

molinos de café
manual de instrucciones

COMPAK



MASTER
CONICAL ENGINEERING

FRESH ON DEMAND

F10 MASTER CONIC OD

F10 CONIC OD

F8 OD



Índice

1. SEGURIDAD	5
2. DESCRIPCIÓN	7
3. INSTRUCCIONES	8
4. IDENTIFICACIÓN	8
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
6. COMPONENTES EXTERNOS	11
7. INSTALACIÓN	12
8. REGULACIÓN	14
9. FUNCIONAMIENTO	16
10. CONFIGURACIÓN	22
11. LIMPIEZA	26
12. MANTENIMIENTO	27
13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	30

1. SEGURIDAD

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

Medidas de seguridad adicionales incorporadas en nuestros molinos:

- Tornillo especial para mantener fijada la tolva.
- Limitador de acceso al grupo de molienda.

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

- Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: moler café en granos.
- No utilizar el molino para efectuar el molido para otros tipos de alimentos como frutos secos o para moler más fino alimentos granulados como azúcar y otros.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas y por personas sin experiencia/conocimientos, siempre que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato de forma segura y entienden los peligros asociados. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no deben ser realizados por niños sin supervisión.
- Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.

- Evitar poner líquidos en contacto con superficies internas o externas mientras el aparato se encuentre encendido o apagado, salvo en aquellas partes expresamente previstas en el punto “LIMPIEZA”. Si por cualquier causa esto ocurriera, desconectar inmediatamente la alimentación eléctrica y secar todas las superficies cuidadosamente. Si fuera necesario acceder a las partes interiores, donde se encuentran los componentes eléctricos, acudir al servicio técnico más cercano.
 - En caso de rotura de algún componente o para cualquier intervención recomendamos contactar con los servicios técnicos, los cuales efectuarán la reparación o sustitución, garantizado el mantenimiento de los estándares de seguridad.
 - Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.
- ▽ El aparato posee un terminal equipotencial de tierra. Algunos países requieren que el terminal de tierra sea fijado correctamente a la parte posterior del bastidor por un instalador autorizado. La ubicación de la instalación está marcada con el símbolo de conexión equipotencial (5021 de la IEC 60417-1) en el marco de la unidad. (Sólo para modelos MASTER).

NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
F10 MASTER CONIC OD	67,8 dB
F10 CONIC OD	67,8 dB
F8 OD OD	72,2 dB

2. DESCRIPCIÓN

El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas tecnológicos. El resultado es un producto de alta calidad que le ofrece la máxima garantía. Nuestros productos son fabricados completamente a mano, uno a uno, siguiendo los más exigentes niveles de calidad. En su proceso de fabricación se han utilizado materiales nobles (aluminio, acero...) idóneos para el contacto con alimentos.

Para un óptimo funcionamiento de los molinos descritos en este manual los ciclos de trabajo máximos son:

Modelo	Ciclo de trabajo	
	Función	Paro
F10 MASTER CONIC OD		
F10 CONIC OD	8 seg.	20 seg.
F8 OD		

3. INSTRUCCIONES

3.1. Este manual proporciona la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato y destaca las precauciones que se deben tener en cuenta por el operador. Para garantizar el mejor uso de los molinos de café, resulta esencial seguir atentamente las instrucciones suministradas en este manual. Al surgir cualquier tipo de inconveniente, contactar con el servicio técnico más cercano. Este manual será conservado hasta el cambio de máquina y debe estar siempre a disposición del operador.

