienungsanleitung des Gerätes)

-wenn sie durch eine falsche Installation und Wartung oder Reparatur durch nicht autorisierte Personen bzw. durch Transportschäden verursacht werden.

Für weitere Informationen oder hier nicht erwähnte Problemfälle bitten wir Sie, sich an unseren autorisierten Kundendienst zu wenden.

Condiciones de validez de la garantía G. BEZZERA

Los productos suministrados están cubiertos por una garantía para defectos de material y/o fabricación durante un período de 12 meses a partir de la fecha de facturación. En caso de que la máquina ya no entre en el período de garantía, no será posible aplicarla. La garantía se concederá sólo previa presentación del documento original de compra (ticket o factura) que indique la fecha de compra.

En caso de mal funcionamiento imputable a defectos de producción, solicite la intervención en garantía al distribuidor G. BEZZERA autorizado en el que se ha comprado la máquina, indicando además del mal funcionamiento detectado también el número de serie indicado en el manual del usuario o en el chasis de la misma.
Las devoluciones de mercancía enviada al distribuidor sin el citado número de serie darán lugar a la pérdida de la garantía por faltar el dato de trazabilidad de la máquina.

En caso de devolución, la entrega del aparato corre a cargo del cliente. Manipule con cuidado la máquina y colóquela dentro del embalaje original, para evitar daños añadidos durante la fase de transporte. Se recuerda que para el reconocimiento de la garantía, la mercancía debe entregarse obligatoriamente dotada del embalaje original.

Los gastos de envío y los riesgos vinculados al transporte de la máquina al propio distribuidor corren a cargo del cliente.

Cada máquina está dotada de un sello a prueba de arranque que imposibilita la apertura de la misma sin romperlo o dañarlo. La garantía no se reconocerá en ningún caso en presencia de máquinas con el sello retirado o deteriorado.

El reconocimiento de la garantía debe entenderse previa verificación del técnico especializado y autorizado G. BEZZERA, que sopesará la posibilidad de reparar el aparato in situ o el envío a la planta productiva. Cualquier manipulación de la máquina por parte de personal no autorizado supondrá la pérdida de la garantía.

En caso de recibir la máquina con el embalaje defectuoso o visiblemente dañado, el cliente debe indicárselo lo antes posible al distribuidor. No retire la mercancía y sobre todo no intente poner en funcionamiento la máquina.



Se excluyen expresamente de la garantía los defectos que:

- Son atribuibles al uso de accesorios y piezas de recambio no originales.

- Han sido provocados por rayos, humedad, incendio, corriente de alimentación incorrecta, así como otros posibles daños que no puedan imputarse de forma objetiva al fabricante.

- Se deben a la manipulación del cable de alimentación.

- No son imputables a defectos de fabricación, sino más bien al desgaste normal de los materiales debido al uso propio del aparato (en concreto, calcificación y consumo de las partes sometidas a desgaste, como por ejemplo juntas y discos de triturado).

- Se producen tras un uso incorrecto o negligencia en el uso o en el mantenimiento
(por ej. en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso relativas al aparato)

- Están causados por una instalación, mantenimiento o reparación incorrectos por parte de personas no autorizadas o por daños durante el transporte.

Para ampliar la información o en caso de tener problemas no considerados en las siguientes instrucciones, diríjase a los centros de asistencia autorizados.

Sommario

1 - AVVERTENZE
1.1 Avvertenze generali ..... Pag. 8
1.2 Uso previsto ..... Pag. 8
1.3 Corretto smaltimento del prodotto ..... Pag. 8

2 - TRASPORTO
2.1 Imballaggio ..... Pag. 9
2.2 Immagazzinamento ..... Pag. 9

3 - DESCRIZIONE DELLA MACCHINA
3.1 Descrizione dei componenti ..... Pag. 10
3.2 Dati tecnici ..... Pag. 10

4 - MONTAGGIO TRAMOGGIA ..... Pag. 11

5 - CONDIZIONI NORMALI D'USO
5.1 Uso dell'apparecchio ..... Pag. 12
5.2 Avviamento e ciclo di lavoro ..... Pag. 12
5.3 Regolazione delle dosi ..... Pag. 12

6 - MANUTENZIONE ORDINARIA ..... Pag. 13

7 - GUASTI BLOCCHI DIAGNOSI ..... Pag. 14

Summary

1 - WARNING
1.1 General warning ..... Pag. 15
1.2 Use allowed..... Pag. 15
1.3 Correct disposal of this product ..... Pag. 15

2 - TRANSPORT
2.1 Packing ..... Pag. 16
2.2 Warehousing ..... Pag. 16

3 - MACHINE DESCRIPTION
3.1 Components description ..... Pag. 17
3.2 Specifications ..... Pag. 17

4 - HOPPER ASSEMBLY ..... Pag. 18

5 - USE NORMAL CONDITIONS
5.1 Operation of the appliance ..... Pag. 19
5.2 Starting and work cycle ..... Pag. 19
5.3 Adjusting the doses ..... Pag. 19

6 - ROUTINE MAINTENANCE..... Pag. 20

7 - TROUBLES LOCKS DIAGNOSIS ..... Pag. 21

Sommaire

1 - AVANT-PROPOS
1.1 Avant-propos ..... Pag. 22
1.2 Usage prévu ..... Pag. 22
1.3 Comment éliminer ce produit ..... Pag. 22

2 - TRANSPORT
2.1 Emballage ..... Pag. 23
2.2 Emmagasinage ..... Pag. 23

3 - DESCRIPTION DE LA MACHINE
3.1 Description composantes ..... Pag. 24
3.2 Spécifiques techniques ..... Pag. 24

4 - MONTAGE TRÉMIE ..... Pag. 25

5 - CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION
5.1 Utilisation de l'appareil ..... Pag. 26
5.2 Mise en marche et cycle de travail ..... Pag. 26
5.3 Réglage des doses ..... Pag. 26

6 - ENTRETIEN ORDINAIRE..... Pag. 27

7 - PANNES BLOCAGES DIAGNOSTICS ..... Pag. 28

Inhalt

1 - ALLGEMEINE BEMERKUNGEN
1.1 Allgemeine bemerkungen ..... Seite 29
1.2 Vorgesehener gebrauch .....Seite 29
1.3 Korrekte Entsorgung dieses Produckts .....Seite 29

2 - TRANSPORT
2.1 Verpackung .....Seite 30
2.2 Lagerung .....Seite 30

3 - BESCHREIBUNG DER MASCHINE
3.1 Beschreibung .....Seite 31
3.2 Technische daten .....Seite 31

4 - EINBAU DES TRICHTERS.....Seite 32

5 - ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN
5.1 Gerätbenutzung .....Seite 33
5.2 Einschalten und arbeitszyklus .....Seite 33
5.3 Doseneinstellung..... Seite 33

6 - REGELMÄßIGE WARTUNG.....Seite 34

7 - STÖRUNGEN BLOCKIERUNGEN DIAGNOSEN .....Seite 35

Indice

1 - ADVERTENCIAS
1.1 Advertencias generales ..... Pág. 36
1.2 Uso previsto ..... Pág. 36
1.3 Eliminación correcta de este producto ..... Pág. 36

2 - TRANSPORTE
2.1 Embalaje ..... Pág. 37
2.2 Almacenamiento..... Pág. 37

3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
3.1 Descripción de los componentes ..... Pág. 38
3.2 Datos técnicos..... Pág. 38

4 - MONTAJE DE LA TOLVA..... Pág. 39

5 - CONDICIONES NORMALES DE UTILIZACIÓN
5.1 Utilización del aparato ..... Pág. 40
5.2 Arranque y ciclo de trabajo..... Pág. 40
5.3 Ajuste de la dosis ..... Pág. 40

6 - MANUTENCIÓN ORDINARIA ..... Pág. 41

7 - AVERÍAS BLOQUEOS DIAGNÓSTICO ..... Pág. 42

1 AVVERTENZE

1.1 Avvertenze generali

-L ’impianto elettrico deve essere predisposto a cura dell ’utente secondo quanto indicato.
-L ’installatore non può in nessun caso modificare l ’impianto preesistente realizzato a cura dell ’utente.
-Il presente libretto di istruzioni è parte integrante della macchina e deve essere letto attentamente dall ’utente prima della messa in servizio della macchina stessa.
-Conservare il libretto per future consultazioni.
-Curare la messa a terra dell ’impianto elettrico.
-Non toccare la macchina con mani e piedi umidi e/o bagnati.
-Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
-Non collegare il cordone di alimentazione elettrica a prolunghe volanti e simili.
-Non scollegare la macchina dalla linea elettrica tirando il cordone di alimentazione.
-Non far funzionare la macchina col cordone di alimentazione arrotolato.
-Non far utilizzare la macchina da personale non istruito e/o da bambini.
-In caso di danneggiamento al cordone di alimentazione elettrica, spegnere immediatamente la macchina e farlo sostituire con un cavo speciale dal servizoo assistenza tecnica, evitare di cambiarlo autonomamente;

1.2 Uso previsto

I macinatori e macinadosatori si identificano come apparecchi elettromeccanici dedicati alla macinatura e dosaggio del caffè.

1.3 Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell’Unione Europea e in quelli con sistema di raccolta differenziata)



Il marchio riportato sul prodotto o sulla sua documentazione indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici al termine del ciclo di vita. Per evitare eventuali danni all’ambiente o alla salute causati dall’inopportuno smaltimento dei rifiuti, si invita l’utente a separare questo prodotto da altri tipi di rifiuti e di riciclarlo in maniera responsabile per favorire il riutilizzo sostenibile delle risorse materiali.
Gli utenti domestici sono invitati a contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto o l’ufficio locale preposto per tutte le informazioni relative alla raccolta differenziata e al riciclaggio per questo tipo di prodotto. Gli utenti aziendali sono invitati a contattare il proprio fornitore a verificare i termini e le condizioni del contratto di acquisto. Questo prodotto non deve essere smaltito unitamente ad altri rifiuti commerciali.

