

F8-F10

MOLINO DE CAFÉ



MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMPAK

F8-F10

MOLINO DE CAFÉ

1.	SEGURIDAD	4
2.	DESCRIPCIÓN	6
3.	INSTRUCCIONES	6
4.	IDENTIFICACIÓN	7
5.	CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
6.	COMPONENTES EXTERNOS	9
7.	INSTALACIÓN	10
8.	AJUSTES	11
9.	FUNCIONAMIENTO	13
10.	CONFIGURACIÓN	15
11.	LIMPIEZA	24
12.	MANTENIMIENTO	26
13.	DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	29

1. SEGURIDAD

MEDIDAS ADICIONALES DE SEGURIDAD INCORPORADAS EN NUESTROS MOLINOS:

- **TORNILLO ESPECIAL PARA MANTENER LA TOLVA FIJA.**
- **CORTE DE CORRIENTE DE SEGURIDAD MEDIANTE MICROINTERRUPTOR PARA ACCEDER A LA UNIDAD DE MOLIENDA.**



Este molino de café deberá ser usado exclusivamente para las funciones para las que ha sido concebido: **moler café en grano.**



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.



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.

1. SEGURIDAD

SE RUEGA PRESTAR ATENCIÓN A LOS USUARIOS SOBRE EL RESPETO ESCRUPULOSO DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES:



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, garantizando el mantenimiento de los estándares de seguridad.



Si el cable principal está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante, un proveedor autorizado o personas de igual calificación para evitar peligros.



Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso.



Estos electrodomésticos están destinados a ser utilizados en aplicaciones comerciales, por ejemplo, en **cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc.,** pero no para la producción masiva continua de alimentos.



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.

2. DESCRIPCIÓN



Su nuevo molino ha sido diseñado utilizando las tecnologías más sofisticadas existentes.

El resultado es un producto de alta calidad que ofrece la garantía de los mejores resultados posibles. Nuestros productos son fabricados a mano, uno por uno, siguiendo los requisitos de calidad más estrictos. En el proceso de fabricación, utilizamos solo materiales de la más alta calidad (aluminio, acero inoxidable, etc.) especialmente designados para estar en contacto con alimentos.

Para el óptimo funcionamiento de los modelos de molino descritos en este manual de usuario, los ciclos máximos de trabajo son los siguientes:

Modelo	Con café	
	ON	OFF
F8	8 s	40 s
F10	5 s	30 s

SOUND LEVEL

The level of sound emitted is:

Modelo	Con café
F8	70 dB
F10	68 dB

3. INSTRUCCIONES



3.1. Este manual proporciona la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato, así como para destacar 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.

Este manual se debe conservar 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

4. IDENTIFICACIÓN



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

COMPAK		CE	
Made in Spain			
MODELO		NÚMERO SERIE	
FECHA		PEDIDO	
DATOS ELÉCTRICOS			
OPCIONES		OBSERVACIONES	
COMPAK Coffee Grinders s.a Moll Barri, 6, P.I. Can Barri 08415 Bigues, Barcelona, Spain. IPX1 COFFEE GRINDER			

i **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.

5. CARACTER. TÉCNICAS

5.1. CAMPO DE APLICACIÓN

Los molinos de café están destinados a aplicaciones comerciales 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 éste se debe considerarse impropio y peligroso.

i **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	
F8	Potencia eléctrica	600	600	700	730	630	650	W
	Velocidad de giro	1.270	1.530	1.580	1.500	1.290	1.310	rpm
F10	Potencia eléctrica	750	770	800	780	950	970	W
	Velocidad de giro	332,5	400	412,5	410	342,5	345	rpm