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

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

Ejemplo: (1) - 1 Tapa Tolva

- Iconos:

Información	Atención	Equipotencial
		

4. IDENTIFICACIÓN

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



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

		
MODELO	Núm. Serie	
DATOS ELÉCTRICOS	DATOS DE FABRICACIÓN	PEDIDO
OPCIONES / VERSIÓN	OBSER.	
<small>COMPACT Coffee Grinders S.A. Pol. Ind. Can Barri, Molí Barri, parcel·la B, 08415 Bigues i Riells Barcelona, Spain</small>		

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.1. Campo de aplicación

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



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

5.2. Datos técnicos

Modelo		100 V 50 Hz	100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	380 V ^ψ 50 Hz	
F8 OD	Potencia Eléctrica	600	700	700	730	610	630	420	(W)
	Velocidad de giro	1.270	1.530	1.580	1.500	1.290	1.310	920	rpm
F10 CONIC OD	Potencia Eléctrica	620	620	800	620	800	800	465	(W)
	Velocidad de giro	325	400	400	400	317,5	325	342,5	rpm
F10 MASTER CONIC OD	Potencia Eléctrica	750	770	800	780	950	820		(W)
	Velocidad de giro	332,5	400	412,5	410	342,5	345		rpm

	Modelo						
	F8 OD		F10 CONIC OD		F10 MASTER CONIC OD		
Ø Fresas	83		Cónicas 68		Cónicas 68		mm in
	3.3		2.65		2.65		
Producción* 50Hz	15		15		17		Kg/h lb/h
	33		33		37		
Producción* 60Hz	17,5		17,5		20		Kg/h lb/h
	38.5		38.5		44		
Tiempo de dosis (7 gr) 50Hz	1,6		1,9		1,6		Segundos
Tiempo de dosis (7 gr) 60Hz	1,4		1,7		1,4		Segundos
Capacidad de la Tolva	1.900		1.900		1.900		Kg lb
	4.18		4.18		4.18		
Capacidad de la Mini Tolva (opcional)	550		550		550		Kg lb
	1.21		1.21		1.21		
Peso neto	13,00		16,93		20,50		Kg lb
	28.60		37.25		45.3		
Altura	660	26	660	26	710	27.95	
	215	8.46	215	8.46	215	8.46	
Anchura	400	17.74	400	17.74	400	15.74	
Profundidad							
	mm	in	mm	in	mm	in	

* Producción tomando como base un café de tueste medio y punto de molienda Espresso.

6. COMPONENTES EXTERNOS



7. INSTALACIÓN

7.1. Advertencias generales



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

7.2. Advertencias importantes



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

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



El aparato posee un terminal equipotencial de tierra. La ubicación de la instalación está marcada con el símbolo de conexión equipotencial (5021 de la IEC 60417-1) en el marco de la unidad. (Sólo para modelos MASTER).

7.3. Ubicación para el uso

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

	Modelo		
	F10 MASTER CONIC OD	F10 FRESH, F8 OD	
Altura	730	670	mm in
	28.74	26	
Anchura	230	230	mm in
	9.05	9.05	
Profundidad	420	420	mm in
	16.75	16.75	

7.4. Instalación del molino de café

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

- Los datos de la etiqueta de características coincidan con las de la red eléctrica.
- La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada.
- Asegurar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia consumida del aparato.
- El punto de conexión a la red eléctrica debe estar protegido con la maniobra de protección eléctrica adecuada.
- El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.



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

8. REGULACIÓN

8.1. Preparación del molino de café

Antes de montar la tolva de café, aflojar el tornillo de seguridad de la tolva (5). Introducir la tolva (2) en la parte superior del molino, de manera que la trampilla de obturación de la tolva (4) quede a la derecha del molino en posición de **cerrado**. Una vez introducida la tolva en el molino, girarla en sentido anti horario hasta hacer tope, para fijarla al molino. Si se desea podemos volver a apretar el tornillo de seguridad de la tolva (5) para bloquearla y que no se pueda volver a extraer manualmente.

Tirar el café en grano en el interior de la tolva y cerrar con la tapa de la tolva (1). Al abrir el obturador del café (4) éste caerá en el interior del compartimiento de molienda y estará preparado para ser molido.

Conectar el molino a la toma de red, y posicionar el interruptor general (13) a la posición **I (MODO AUTOMÁTICO)**.