2 TRASPORTO

2.1 Imballaggio

Gli apparecchi devono essere ricevuti con le seguenti modalità:

1° - All'apertura controllare che l'apparecchio sia intatto senza segni di danni. In caso di dubbio contattare il personale professionalmente esperto senza usare l'apparecchio.

2° - Tenere lontano il materiale di imballo dalla portata dei bambini.

3° - Macchinari imballo e componenti, a fine periodo di utilizzo devono essere smaltiti nel rispetto delle leggi in materia vigenti nel paese di utilizzo. Se si decide di non utilizzare più l'apparecchio tagliare il cavo dove esce dall'ingombro della carcassa e contattare ditte specializzate per lo smaltimento dello stesso.

2.2 Immagazzinamento

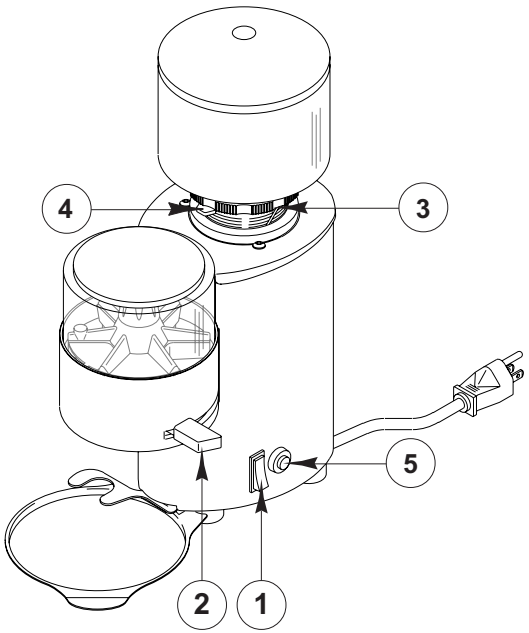
La macchina correttamente imballata deve essere immagazzinata in ambienti asciutti con temperatura compresa tra 5 e 30 °C ed umidità relativa non superiore al 70%.

E' ammessa una sovrapposizione massima di due scatole.

3 DESCRIZIONE DELLA MACCHINA

3.1 Descrizione dei componenti

1 Interruttore
2 Leva di dosaggio
3 Ghiera regolazione
4 Perno bloccaggio
5 Pulsante marcia



3.2 Dati tecnici

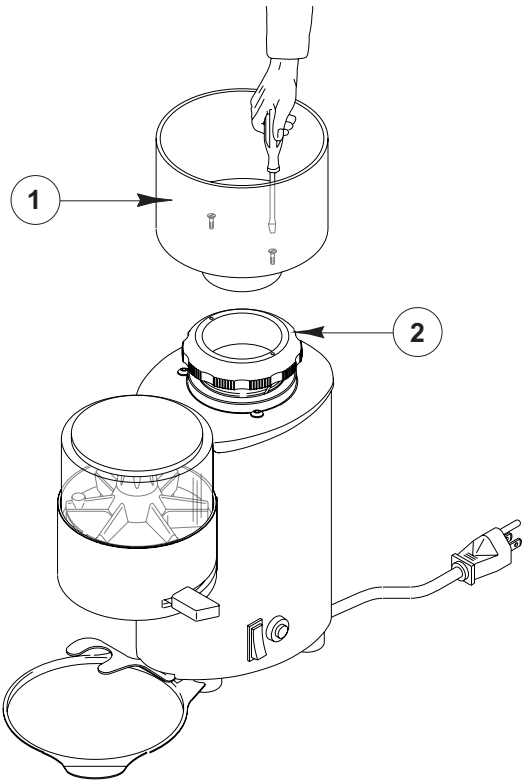
	Versione normale		Versione automatica	
V.	Monofase		Monofase	
	110	220 230 240	110	220 230 240
Hz.	50/60		50/60	
A.	2	1,2	2	1,2
W.	240		240	
Peso netto kg.	6			
Peso lordo kg.	6,5			
Altezza mm.	370			
Larghezza mm.	130			
Profondità mm.	280			

4 MONTAGGIO TRAMOGGIA

1° - Inserire la tramoggia (pos. 1) nella ghiera di regolazione (pos. 2).

2° - Fissare la tramoggia con le apposite viti.

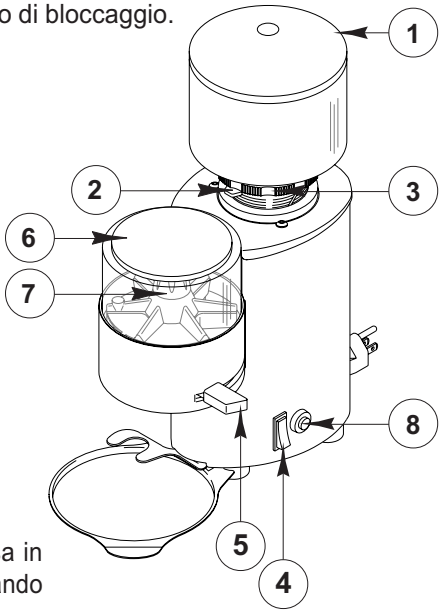
N.B.: Fare attenzione che le viti non cadano all'interno delle macine.



5 CONDIZIONI NORMALI D'USO

Avvertenze:

L'apparecchio deve essere posto su un una superficie piatta e stabile.
- Assicurarsi che la tramoggia sia ben posizionata sull'apparecchio e fissata all'attacco tramite l'apposito perno di bloccaggio.



5.1 Uso dell'apparecchio

1° - Togliere il coperchio (pos. 1) e inserire il caffè nella tramoggia.
2° - Premere il perno di bloccaggio (pos. 2).
3° - Ruotare la ghiera di regolazione (pos. 3) in senso orario per avvicinare le macine e ottenere una macinatura più fine; in senso antiorario per allontanarle e ottenere una macinatura più grossa.

5.2 Avviamento e ciclo di lavoro

Versione normale
Premendo l'interruttore (pos. 4) si ottiene la messa in marcia dell'apparecchio. Lo stop si ottiene riportando l'interruttore in posizione di riposo.

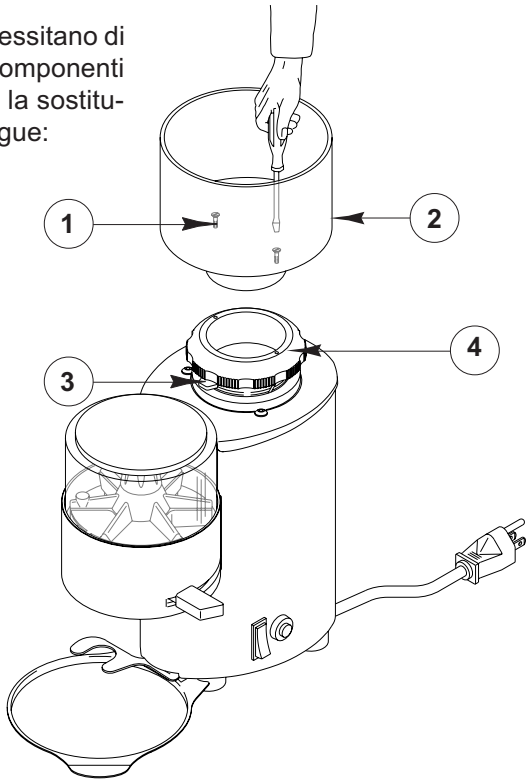
Versione automatica
Premendo l'interruttore (pos. 4) e in sequenza il pulsante (pos. 8) si ottiene la messa in moto dell'apparecchio. Lo stop avviene automaticamente dopo alcuni secondi di funzionamento. Per fermare la macinatura in fase intermedia premere l'interruttore (pos.4). Il ripristino della macinatura avviene automaticamente dopo n°6 dosaggi ottenuti azionando la leva (pos. 5).

5.3 Regolazione delle dosi

Per regolare la dose del caffè macinato da 5 a 8 grammi, ruotare il pomolo (pos. 7) all'interno del dosatore (pos. 6) in senso orario per diminuire la dose, in senso antiorario per aumentare la dose.

6 MANUTENZIONE ORDINARIA

I macinatori e macinadosatori non necessitano di manutenzione a intervalli definiti. I soli componenti soggetti ad usura sono le macine. Per la sostituzione delle stesse procedere come segue:

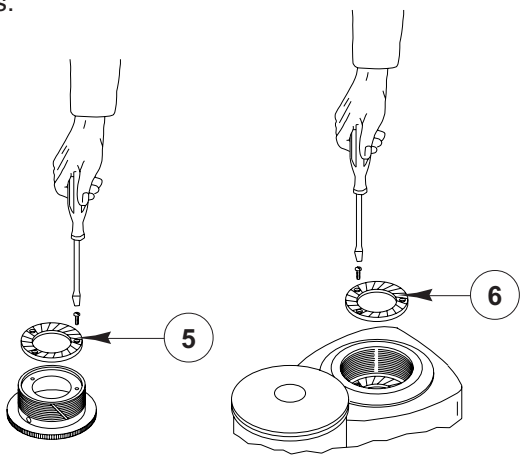


Avvertenze:

Assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia disinserita prima di smontare la tramoggia; sconnettere l'alimentazione prima di aprire l'apparecchio.

1° - Togliere le viti di fermo (pos. 1).
2° - Smontare la tramoggia (pos. 2).
3° - Premere il perno di bloccaggio (pos. 3).
4° - Ruotare la ghiera di regolazione in senso antiorario e sfilarla (pos. 4).

5° - Smontare la macina superiore (pos. 5) e sostituirla.
6° - Smontare la macina inferiore (pos. 6) e sostituirla.
7° - Rimontare l'apparecchio avendo cura di pulire il filetto della ghiera e ripristinarne l'uso come da Cap. 5.