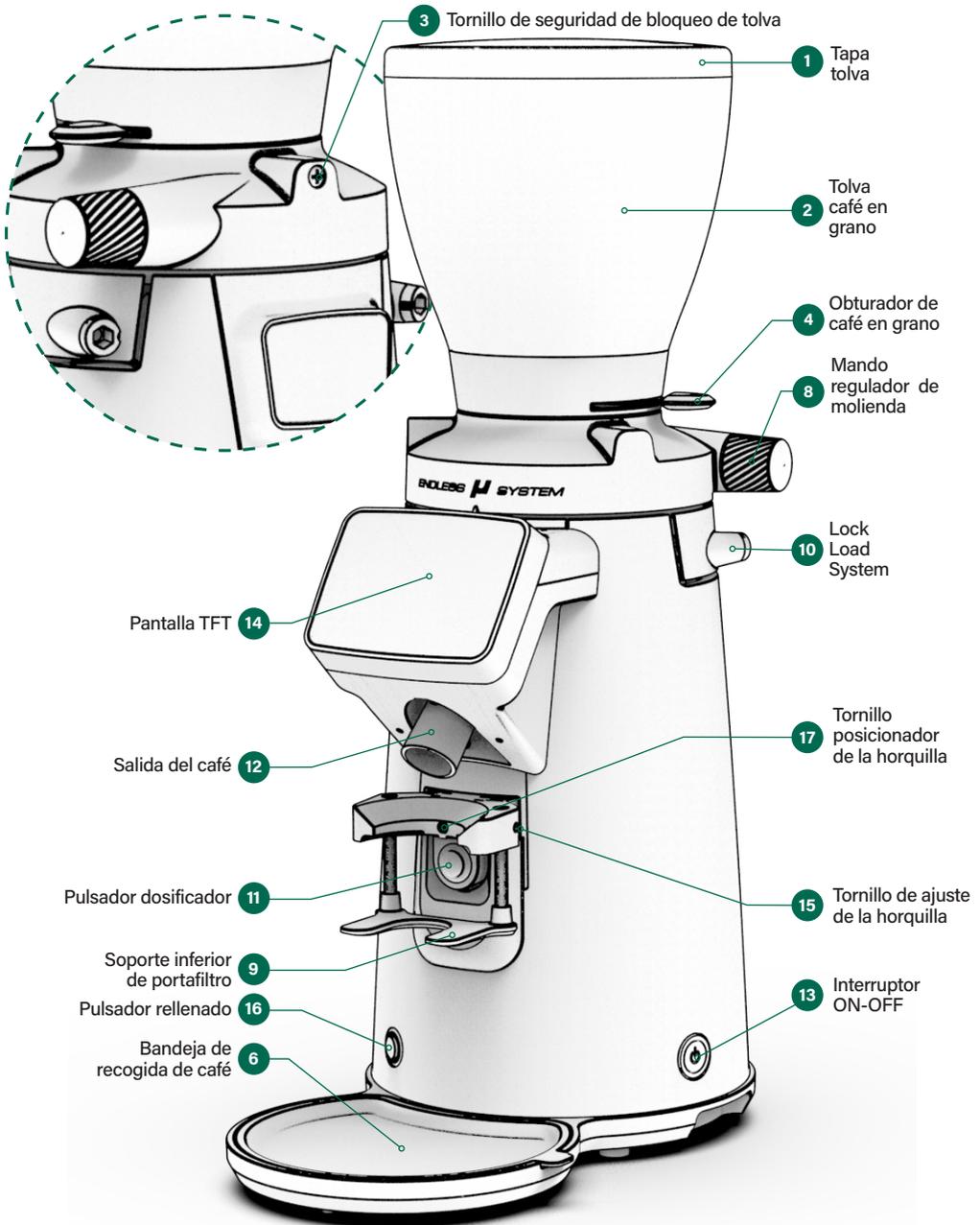
Modelo	Ø Fresas planas		Producción 50 Hz*	Producción 60 Hz*
F8	83	3,3	4,2	4,9
F10	68 Conic	2,7	4,25	5
	mm	in	g/s	g/s

5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	Capacidad de la tolva		Peso neto		Altura / Anchura / Profundidad	
	kg	lb	kg	lb	mm	in
F8	1,25	3,08	15,36	33,86	617 x 230 x 385	24,3 x 9,05 x 15,15
F10	1,25	3,08	19,50	42,99	677 x 230 x 385	26,65 x 9,05 x 15,15
	kg	lb	kg	lb	mm	in

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

6. COMPONENTES EXTERNOS F8-F10



7. INSTALACIÓN

7.1. ADVERTENCIAS GENERALES

i 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:

- **Al sacar el molino del embalaje estirar siempre de las asas de la bolsa.**
- **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.**
- **Hay que tener cuidado al manejar las fresas durante la limpieza.**



NOTA: El molino no debe ser utilizado en lugares (TALES COMO COCINAS INDUSTRIALES) donde la limpieza se hace con agua a presión.

7.3. UBICACIÓN PARA EL USO

i El aparato debe ser instalado sobre una superficie plana y consistente.