Fig. 1

8.2. Ajuste horquilla móvil

Con el fin de garantizar la correcta caída de café en el portafiltro y al mismo tiempo conseguir éste se sostenga en la horquilla (9) durante la dosificación de café, se puede variar su altura, adaptándola a los distintos portafiltros que incorporan las máquinas de café Espresso.

Para efectuar esta operación de ajuste:

1. Aflojar los espárragos (10) de fijación de la horquilla (9), con la ayuda de una llave Allen suministrada en dotación.
2. Ajustar la altura deseada tomando el propio portafiltro como referencia.
3. Apretar los espárragos (10) de fijación de la horquilla (9), con la ayuda de una llave Allen suministrada en dotación (Fig. 2).



Si el ajuste es excesivo, esto dificultará la operación de demanda de dosis.

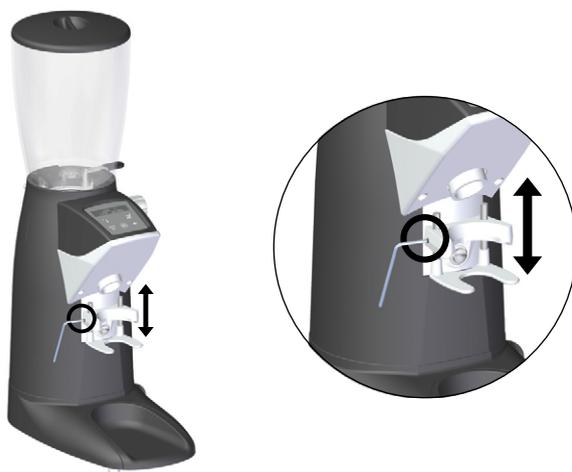


Fig. 2

8.4. Regulación del punto de molienda

Situar el portafiltros en la horquilla porta cafés superior (16) y pulsar el pulsador de relleno dosis (8) provocando que salga café molido por la boca de salida café (12).

Para cambiar el punto de molturación, girar el pomo regulador molienda. Girando en el sentido de las agujas del reloj obtendremos un punto de moltura más fino al anterior y en el sentido contrario obtendremos un punto de moltura más grueso al anterior.

AVISO: Se recomienda efectuar esta operación para obtener café más fino con el motor en marcha, para impedir que se acumule café entre las fresas y se bloquee el molino.



NOTA: Si observamos que la erogación del café es muy lenta, es que el café está molido muy fino. Si la erogación es muy rápida, es que el café está molido muy grueso. Un Espresso perfecto se consigue con el punto de molienda que nos da una infusión de 25 ml de café en 25 segundos utilizando unos 7 gr. de café molido.

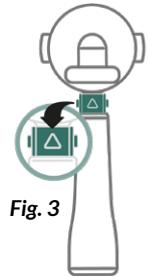
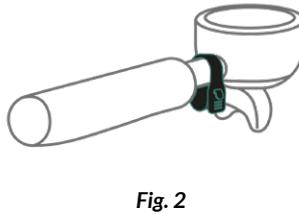
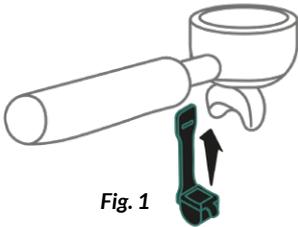
En el modo automático del equipo, se observa en el display del molino (14) una escala gráfica numérica de 0 a 800 que nos marcará en todo momento el punto actual del regulador, opción a tener en cuenta en caso de desajuste del punto de molienda.

TIP: Nuestros molinos se sirven en un punto de calibración aproximado para café Espresso, pudiendo variar éste en función del tipo de café, punto de tueste y gramaje utilizado.