Eventuali manutenzioni straordinarie devono essere eseguite da personale specializzato.

7 GUASTI BLOCCHI DIAGNOSI

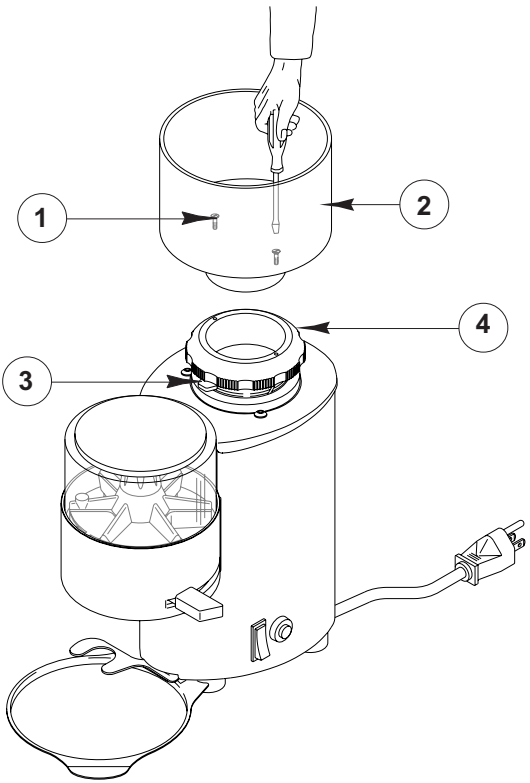
In caso di anomalia, prima di rivolgersi al centro di assistenza dopo vendita si prega di controllare:

A - Che la spina sia ben infilata nella presa di corrente.
B - Che la corrente elettrica sia effettivamente distribuita fino all'apparecchio.
C - Che l'installazione e i collegamenti siano stati eseguiti.
D - Che non sussista un blocco meccanico dovuto a un corpo estraneo inserito tra le macine.
E - Che l'apparecchio non sia surriscaldato. L'apparecchio è munito di un dispositivo di protezione interno a salvaguardia dei componenti elettrici. Verificare che il surriscaldamento non sia dovuto a fonti di calore esterne.

Per la verifica procedere come segue:

Assicurarsi che la spina dell'apparecchio sia disinserita.

1° - Togliere le viti di fermo (pos. 1).
2° - Smontare la tramoggia (pos. 2).
3° - Premere il perno di bloccaggio (pos. 3).
4° - Ruotare la ghiera di regolazione in senso antiorario e sfilarla (pos. 4).
5° - Verificare la presenza di eventuali corpi estranei tra le macine.
6° - Rimontare l'apparecchio e ripristinarne l'uso come da Cap. 5.



1 WARNING

1.1 General warning

- Power supply installation must be prearranged by the user according to the indications.
- The installer is not allowed for any reason to modify the preexistent installation prepared by the user.
- This booklet is integrating part of the machine and has to be read carefully by the user before starting up the machine.
- Keep this document as a reference manual for the future.
- Take care of the electrical installation grounding.
- Do not touch the machine with damp and/or wet hands and feet.
- Do not use the machine barefoot.
- Do not connect the power supply cable to temporary extensions or similar devices.
- Do not turn off the machine by pulling the power supply cable.
- Do not operate the machine with the power supply cable rolled up.
- Do not allow unskilled personnel and/or children to operate the machine.

1.2 Use allowed

The grinders and measuring grinders are electromechanical devices for grinding and measuring out coffee.

1.3 Correct disposal of this product (electrical and electronic waste)

(Applicable in the European Union countries and those con countries with separate waste collection systems)



The sign carried on the product or on its documentation indicates that the product must not be disposed of with other domestic waste at the end of its life cycle. To avoid any damage to the environment or to health, caused by unsuitable waste disposal, the user is asked to separate this product from other types of waste and to recycle it responsibly to help the sustainable recycling of material resources.
Domestic users are invited to contact the dealer where the product was purchased or the local office in charge of this matter for all the information relating to separate waste collection and recycling for this type of product.
Company users are invited to contact their own supplier to check the terms and conditions of the purchase contract.
This product must not be disposed of together with other commercial waste.

2 TRANSPORT

2.1 Packing

The devices must be received as follows:

1° - On opening the packaging, check to make sure the appliance is intact and that there are no signis of damage. if in any doubt, do not use the unit and contact personnel with professional skills.

2° - The packaging materials must be kept out of the reach of children.

3° - When finished using machines, packaging materials and components, dispose of them in accordance with the laws in effect in your country . Should you decide not to use the appliance any more, remember to unplug it so that it cannot be used and cut the cable in the point where it comes out of the appliance and contact specialized firms for information on the disposal of the components of the appliance.

2.2 Warehousing

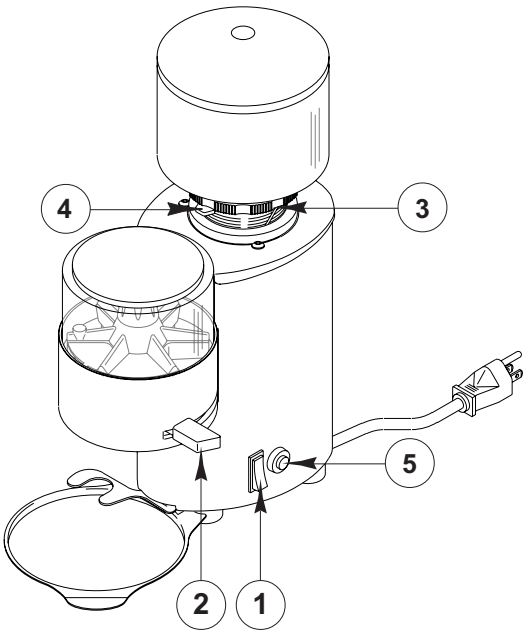
The machine, properly packed, shall be kept dry, with temperature ranging from 5 to 30 °C and humidity below 70%.

Two cases maximum are allowed, one upon another.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Components description

1 Switch
2 Metering lever
3 Adjustment ring nut
4 Locking pin
5 Run button



3.2 Specifications

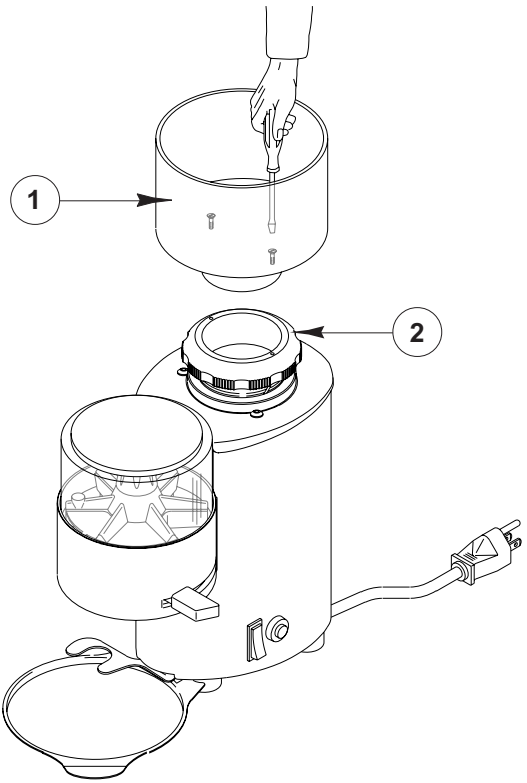
	Standard version		Automatic version	
V.	Single-phase		Single-phase	
	110	220 230 240	110	220 230 240
Hz.	50/60		50/60	
A.	2	1,2	2	1,2
W.	240		240	
Net weight kg.	6			
Gross weight kg.	6,5			
Height mm.	370			
Width mm.	130			
Depth mm.	280			

4 HOPPER ASSEMBLY

1° - Insert the hopper (pos. 1) in the regulation ring nut (pos. 2).

2° - Fix the hopper by means of the suitable screws.

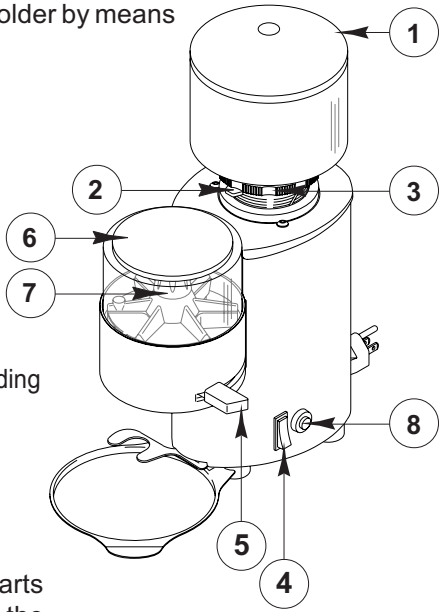
N.B.: Pay attention not to let the screws fall down into the grinders.



5 USE NORMAL CONDITIONS

Warning:

The appliance must be placed on a stable, flat surface.
- Make sure the hopper is positioned correctly on the appliance and is fastened to the upper grinding blade holder by means of the relevant screw.



5.1 Operation of the appliance

1° - Remove the cover (pos. 1) and pour coffee into the hopper.
2° - Press the lock pin (pos. 2).
3° - Rotate the regulation ring nut (pos. 3) clockwise to bring the grinding parts together and to have finer grinding coffee; anticlockwise to move them apartand and to make coarser grinding coffee.

5.2 Starting and work cycle

Standard version
By pressing the switch (pos. 4) the device starts up and is stopped by returning the switch to the rest position.