Las dimensiones mínimas del lugar de trabajo, para garantizar las mejores prestaciones del aparato, deben ser como mínimo las siguientes:

Modelo	F8	F10	
Altura	640	700	mm
	25,2	27,6	in
Ancho	250	250	mm
	9,8	9,8	in
Profundidad	405	405	mm
	16	16	in

- **Instale los molinos en mesas completamente niveladas y en zonas libres de vibraciones externas.**
- **Instale los molinos en zonas donde haya instalaciones con conexión a tierra.**
- **Evite lugares donde pueda haber cambios repentinos de temperatura, humedad o con corrientes de aire.**

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 coinciden con las de la red eléctrica.**
- **La clavija de conexión eléctrica, coincide con el enchufe donde va conectada.**
- **Asegurarse 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 el sistema de protección eléctrica adecuado.**
- **El equipo debe ser conectado correctamente a una toma de tierra según las normas de seguridad vigentes.**

8. AJUSTES

8.1. CONFIGURACIÓN DEL MOLINO

Colocar la tolva (2) en el regulador de molienda (8) y asegurarse que el obturador de café (4) está en la posición de cerrado (Fig. 1).



Fig. 1

Fijar la tolva (2) utilizando un destornillador Philips y apretar suavemente el tornillo de seguridad de la tolva (3) (Fig. 2).



Fig. 2

Retirar la tapa de la tolva (1), llenar la tolva de café (2), y volver a poner la tapa (1) (Fig. 3).



Fig. 3

Enchufar el aparato a la red, apretar el interruptor general de puesta en marcha (13) a la posición ON, y abrir el obturador de café en grano (4) para permitir el paso del café a la cámara de molienda (Fig. 4).



Fig. 4

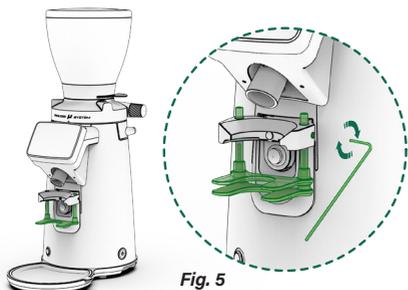
8. AJUSTES

8.2. AJUSTE DEL SOPORTE DEL PORTAFILTRO INFERIOR

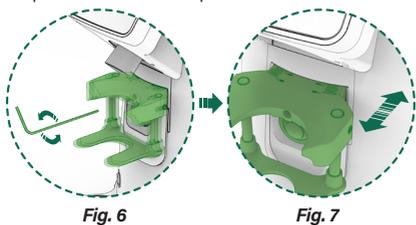
Con el fin de garantizar una distribución adecuada del café molido en el portafiltro y al mismo tiempo conseguir éste se sostenga en la horquilla durante el dosificado, es posible ajustar la altura del soporte inferior del portafiltro (9), así como también ajustar adelante y atrás la posición del portafiltro con respecto a la salida del café.

Para efectuar esta operación de ajuste:

1. Afloje el tornillo (15) en el soporte inferior (9) utilizando la llave Allen hexagonal n.º 3 incluida con su molinillo.
2. Ajuste el soporte a la altura deseada utilizando el portafiltro como punto de referencia.
3. Apriete el tornillo (15) con la llave Allen hexagonal n.º 3 proporcionada (Fig. 5).



4. Con la llave Allen hexagonal n.º 3 proporcionada, apriete o afloje el tornillo ubicado en el frontal del portafiltro (17) para encontrar la posición correcta.

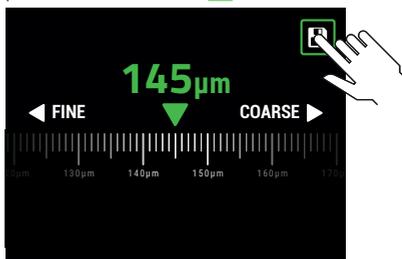


8.3. SISTEMA DE AJUSTE DE MOLIENDA

Cada vez que gire el mando de regulación de molido (8), la pantalla mostrará la escala medida en micrones. Girar en el sentido de las agujas del reloj resultará en una molienda más gruesa; girar en el sentido contrario a las agujas del reloj resultará en una molienda más fina.



Una vez que alcance el punto de molienda deseado, tiene la opción de guardar la receta presionando el icono .



Después de guardar, verá un marcador aparecer en la pantalla mostrando la receta guardada.



8. AJUSTES

⚠ NOTA: 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 se observa que la erogación del café es muy lenta, puede ser ocasionado porque 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 g de café molido.

8.4. PREPARACIÓN DEL DETECTOR DE PORTAFILTROS (OPCIONAL)

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

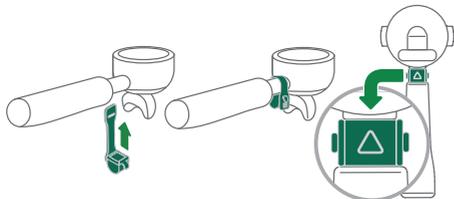


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

9. FUNCIONAMIENTO

9.1. INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general (13) tiene las siguientes posiciones de uso: **AUTOMATICO / OFF / MANUAL** o **ON / OFF**.