F8 OD	80-120
F10 CONIC OD, F10 MASTER CONIC OD	350-450

8.5. Preparación del detector de portafiltro (opcional)

1. Colocar el anillo detector alrededor del portafiltros doble (Fig. 1).
2. Verificar que la pestaña del anillo detector está bien cerrada (Fig. 2).
3. Comprobar, en la parte inferior, que la flecha esté en la posición correcta (Fig. 3)



9. FUNCIONAMIENTO

9.1. Interruptor general

El interruptor general (13) tiene 3 posiciones de uso, **AUTOMATIC** - **OFF** - **MANUAL**.

AUTOMATIC: Actúan las funciones electrónicas del equipo

OFF: Equipo apagado

MANUAL: Modo manual del equipo. Sistema de seguridad que permite seguir utilizando el equipo en caso de avería de la placa de alimentación o teclado. Al activar el modo manual el equipo empieza a moler hasta que volvemos al modo **OFF**.



9.2. Utilización

Accediendo desde el menú de programación (Fig. 4) se pueden seleccionar cuatro modos de funcionamiento distintos: **MODO AUTOMÁTICO**, **MODO PRESELECCIÓN**, **MODO INSTANTÁNEO** y **MODO DETECCIÓN**.



Fig. 4

9.3. Modo Automático

En este modo de funcionamiento si pulsamos el pulsador inferior (11) una vez, obtendremos una dosis de café, si lo pulsamos dos veces consecutivas obtendremos dos dosis de café y mediante tres pulsaciones obtenemos tres dosis*. Cuando empieza la molienda del café, en el display (14) aparecerá la selección activa de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis que irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en el que la dosis finaliza.

En este modo una vez ha empezada la molienda y mientras se está moliendo, si volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11) la molienda se detendrá, si en los siguientes 8 segundos volvemos a accionarlo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar accediendo a **MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA**.

* (sólo modelos con posibilidad de ofrecer tres dosis).

9.4. Modo Preselección

En este modo de funcionamiento realizaremos la preselección de una, dos o tres* dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de los pulsadores de configuración del display (14).

La preselección de una, dos o tres* dosis se mantendrá activa hasta que la cambiemos volviendo a presionar uno de los dos o tres* pulsadores de numeración de preselección. Esta preselección quedará reflejada en el display (14) con su icono correspondiente.

Dispensaremos la dosis preseleccionada accionando el pulsador de dosis de café (11) una vez. Cuando empieza la molienda del café en el display (14) aparecerá el icono de la dosis solicitada (simple, doble o triple) acompañado del tiempo configurado para esa dosis que de crecerá hasta llegar a cero momento en el que la dosis finaliza.

En este modo una vez ha empezada la molienda y mientras se está moliendo, si volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11) la molienda se detendrá, si en los siguientes 8 segundos volvemos a accionarlo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada. Si pasados los 8 segundos volvemos a accionar el pulsador de dosis café (11), empezaremos el ciclo para dispensar una nueva dosis.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar presionando el pulsador inferior de dosis café (11). Para ello, la configuraremos primero en: **MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / AJUSTES PAUSA MOLIENDA**.

* (Sólo modelos con posibilidad de ofrecer tres dosis).

9.5. Modo Instantáneo

En este modo de funcionamiento, se realiza la selección de una, dos o tres* dosis de café pulsando una vez el icono numérico correspondiente de la pantalla LCD (14). Una vez seleccionada la dosis, se inicia la molienda sin necesidad de accionar el pulsador inferior de dosis de café (11).

El tiempo configurado para esa dosis irá decreciendo hasta llegar a cero, momento en que la dosis finaliza.

Una vez iniciado el ciclo de molienda, si se presiona el pulsador inferior de dosis café (11) la molienda se detendrá. Si en los siguientes 8 segundos se pulsa de nuevo, se completará el tiempo restante para acabar la dosis solicitada.

Tras 8 segundos de inactividad vuelve al modo reposo.