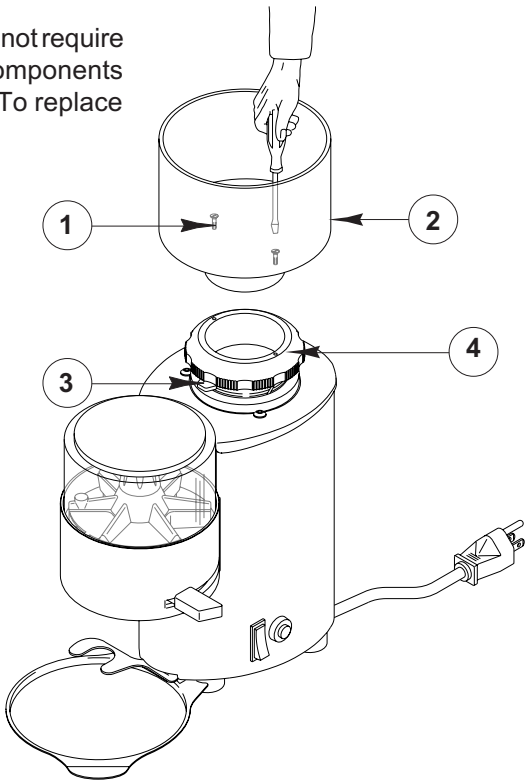
Automatic version
By pressing the switch (pos. 4) and then the button (pos. 8), the device starts. It stops after some working seconds. To stop the grinding in the intermediate phase, press the switch (pos.4). The grinding is reset automatically after No. 6 batching operations obtained by means of the lever (pos. 5).

5.3 Adjusting the doses

To adjust the dose of the ground coffee from 5 to 8 grams, turn the knob (pos. 7) inside the dosing device (pos. 6) clockwise to decrease the dose, anticlockwise to increase it.

6 ROUTINE MAINTENANCE

The grinders and measuring grinders do not require maintenance at set times. The only components subject to wear are the grinding parts. To replace the latter proceed as follows:

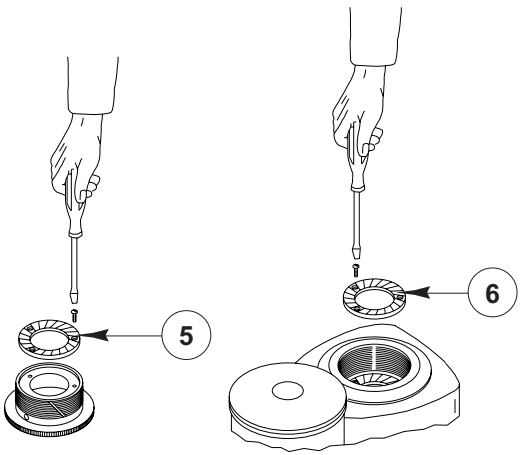


Warning:

Disconnect plug before removing hopper; disconnect from supply circuit before opening.

1° - Remove the setscrews (pos. 1).
2° - Disassemble the hopper (pos. 2).
3° - Press the lock pin (pos. 3).
4° - Rotate the regulation ring nut anticlockwise and remove it (pos. 4).

5° - Disassemble the upper grinding part (pos. 5) and replace it.
6° - Disassemble the lower grinding part (pos. 6) and replace it.
7° - Re-assemble the device, cleaning the ring nut thread, and prepare it for use again as per Sect. 5.



Any non-routine maintenance must be performed by specialist staff.

7 TROUBLES LOCKS DIAGNOSIS

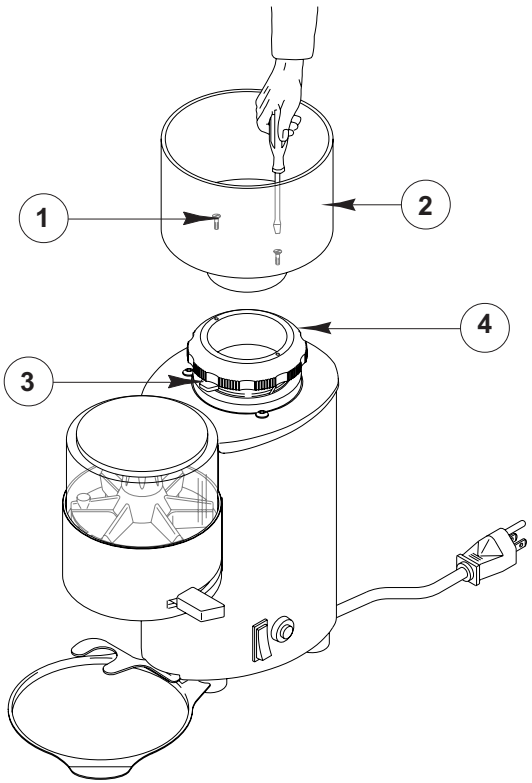
In the event of faults, before contacting the after-sales service centre check the following:

A - That the plug is fully inserted in the power socket.
B - That the electric current is effectively distributed as far as the device.
C - That the installation and connections have been performed.
D - The device is no mechanical blockage due to a foreign body trapped between the grinding parts.
E - That the device is not overheated. It is fitted with an internal safety device for protecting the electrical components. Check that overheating is not caused by external heat sources.

Check this as follows:

Ensuring that the plug of the device is not inserted.

1° - Remove the setscrews (pos. 1).
2° - Disassemble the hopper (pos. 2).
3° - Press the lock pin (pos. 3).
4° - Rotate the regulation ring nut anticlockwise and remove it (pos. 4).
5° - Check for any foreign bodies between the grinding parts.
6° - Re-assemble the device and prepare it for use again as per Sect. 5.



1 AVANT-PROPOS

1.1 Avant-propos

- L'installation électrique doit être préparées par l'utilisateur d'après les instructions décrites.
- Défense absolue pour l'installateur de modifier les installations préexistantes préparées par l'utilisateur.
- Ce document fait partie intégrante de la machine et doit être lu attentivement par l'utilisateur avant de la mise en marche de la machine même.
- Garder ce document comme manuel de référence, même dans le futur.
- Exécuter opportunément la mise à la terre de l'installation électrique.
- Ne pas toucher la machine, les mains et les pieds humides et/ou trempés.
- Ne pas utiliser la machine, pieds nus.
- Ne pas connecter le câble d'alimentation électrique à des prolongateurs aériens et similaires.
- Ne pas débrancher la machine en tirant le câble d'alimentation.
- Faire attention afin que la machine ne marche pas avec le câble d'alimentation enroulé.
- Interdire l'utilisation de la machine aux opérateurs inexperts et/ou aux enfants.

1.2 Usage prévu

Les broyeurs et les broyeurs-doseurs peuvent être assimilés à des appareils électro-mécaniques permettant la mouture et le dosage du café.

1.3 Comment èliminer ce produit (déchets électriques et électroniques)

(Applicable dans le pays de l'Union Européenne et dans les pays disposant d'un système de tri sélectif)



Le label apposé sur le produit ou sur la documentation indique que le produit ne doit pas être éliminé avec les autres déchets ménagers à la fin de son cycle de vie. Afin d'éviter d'éventuels dommages à l'environnement ou à la santé provoqués par l'élimination incorrecte des déchets, l'utilisateur est invité à séparer ce produit des autres types de déchets et de le recycler de manière responsable pour favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles.
Les utilisateurs privés sont invités à contacter le revendeur chez qui le produit a été acheté ou le bureau local préposé pour toutes les informations relatives au tri sélectif et au recyclage de ce type de produit.
Les utilisateurs des entreprises sont invités à contacter leur propre four nisseur afin de vérifier les termes et les conditions du contrat d'achat.
Ce produit ne doit pas être éliminé avec d'autres déchets commerciaux.

2 TRANSPORT

2.1 Emballage

Les appareils doivent être reçus selon les modalités suivantes:

1° - À l'ouverture de l'emballage s'assurer que l'appareil est en bon état et pas endommagé. En cas de doutes, veuillez contacter le personnel compétent sans utiliser l'appareil.

2° - Garder le matériau de l'emballage hors de portée des enfants.

3° - Il est nécessaire d'éliminer les machines, les matériaux de l'emballage et les composants à la fin du période d'utilisation de l'appareil, conformément aux lois en vigueur dans le pays d'utilisation. A la fin de la vie utile de la machine, couper le câble à la base de la carcasse et contacter les maisons autorisées de l'élimination.

2.2 Emmagasinage

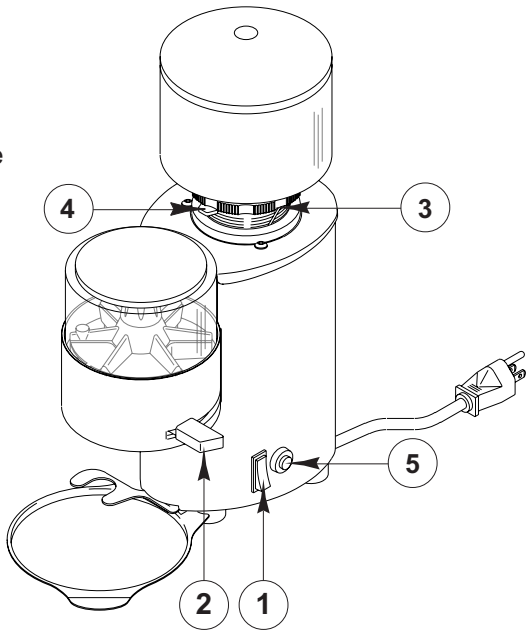
La machine emballée opportunément doit être stockée au sec à température entre 5 et 30 °C et humidité relative au-dessous de 70%.

Il est permis de superposer, au maximum, deux cartons.

3 DESCRIPTION DE LA MACHINE

3.1 Description composantes

1 Interrupteur
2 Levier de dosage
3 Douille de réglage
4 Tige de blocage
5 Touche de mise en marche



3.2 Spécifiques techniques

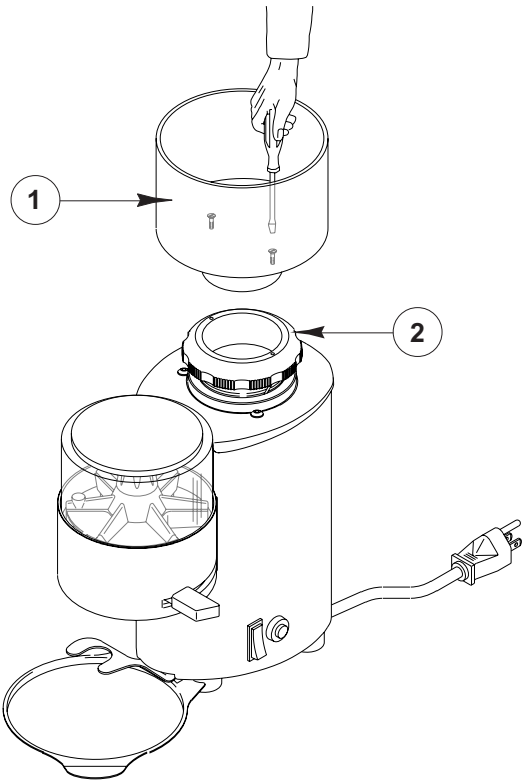
	Version normale		Version automatique	
V.	Uniphasé		Uniphasé	
	110	220 230 240	110	220 230 240
Hz.	50/60		50/60	
A.	2	1,2	2	1,2
W.	240		240	
Poids net kg.	6			
Poids brut kg.	6,5			
Hauteur mm.	370			
Largeur mm.	130			
Profondeur mm.	280			

4 MONTAGE TRÉMIE

1° - Introduire la trémie (pos. 1) dans la douille de réglage (pos. 2).

2° - Fixer la trémie avec les vis appropriées.

N.B.: Faire attention à ce que les vis ne tombent pas à l'intérieur du moulin.

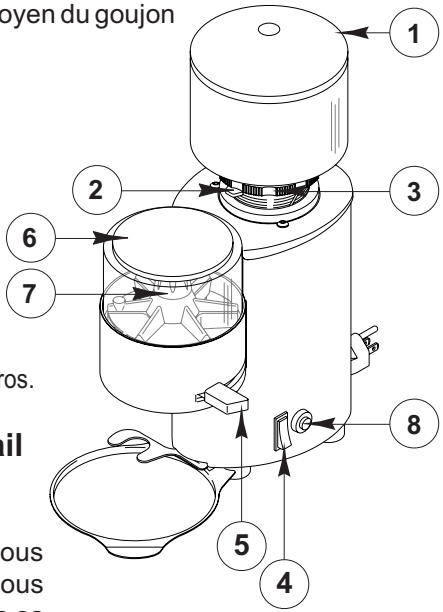


5 CONDITIONS NORMALES D'UTILISATION

Notice:

L'appareil doit être placé sur une surface parfaitement plane et stable.

- S'assurer que la trémie est positionnée correctement sur l'appareil et qu'elle est fixée à la goulotte au moyen du goujon de blocage approprié.



5.1 Utilisation de l'appareil

1° - Oter le couvercle (pos. 1) et mettre le café dans la trémie.
2° - Appuyer sur la tige de blocage (pos. 2).
3° - Tourner la frette de réglage (pos. 3) dans le sens horaire pour approcher les broyeurs et obtenir un broyage à grain fin et dans le sens contre-horaire pour les éloigner et obtenir un broyage à grain gros.

5.2 Mise en marche et cycle de travail

Version normale
Si vous appuyez sur i'nterrupteur (pos. 4) vous obtenez la mise en marche de l'appareil. Vous obtenez l'arrêt en ramenant l'interrupteur dans sa position de repos.

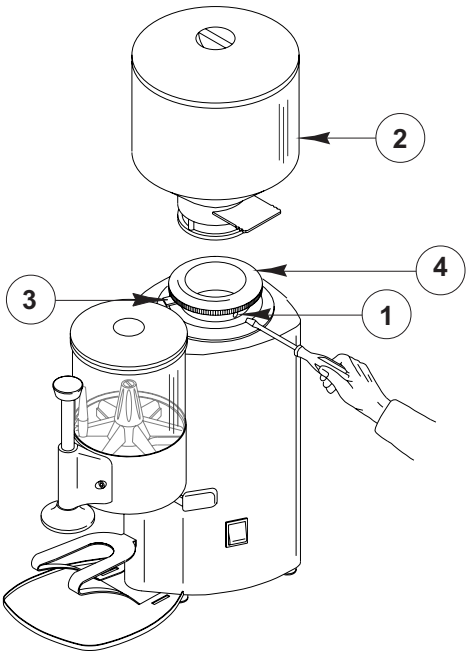
Version automatique
En appuyant sur l'interrupteur (pos. 4) et en séquence sur la touche (pos. 8), la mise en marche de l'appareil est actionnée. L'arrêt se fait automatiquement après quelques secondes de fonctionnement. Pour interrompre la mouture pendant la phase intermédiaire, appuyer sur l'interrupteur (pos. 4). La mouture reprendra automatiquement après n¡ 6 dosages obtenus en actionnant le levier (pos. 5).

5.3 Réglage des doses

Pour régler la dose du café moulu de 5 à 8 grammes, tourner le pommeau (pos. 7) dans le doseur (pos. 6) dans le sens des aiguilles d'une montre pour diminuer la dose, en sens inverse de celui des aiguilles d'une montre pour augmenter la dose.

6 ENTRETIEN ORDINAIRE

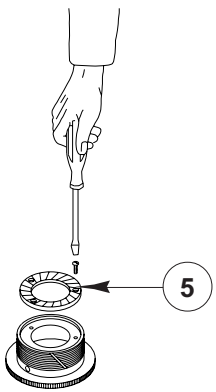
Les broyeurs et les broyeurs-doseurs n'exigent pas d'entretien à espaces de temps réguliers. Les seules composantes exposées à l'usure sont les meules. Pour les remplacer, procéder de la façon suivante:

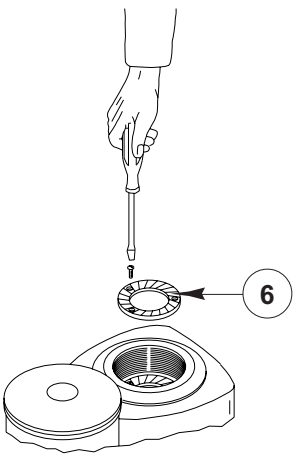


Notice:

S'assurer que la fiche de l'appareil est débranchée avant de démonter la trémie; débrancher l'appareil avant de l'ouvrir.

1° - Enlever les vis de blocage (pos. 1).
2° - Démonter la trémie (pos. 2).
3° - Appuyer sur la tige de blocage (pos. 3).
4° - Faire tourner la douille de réglage dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre et la désenfiler (pos. 4).
5° - Démonter la meule supérieure (pos. 5) et la remplacer.
6° - Démonter la meule inférieure (pos. 6) et la remplacer.
7° - Remonter l'appareil en ayant bien soin de nettoyer le filet de la douille et remettre l'utilisation dans sa phase initiale comme l'indique le Chap.5.





Les éventuels entretiens de type spécifique doivent être effectués par un personnel spécialisé.

7 PANNES BLOCAGES DIAGNOSTICS

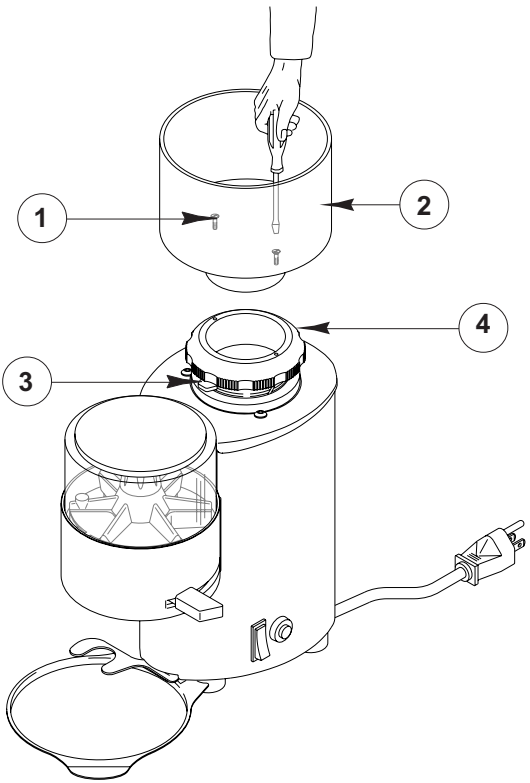
En cas d'anomalie et avant de s'adresser au centre d'assistance aprés vente, prière de contrôler:

A - Que la fiche soit bien introduite dans la prise de courant.
B - Que le courant électrique soit effectivement distribué jusqu'à l'appareil.
C - Que l'installation et les connexions aient bien été effectuées.
D - Qu'il n'y ait pas de blocage mécanique dû à la présence d'un corps étranger dans les meules.
E - Que l'appareil ne soit pas surchauffé. L'appareil est muni d'un dispositif de protection interne pour sauvegarder les composantes électriques. S'assurer que le surchauffage ne soit pas dû à la présence de sources externes de chaleur.

Pour le contrôle, procéder de la façon suivante:

S'assurer que la fiche de l'appareil soit débranchée.

1° - Enlever les vis de blocage (pos. 1).
2° - Démonter la trémie (pos. 2).
3° - Appuyer sur la tige de blocage (pos. 3).
4° - Faire tourner la douille de réglage dans le sens contraire aux aigulles d'une montre et la désenfiler (pos. 4).
5° - Vérifier l'absence d'eventuels corps étrangers dans les meules.
6° - Remonter l'appareil et remettre l'utilisation dans sa phase initiale comme l'indique le Chap.5.