La pausa de la molienda se puede activar o desactivar presionando el pulsador inferior de dosis café (11). Para ello, accedemos a **MENÚ / CONFIGURAR AJUSTES / CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA**.

En este modo de funcionamiento, la pausa de la molienda también se podrá realizar pulsando el icono activo en la pantalla LCD (14). Esta pausa no se puede activar o desactivar mediante el menú.

* (Sólo modelos con posibilidad de ofrecer tres dosis).

9.6. Modo detección

En este modo de funcionamiento el molino detecta la presencia por movimiento de un Portafiltro provisto de un Tag. al aproximar el portafiltro con el Tag montado, el sistema lo identifica y automáticamente muele la DOSIS 2 al accionar el pulsador inferior (11) una vez.

Una vez detectada la Dosis 2, se dispone de 5 segundos para accionar el pulsador inferior (11). Si se desea cancelar la selección, se puede pulsar 1 o 3 (en los modelos con teclado 3 Tiempos) en los pulsadores de selección (1). Si pasados los 5 segundos, no se acciona el pulsador inferior (11) el molino volverá al modo de espera con el mensaje en el display "Insertar Portafiltros".

9.7. Pulsador relleno dosis

Si mantenemos presionado el pulsador relleno dosis (8), puede rellenar manualmente el porta con la cantidad de café deseado.

9.8. Prensado

9.8.1. Prensado fijo

Coloque el portafiltros bajo el prensador y empújelo hacia arriba para compactar el café.

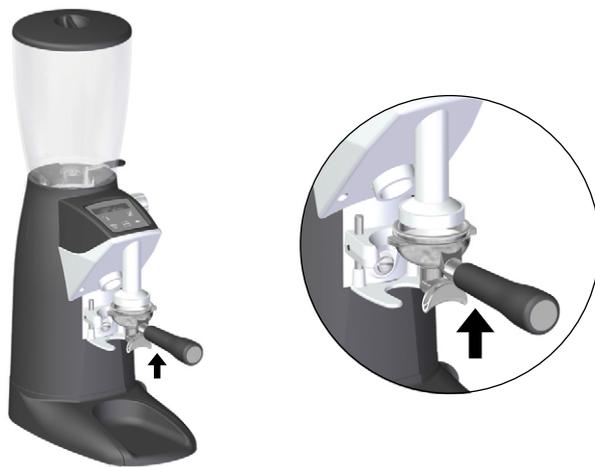


Fig. 5

10. CONFIGURACIÓN

Diferenciaremos la configuración del molino en dos apartados:

- **Configuración de los tiempos de molienda para una, dos y tres dosis***. Procedimiento que puede realizar el usuario del molino en cualquier momento sin restricción de contraseña.
- **Configuración del menú del molino**. Procedimiento que pueden realizar los usuarios avanzados y que puede restringirse con una contraseña una vez configurado.

* (Sólo modelos con posibilidad de ofrecer tres dosis).

10.1. Configuración de los tiempos de molienda

Los tiempos de molienda pueden ser configurados para los modos de funcionamiento automático, preselección, instantáneo y detección. Al modificarlos en uno de los cuatro modos, quedan actualizados para todos los modos simultáneamente.

Para modificar el tiempo de una dosis, pulsar el icono de la dosis a modificar (16) y, en menos de dos segundos, pulsar el icono .

También se puede modificar el tiempo de una dosis accediendo a **MENÚ/CONFIGURAR AJUSTES/CONFIGURAR TIEMPO/ TIEMPO DOSIS 1, 2, 3***.

Automáticamente el icono de la dosis que se desea configurar y el icono  van a pasar al color activo. A continuación los cuatro dígitos del tiempo empezarán a parpadear.

Para modificar el tiempo, existen dos maneras posibles:

- Al pulsar el icono  /  de la pantalla LCD el tiempo se incrementará y al pulsar el icono  el tiempo decrecerá.
- También podemos variar los tiempos mediante el pulsador inferior de dosis (11) o el icono  (8) de la pantalla LCD (14). Si pulsamos cualquiera de las opciones anteriores, el molino empezará a funcionar y el tiempo, desde cero se va incrementando hasta que dejemos de pulsarlo.