1 ALLGEMEINE BEMERKUNGEN

1.1 Allgemeine bemerkungen

- Stromanlage ist vom Kunden vorbereitet werden.
- Der Installateur kann in keinem Fall die beim Kunden vorhandene Anlage verändern.
- Die vorliegende Bedienungsanleitung ist ein wesentlicher Teil der Maschine; sie ist vom Benutzer vor Inbetriebnahme der Maschine selbst aufmerksam durchzulesen.
- Die Anleitung für spätere Ratschläge gut aufbewahren.
- Besonders auf die Erdung der Stromanlage achten.
- Die Maschine nicht mit feuchten/nassen Händen oder Füßen benutzen.
- Die Maschine nicht mit bloßen Füßen benutzen.
- Das Stromkabel nicht an Verlängerungsschnuren oder ähnliches anschließen.
- Die Maschine nicht durch Ziehen des Stromkabels vom Stromnetz trennen.
- Die Maschine nicht mit aufgerolltem Stromkabel in Betrieb nehmen.
- Die Maschine nicht von nicht angelerntem Personal und/oder Kindern benutzen lassen.

1.2 Vorgesehener gebrauch

Die Kaffeemühlen und die Dosierkaffeemühlen sind elektromechanische Geräte zum Mahlen und Dosieren von Kaffee.

1.3 Korrecte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Anwendbar in den Ländern der Europäischen Union und in den Ländern mit getrennter Abfallentsorgung)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt oder auf der beiliegenden Dokumentation verweist darauf, dass diese Maschine nach Ablauf ihrer Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden darf. Um eventuelle Umwelt- oder Gesundheitsschäden, die aus der unsachgemäßen Entsorgung der Abfälle entstehen können, zu vermeiden, ist der Benutzer gehalten, dieses Produkt von anderen Abfallarten zu trennen und verantwortlich im Sinne einer Wie derverwertung der verwendeten Materialien zu entsorgen.
Private Nutzer wenden sich an den Verkäufer, bei dem sie die Maschine erworben haben, oder an die örtlichen Behörden, die sich mit der Getrenntsammlung und Wiederverwertung von Produkten dieser Art befassen.
Professionelle Nutzer der Maschine wenden sich an ihren Lieferanten und prüfen die entsprechenden Vereinbarungen und Bedingungen des Kaufvertrags.
Dieses Produkt darf nicht gemeinsam mit anderen Geschäftsabfällen entsorgt werden.

2 TRANSPORT

2.1 Verpackung

Die Geräte werden nach folgenden Lieferungsverfahren ausgeliefert:

1° - Bei Erhalt und Auspackung das Gerät sofort auf Vollständigkeit und eventuelle Schaden nachprüfen. Im Zweifelfall das Gerät nicht in Betrieb setzen und sich an das sachkundige Fachpersonal wenden.

2° - Verpackungsmaterial sofort entsorgen und in Kindernähe nicht aufbewahren.

3° - Für die Entsorgung von Maschinen, Verpackungen und Bauteilen gelten die jeweils gültigen länderspezifischen Abfallbeseitigungsvorschriften. Sollte das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden, Kabel am Maschinenunterbau abschneiden und ein Fachunternehmen zur Entsorgung desselben beauftragen.

2.2 Lagerung

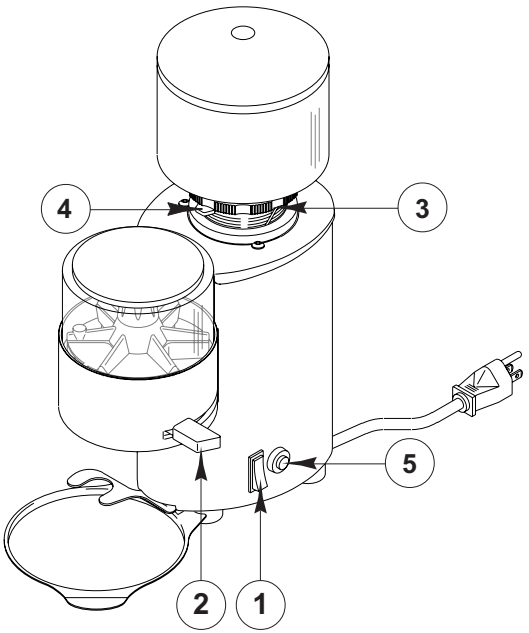
Die ordnungsgemäß verpackte Maschine muß in trockener Umgebung bei einer Temperatur zwischen 5 und 30° und einer relativen Feuchtigkeit von nicht mehr als 70% gelagert werden.

Es können höchstens zwei Kartons übereinander gelagert werden.

3 BESCHREIBUNG DER MASCHINE

3.1 Beschreibung

1 Schalter
2 Dosierungshebel
3 Einstellnutmutter
4 Blockierstift
5 Betriebtaste



3.2 Technische daten

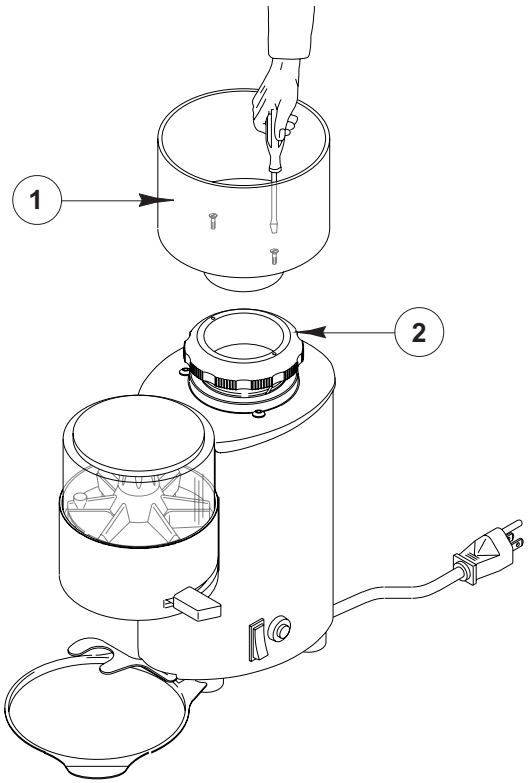
	Standardausführung		Ausfuhrung mit Automatik	
V.	Einphasig		Einphasig	
	110	220 230 240	110	220 230 240
Hz.	50/60		50/60	
A.	2	1,2	2	1,2
W.	240		240	
Nettogewicht kg.	6			
Bruttogewicht kg.	6,5			
Höhe mm.	370			
Breite mm.	130			
Tiefe mm.	280			

4 EINBAU DES TRICHTERS

1° - Den Trichter (pos. 1) in die Einstellnutmutter einführen (pos. 2).

2° - Den Trichter mit den entsprechenden Schrauben befestigen.

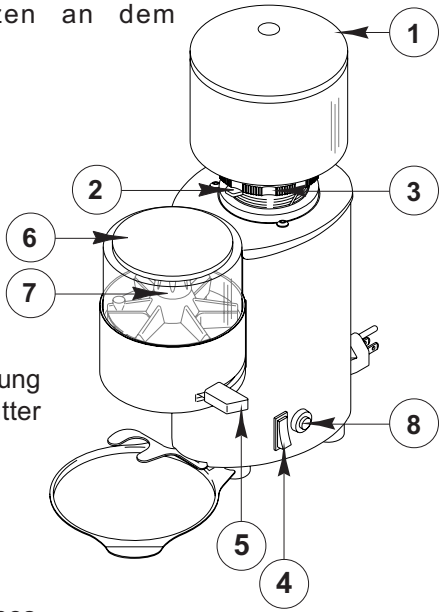
N.B.: Bitte aufpassen, dass die Schrauben nicht in die Mühle hineinfallen.



5 ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNGEN

Bemerkungen:

Das Gerät auf eine ebene und stabile Oberfläche aufstellen.
- Nachprüfen, ob der Trichter korrekt auf dem Gerät sitzt und mit dem dazugeeigneten Sperrbolzen an dem Anschlussstutzen gut befestigt ist.



5.1 Gerätbenutzung

1° - Den Deckel abnehmen (pos. 1) und den Kaffee in den Trichter füllen.
2° - Den Blockierstift drücken (pos. 2).
3° - Zur Mühlenannäherung und Erhaltung (pos. 3) einer feineren Mahlung die Einstellmutter in Uhrzeigersinn drehen; im Gegenfall zur Mühlenentfernung und Erhaltung einer gröberen Mahlung die Einstellmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen.

5.2 Einschalten und arbeitszyklus

Standardausführung
Das Gerät wird durch Drücken des Schalters (pos. 4) seingeschaltet und durch Zurückstellen in die Ausgangsposition ausgeschaltet.

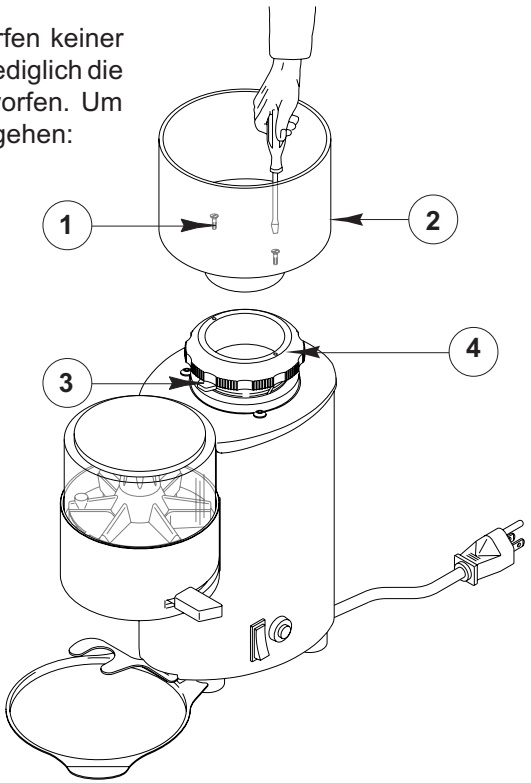
Ausfuhrung mit Automatik
Nach Betätigung des Schalters (Pos. 4) und nachfolgendem Drücken der Taste (Pos. 8) wird die Anlage in Betrieb gesetzt. Den Stopp erfolgt automatisch einigen Sekunden nach dem Betrieb. Zur Abstellung der Mahlungsvorgang während des Zwischenbetriebs Schalters (Pos. 4) drücken. Die Wiederaufnahme des Mahlungsvorgangs erfolgt automatisch nach 6 Dosierungen, die durch Betätigung des Hebels (Pos. 5) stattfinden.

5.3 Doseneinstellung

Zur Doseneinstellung des gemahlenen Kaffees von 5 auf 8 Gramme, den Handgriff (pos. 7) in der Dosieranlage (pos. 6) in Uhrzeigersinn zur Dosisverminderung und gegen den Uhrzeigersinn zur Dosiserhöhung drehen.

6 REGELMÄßIGE WARTUNG

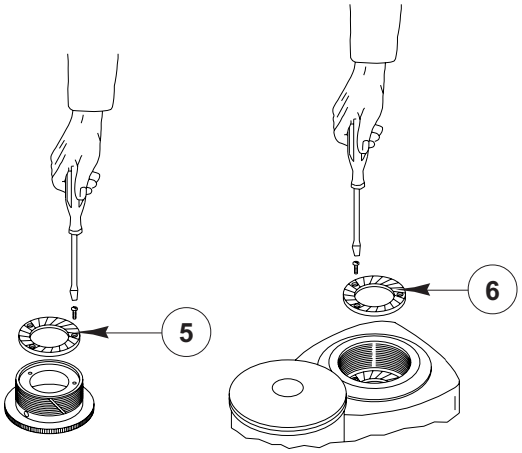
Die Kaffeemühlen und Dosierer bedürfen keiner Wartung in vorbestimmten Perioden. Lediglich die Mühlringe sind der Abnutzung unterworfen. Um sie auszuwechseln, ist wie folgt vorzugehen:



Bemerkungen:

Vor Trichterausbau nachprüfen, ob der Gerätstecker ausgesteckt ist; vor das Öffnen des Gerätes Stromzuführung ausschalten.

1° - Befestigungsschrauben entfernen (pos. 1).
2° - Trichter abnehmen (pos. 2).
3° - Blockierstift drücken (pos. 3).
4° - Die Einstellnutmutter im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen und herausziehen (pos. 4).



5° - Den oberen Mühlring ausbauen (pos. 5) und ersetzen.
6° - Den unteren Mühlring ausbauen (pos. 6) und ersetzen.
7° - Das Gewinde der Nutmutter sorgfaltig reinigen, das Gerät zusammenbauen und, wie im Kapitel 5 beschrieben, wieder in Betrieb setzen.

Eventuelle außerordentliche Wartungen müssen von Fachkraften durchgefühn werden.

7 STÖRUNGEN BLOCKIERUNGEN DIAGNOSEN

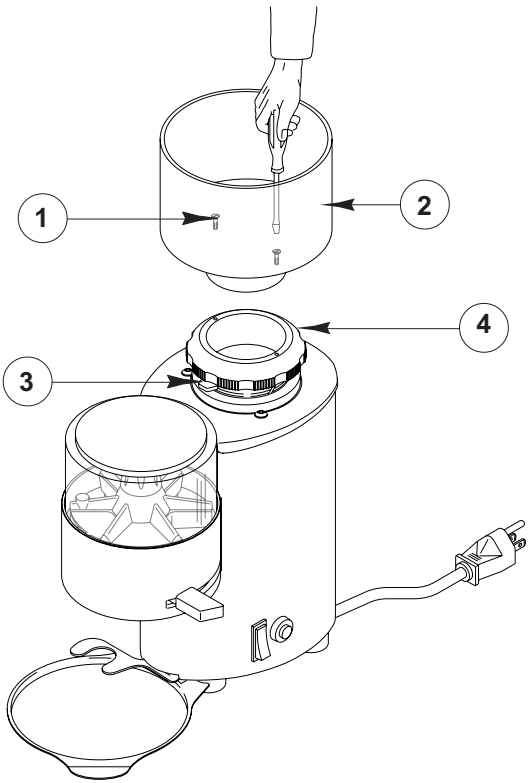
Bei Störungen sind vor dem Aufsuchen eines Kundendienstes folgende Prüfungen angebracht:

A - Daß der Stecker fest in die Steckdose gesteckt ist.
B - Daß die Stromzuführung wirklich das Gerät erreicht.
C - Daß die Installation und die Anschlüsse erfolgten.
D - Daß keine mechanische Blockierung stattfindet, die durch einen Fremdkörper zwischen den Mühlringen verursacht sein kann.
E - Daß das Gerät nicht überhitzt ist. Das Gerät ist mit einer eingabauten Schutzvorrichtung ausgestattet, um die elektrischen Bauteile zu schützen. Überprüfen, ob die Überhitzung nicht durch äußerc Wärmequelle verursacht ist.

Bei der Prüfung ist wie folgt vorzugehen:

Sich vergewissern, daß der Stecker des Geräts aus der Steckdose gezogen ist.

1° - Befestigungsschrauben entfernen (pos. 1).
2° - Trichter abnehmen (pos. 2).
3° - Blockierstift drücken (pos. 3).
4° - Die Einstellnutmutter im entgegengesetzten Uhrzeigersinn drehen und herausziehen (pos. 4).
5° - Prüfer, ob sich zwischen den Mühlringen eventuell Fremdkörper betinden.
6° - Das Gerät wieder zusammenbauen und, wie im Kapitel 5 beschrieben, wieder in Betrieb setzen.



1 ADVERTENCIAS

1.1 Advertencias generales

- La instalación eléctrica debe estar predispuesta al cuidado del usuario.
- El instalador no puede en ningún caso modificar la instalación preexistente realizada al cuidado del usuario.
- El presente libro de instrucciones es parte integrante de la máquina y debe ser leído atentamente por el usuario antes de la puesta en servicio de la máquina misma.
- Conservar el libro para futuras consultas.
- Cuidar la conexión a tierra de la instalación eléctrica.
- No tocar la máquina con manos y pies húmedos y/o mojados.
- No utilizar la máquina con los pies descalzos.
- No conectar el cordón de alimentación eléctrica a cables de prolongación volantes y semejantes.
- No desconectar la máquina de la línea eléctrica tirando el cordón de alimentación.
- No hacer funcionar la máquina con el cordón de alimentación enrollado.
- No hacer utilizar la máquina por personal no instruido y/o por niños.

1.2 Uso previsto

Los moledores y los moledores-dosificadores son aparatos electromecánicos utilizados para el molido y la dosificación del café.

1.3 Eliminación correcta de este producto (residuo eléctricos y electrónicos)

(Aplicable en los países de la unión Europea y en aquellos con sistema de recogida selectiva)



El marcado en el producto o en su documentación indica que el producto no debe ser eliminado junto con los demás residuos domésticos al final de su ciclo de vida. Para evitar eventuales daños al medio ambiente o a la salud causados por una eliminación incorrecta de los residuos, se invita al usuario a separar este producto de otros tipos de residuos y reciclarlo de la manera más responsable para facilitar la reutilización sostenible de los recursos materiales.
Se invita a los usuarios particulares a contactar con el revendedor donde ha sido adquirido el producto o con la oficina local encargada de proporcionar todas las informaciones referentes a la recogida selectiva de residuos y el reciclaje de este tipo de producto.
Se invita a los usuarios empresariales a contactar con el propio proveedor y comprobar los términos y las condiciones del contrato de compra.
Este producto no debe ser eliminado junto con otros residuos comerciales.

2 TRANSPORTE

2.1 Embalaje

Al momento del recibo verificar los siguientes requisitos:

1° - A la abertura asegurarse que el aparato no esté dañado. En caso de dudas, contactar al personal calificado antes de utilizar el aparato.

2° - Mantener el material del embalaje lejos del alcance de los niños.

3° - Las maquinarias, el embalaje y los componentes, al final del período de utilización, deben ser eliminados de conformidad con las leyes vigentes en el País de utilización. Si decide no utilizar más el aparato, cortar el cable que sale del armazón y contactar a empresas especializadas para la eliminación del mismo aparato.

2.2 Almacenamiento

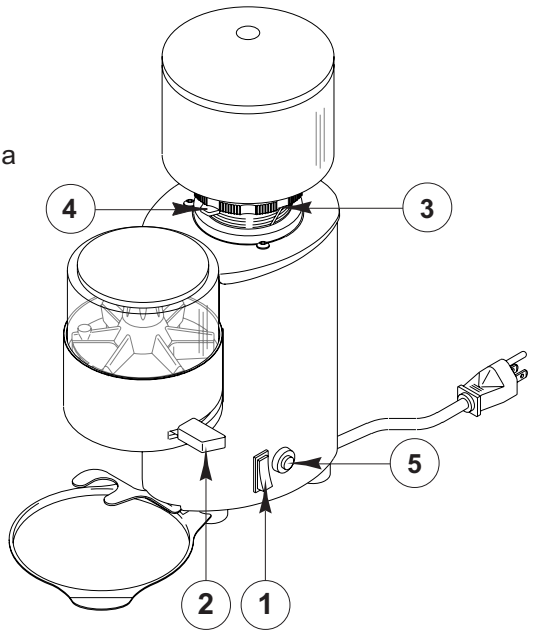
La máquina correctamente embalada debe ser almacenada en ambientes secos con temperatura comprendida entre 5 y 30 °C y humedad relativa no superior al 70%.

Se permite una superposición máxima de dos cajas.