* (Sólo modelos con posibilidad de ofrecer tres dosis).

10.2. Acceder al menú de configuración del molino

Para acceder al menú de configuración, pulsar el icono . Dentro del menú, podemos desplazarnos con los pulsadores ( y /) y confirmar una opción mediante el pulsador . Pulsar  para retroceder un nivel del menú.

Para salir del menú, accionar el pulsador  tantas veces como sea necesario, hasta el nivel principal, o no accionar ningún pulsador en 10 segundos.

Mediante el menú de configuración podremos modificar las siguientes prestaciones del molino:

CONFIGURAR IDIOMA	ENGLISH	ENGLISH ACTIVE
	FRANÇAIS	FRANÇAIS ACTIVE
	DEUTSCHE	DEUTSCHE AKTIV
	ITALIANO	ITALIANO ATTIVO
	PORTUGUESE	PORTUGUESE ATIVA
	ESPAÑOL	ESPAÑOL ACTIVO
CONSULTAR ESTADÍSTICAS	NÚMERO DE CAFÉS	Nº CAFÉS ABSOLUTOS
		Nº CAFÉS RELATIVOS
	ESTADO DESGASTE FRESAS	ALARMA 00000 Kg MOLIDO 000000 Kg
CONFIGURAR AJUSTES	MODO TRABAJO	MODO PRESELECCIÓN
		MODO INSTANTÁNEO
		MODO AUTOMÁTICO
		MODO DETECCIÓN
	CONFIGURAR PASSWORD <i>(Limita el acceso al menú)</i>	ACTIVAR PASSWORD
		DESACTIVAR PASSWORD
		MODIFICAR PASSWORD
	CONFIGURAR FECHA/HORA	CONFIGURAR HORA
		CONFIGURAR FORMATO
		CONFIGURAR FECHA
	CONFIGURAR SONIDO	ACTIVAR SONIDO
		DESACTIVAR SONIDO
	ALARMA CAMBIO FRESAS** <i>(Activa el teclado e inicio / fin de cada servicio)</i>	ACTIVAR ALARMA
		DESACTIVAR ALARMA
		RESETEAR ALARMA
		CONFIGURAR ALARMA
	RESET CAFÉS RELATIVOS	CAFÉS RELATIVOS RESETADOS
CONFIGURAR PAUSA MOLIENDA	ACTIVAR PAUSA MOLIENDA	
	DESACTIVAR PAUSA MOLIENDA	
AJUSTES PUNTO DE MOLIENDA	PUNTO DE MOLIENDA AJUSTADO	
CONFIGURAR TIEMPO	TIEMPO DOSIS 1	
	TIEMPO DOSIS 2	
	TIEMPO DOSIS 3 (*)	

N° CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000
N° CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000
N° CAFÉS DOSIS 3 (*)	01/01/2015 0000000
N° CAFÉS DOSIS 1	01/01/2015 0000000
N° CAFÉS DOSIS 2	01/01/2015 0000000
N° CAFÉS DOSIS 3 (*)	01/01/2015 0000000

PRESELECCIÓN ACTIVADO		
INSTANTÁNEO ACTIVADO		
AUTOMÁTICO ACTIVADO		
DETECCIÓN ACTIVADO		
PASSWORD ACTIVADO		
PASSWORD DESACTIVADO		
PASSWORD ACTUAL 0000	PASSWORD NUEVO 0000	PASSWORD MODIFICADO
HORA ACTUAL 00:00:00	HORA MODIFICADA	
FORMATO DD/MM/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
FORMATO MM/DD/YY	FORMATO FECHA MODIFICADO	
FECHA ACTUAL 00/00/00	FECHA MODIFICADA	
SONIDO ACTIVADO		
SONIDO DESACTIVADO		
ALARMA ACTIVADA		
ALARMA DESACTIVADA		
ALARMA RESETEADA		
PESO DOSIS 2 14.00 gr (**)	Kg. CAMBIO FRESAS 00500 Kg	ALARMA MODIFICADA
PAUSA MOLIENDA ACTIVADA		
PAUSA MOLIENDA DESACTIVADA		
DOSIS 1 TIEMPO 02.00s		
DOSIS 2 TIEMPO 04.00s		
DOSIS 3 TIEMPO 06.00s (*)		

* Disponible sólo para opción de software con 3 dosis.

** El peso de dosis 2 y su tiempo definido, es la referencia del cálculo de producción o consumo de café.

11. LIMPIEZA

11.1. Limpieza general

Para garantizar un buen funcionamiento del molino, así como una buena calidad del café molido, se debe realizar una limpieza periódica de las partes que están en contacto con el café.

Para realizar las operaciones de limpieza:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

11.2. Limpieza de la tolva de café en grano

Para realizar una buena limpieza de la tolva de café en grano (2) se deberá consumir todo el café de su interior.

Para sacar la tolva del molino, cerrar el obturador café tolva (4), aflojar el tornillo seguridad tolva (5) y extraer la tolva del molino girándola un cuarto de vuelta en sentido anti horario y tirando de ésta hacia arriba.

Lavar la tolva (2) con un paño húmedo o con agua y jabón neutro para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjuagarla cuidadosamente y secarla.

Para volver a montar la tolva del café en grano (2) en el molino deberemos seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

11.3. Limpieza de la cavidad de molienda

Recomendamos limpiar la cavidad de molienda de café diariamente con un producto limpiador Compak. Éste tiene la ventaja de eliminar los restos de café y los aceites, que al deteriorarse comprometen la calidad de la taza.

Los pasos a seguir son los siguientes:

- Cerrar el obturador de café de la tolva (4) y moler el café que queda dentro de la cavidad de la molienda.
- Volcar 30 gr del producto limpiador en la tolva (2).
- Moler hasta consumir todo el producto de limpieza Compak a un punto medio para que pueda actuar de forma correcta.
- Limpiar la tolva (2) y rellenar de café.

- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café y ajustar el molino al punto de molienda deseado (7).

Siguiendo estas instrucciones el molino está limpio y listo para trabajar.

No recomendamos desmontar el sistema de la molienda, salvo para efectuar una operación de cambio de fresas, que tiene que ser realizada por un técnico cualificado por el tratamiento minucioso que requiere dicha operación.

11.4. Limpieza exterior

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

11.5. Limpieza de la pantalla táctil

Para realizar una correcta limpieza de la pantalla se debe utilizar una toallita de microfibra, la cual humedeceremos con suero, agua destilada o cualquier producto indicado para pantallas táctiles.

Apagar el dispositivo y proceder a pasar suavemente la toallita, sin apretar, y describiendo pequeños círculos con la misma por la pantalla.

12. MANTENIMIENTO

12.1. Aviso general

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13) en la posición **OFF**.
- Si la máquina se bloquea, contactar con el servicio técnico autorizado. Desconectarlo de la red eléctrica.

En caso de avería o mal funcionamiento, apagar el aparato, jamás debemos intentar repararlo, es imprescindible llamar al servicio técnico más cercano.



Nota: No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.

12.2. Mantenimiento general

Como complemento de las operaciones de limpieza descritas en el apartado anterior, para asegurar un buen funcionamiento del molino y asegurar una óptima calidad del café molido, se debe realizar un mantenimiento periódico y preventivo del grupo de molienda por parte de un servicio técnico cualificado.

Las fresas en mal estado, derivan en la obtención de café molido de mala calidad, alcanzando elevadas temperaturas y también un mayor consumo eléctrico del equipo.