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

3.1 Descripción de los componentes

1 Interruptor
2 Palanca de dosificación
3 Abrazadera de ajuste
4 Clavija de retención
5 Botón de puesta en marcha



3.2 Datos técnicos

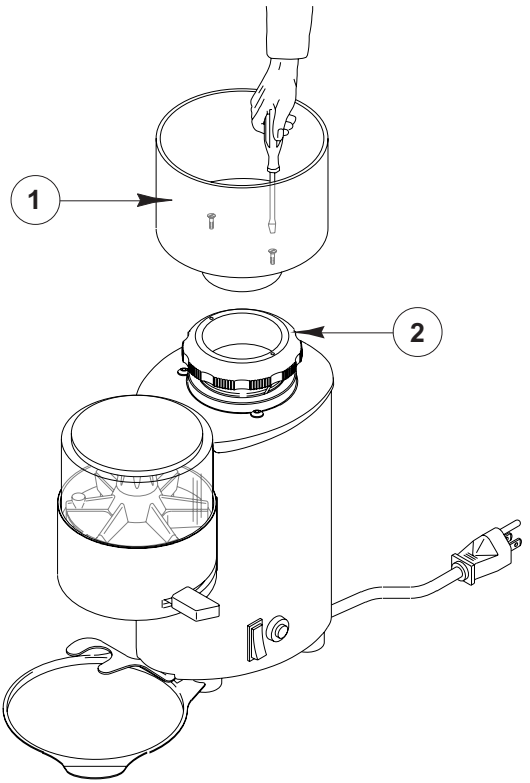
	Versión normal		Versión automática	
V.	Monofásica		Monofásica	
	110	220 230 240	110	220 230 240
Hz.	50/60		50/60	
A.	2	1,2	2	1,2
W.	240		240	
Peso neto kg.	6			
Peso bruto kg.	6,5			
Alto mm.	370			
Ancho mm.	130			
Profundidad mm.	280			

4 MONTAJE DE LA TOLVA

1° - Insertar la tolva (pos. 1) en la abrazadera de ajuste (pos. 2).

2° - Fijar la tolva con los tornillos apropiados.

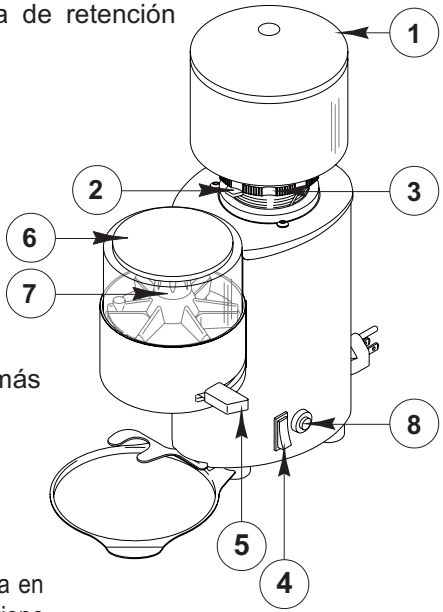
NOTA: los tornillos no deben caer dentro de las ruedas del molino.



5 CONDICIONES NORMALES DE UTILIZACIÓN

Advertencias:

El aparato debe estar colocado sobre una superficie llana y estable.
- Asegurarse que la tolva esté colocada correctamente sobre el aparato y fijada por medio de la clavija de retención apropiada.



5.1 Utilización del aparato

1° - Quitar la tapa (pos. 1) e introducir el café dentro de la tolva.
2° - Presionar la clavija de retención (pos. 2).
3° - Girar la abrazadera de ajuste (pos. 3) en sentido retrógrado para acercar las muelas y obtener un molido más fino; en sentido directo para alejarlas y obtener un molido más grueso.

5.2 Arranque y ciclo de trabajo

Versión normal
Apretando el interruptor (pos. 4) se obtiene la puesta en marcha del aparato. La detención del aparato se obtiene llevando el interruptor en posición de reposo.

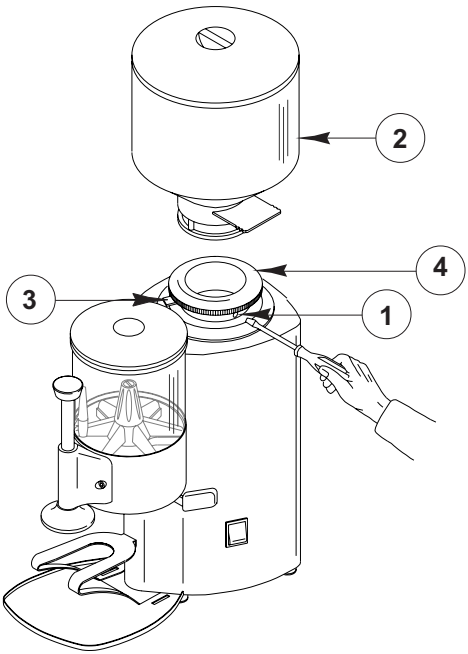
Versión automática
Apretando el interruptor (pos. 4) y en secuencia el botón (pos. 8), se obtiene la puesta en marcha del aparato. La parada se obtiene automáticamente después de algunos segundos de funcionamiento. Para parar la molienda durante la fase intermedia, apretar el interruptor (pos. 4). La molienda se repondrá automáticamente después de n¡ 6 dosificaciones obtenidas accionando la palanca (pos. 5).

5.3 Ajuste de la dosis

Para ajustar la dosis del café molido de 5 a 8 gramos, girar el botón esférico (pos. 7) dentro del dosificador (pos. 6) en sentido retrógrado para disminuir la dosis, en sentido directo para aumentarla.

6 MANUTENCIÓN ORDINARIA

Los moledores y los moledores-dosificadores no necesitan operaciones de manutención a intervalos programados. Los únicos componentes sujetos a desgaste son las muelas. Para substituirlas efectuar las operaciones siguientes:

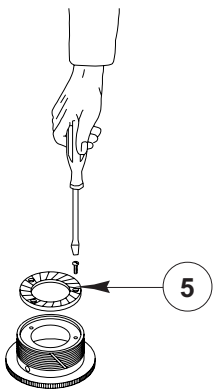


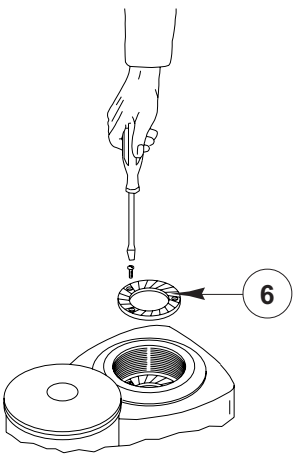
Advertencias:

Antes de desmontar la tolva, asegurarse que el enchufe del aparato esté desconectado; cortar la alimentación antes de abrir el aparato.

1° - Quitar los tornillos de bloqueo (pos. 1).
2° - Desmontar la tolva (pos. 2).
3° - Presionar la clavija de retención (pos. 3).
4° - Girar la abrazadera de ajuste en sentido directo y extraerla (pos. 4).

5° - Desmontar la muela superior (pos. 5) y sustituirla.
6° - Desmontar la muela inferior (pos. 6) y sustituirla.
7° - Remontar el aparato: limpiar el filete de la abrazadera y reestablecer la utilización como indicado en el Capítulo 5.





Eventuales operaciones de manutención extraordinaria deben ser efectuadas por el personal especializado.

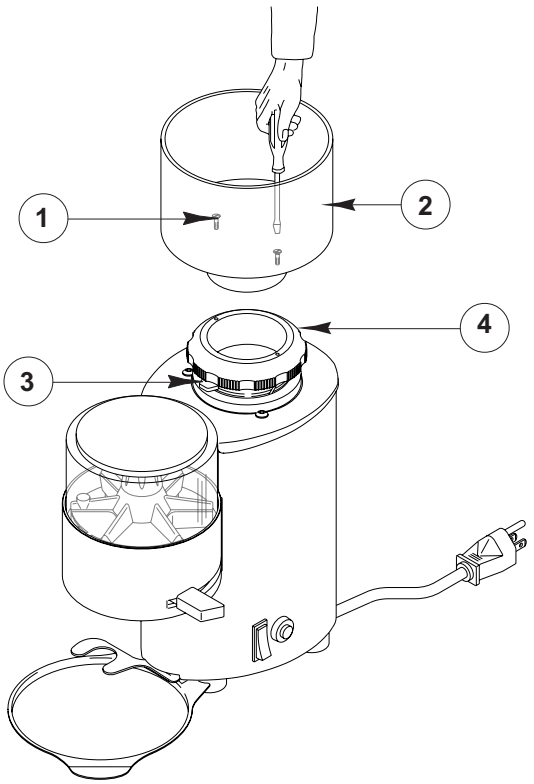
7 AVERÍAS BLOQUEOS DIAGNÓSTICO

En caso de anomalía, antes de contactar al servicio post-venta, verificar si:
A - El enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
B - La corriente eléctrica llega al aparato.
C - La instalación y las conexiones han sido efectuadas.
D - No hay un bloqueo mecánico debido a un objeto extraño entre las muelas.
E - El aparato no está sobrecalentado. El aparato está provisto de un dispositivo de protección interna para los componentes eléctricos. Asegurarse que el sobrecalentamiento no sea causado por fuentes externas de calor.

Para verificar el aparato efectuar las operaciones siguientes:

Asegurarse que el enchufe del aparato esté desconectado.

1° - Quitar los tornillos de bloqueo (pos. 1).
2° - Desmontar la tolva (pos. 2).
3° - Presionar la clavija de retención (pos. 3).
4° - Girar la abrazadera de ajuste en sentido directo y extraerla (pos. 4).
5° - Verificar la presencia de eventuales objetos extraños entre las muelas.
6° - Remontar el aparato y reestablecer la utilización como indicado en el Capítulo 5.



Notes

Notes

Notes

BEZZERA

Dal 1901

G.BEZZERA
MACCHINE PER CAFFE' ESPRESSO
Via Luigi Bezzera,1
20088 Rosate - Milano - Italy
Tel. 02 90848102 r.a. - Telefax 02 90870287
Web: www.g.bezzera.it
e-mail: commerciale@bezzera.it

Cod.9941046.01 ed.12/10 rev.00