NOTA: Basándonos en la experiencia acumulada y dando por supuesto el uso de mezclas de café de dureza media, sugerimos sustituir las fresas según la tabla siguiente:

	Acero	Red Speed Lucidate
F8 OD	800 Kg	3500 Kg
F10 CONIC OD	1.200 Kg	7.500 Kg
F10 MASTER CONIC OD	1.200 Kg	7.500 Kg

12.3. Sustitución de la cortina de silicona (modelo F8)

La cortina del molino asegura regularidad en la dosis y reduce la electricidad estática. Ubicada en el interior de la boca de salida del café (12), puede ser remplazada de la siguiente forma:

1. Retirar el mando regulador de molienda (7) aflojando el espárrago de fijación con una llave Allen nº 2.5.
2. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la cubierta, utilizando una llave Allen nº 2.5.
3. Desmontar los cuatro tornillos de fijación de la base de la cubierta de aluminio, utilizando una llave Allen nº 2.5.
4. Retirar la boca de salida del café (12), aflojando los dos tornillos de fijación, utilizando una llave Allen nº 2.5. De esta manera, se tendrá acceso a la cortina de silicona, pudiéndola remplazar por otra nueva o de distinto grosor según las necesidades de cada café. Para ello deberemos retirar el tornillo de fijación de la cortina utilizando una llave Torx nº 10.



Fig. 7

12.4. Sustitución de la batería

Los modelos *On Demand* llevan incorporada una pila para que las estadísticas de funcionamiento no se borren al apagar el molino. Cuando esta pila se gasta se debe sustituir por otra de las mismas características CR2032 (*Lithium Cell 3V*). Se debe cambiar la pila cuando en el display del molino aparezca el mensaje “NO BATTERY”.

La vida estimada de la batería es de un año cuando el molino se encuentre almacenado sin estar conectado a la red eléctrica.

El procedimiento para sustituir la pila sin perder los datos estadísticos guardados en el molino es el siguiente:

- Retirar la cubierta del molino realizando las mismas operaciones que en apartado **12.3.** hasta llegar al punto **3.**
- Para no perder los datos estadísticos almacenados hasta el momento, es muy importante NO desconectar la manguera que conecta el molino con la placa electrónica del display, y tener el interruptor general en posición “AUTOMATIC” al cambiar la pila.
- Retirar la pila del porta pilas ubicado en la placa electrónica, con cuidado de no dañar el soporte de ésta (se recomienda utilizar un destornillador de cabeza plana pequeño) y sustituirla por una nueva, según **Fig. 8.**

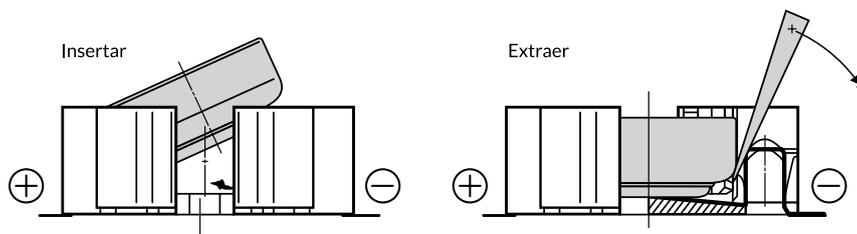


Fig. 8

13. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Se han aplicado los certificados de calidad de acuerdo con la normativa de la Comunidad Europea. Todos los materiales técnicos han sido adecuados y están preparados y disponibles en nuestras oficinas.

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

06/42/CE relativa a las máquinas y por la que se modifica la Directiva 95/16/CE.

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

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

06/95/CE del 12/12/2006 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

02/96/CE del 27/01/2003 relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

11/65/EU relativa a la restricción del uso de ciertas sustancias peligrosas en equipos eléctricos y electrónicos.



Medio ambiente

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

El Representante Legal
Jesús Ascaso