	E5	E6-E8 E10
Actúan las funciones electrónicas del equipo	I	ON
Equipo apagado	O	OFF
Equipo en modo manual	II	



9.2. USO

Mediante el menú del programa (sección 10.4.3), es posible seleccionar tres modos de funcionamiento distintos: **PUSH, TOUCH** y **DETECTION**.

9.3. PUSH MODE

En el modo **PUSH** se puede configurar una dosis pre-programada (simple, doble o triple), pulsando el correspondiente icono en la pantalla TFT (14).

La preselección de una dosis simple, doble o triple permanecerá activa hasta que se cambie pulsando uno de los tres iconos numerados. Esta preselección se mostrará en la pantalla TFT (14) con el icono de la selección activa en un color secundario y el resto de los iconos con el color principal.

Se dispensará la dosis preseleccionada apretando el pulsador dosificador inferior (11) una vez. Al empezar el ciclo de molienda, en el cronómetro de la pantalla TFT (14), se iniciará una cuenta atrás desde el tiempo del ciclo de la dosis hasta cero.

9. FUNCIONAMIENTO

Una vez iniciado el ciclo de molienda, se puede pausar apretando el pulsador dosificador inferior (11). El ciclo se detendrá y se completará el ciclo de molienda siempre que se presione de nuevo el botón de activación inferior antes de los 10 segundos. Después de 10 segundos de inactividad, el ciclo de molienda se restablecerá con el tiempo completo. La pausa se puede activar o desactivar presionando el pulsador dosificador inferior (11). Antes, configurar los ajustes siguiendo estos pasos: **MENÚ / AJUSTES / PAUSA DE MOLIENDA.**

9.4. TOUCH MODE

En este modo de funcionamiento, al realizar la selección de una, dos o tres dosis de café, presionando el icono numérico correspondiente en la pantalla TFT (14) se empieza a moler la dosis seleccionada sin necesidad de accionar el pulsador dosificador inferior (11).

El tiempo configurado para esa dosis decrecerá hasta cero, momento en que finalizará la dosis.

En MODO FRESH, una vez iniciado el ciclo de molienda, se puede pausar apretando el pulsador dosificador inferior (11). El ciclo se detendrá y se completará el ciclo de molienda siempre que se presione de nuevo el botón de activación inferior antes de los 10 segundos. Después de 10 segundos de inactividad, el ciclo de molienda se restablecerá con el tiempo completo.

Para poder pausar presionando el pulsador dosificador inferior (11), se puede activar o desactivar accediendo a **MENÚ / AJUSTES / PAUSA DE MOLIENDA.**

En MODO FRESH MODE la pausa de molienda se puede realizar pulsando el icono activo en la pantalla TFT (14). Esta pausa no puede ser activada o desactivada a través del **MENÚ.**

9.5. DETECTION MODE

En este modo de funcionamiento, el molino detecta la presencia del portafiltro gracias al detector. Cuando el portafiltro con detector entra en rango, el sistema identifica y muele automáticamente 2 dosis apretando el pulsador dosificador inferior (11) una vez.

Una vez detectada la Dosis 2, pueden pasar 5 segundos hasta apretar el pulsador dosificador inferior (11). Para cancelar la selección, hay que presionar 1 en la pantalla TFT (14). Si después de 5 segundos no se aprieta el pulsador dosificador inferior (11), el molino volverá al modo reposo.

9.6. PRENSA

9.6.1. Prensa fija (Opcional)

Coloque el portafiltro debajo de la prensa y empuje hacia arriba para prensar el café ya molido (**Fig. 5**).

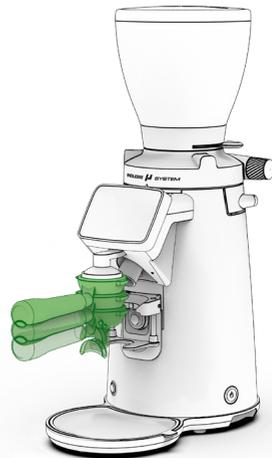


Fig. 5

10. CONFIGURACIÓN

10.1. GUIA ICONOS PANTALLA

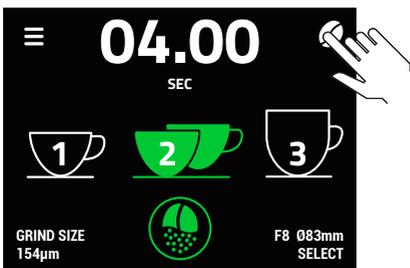


* En el caso de la activación de la dosis 3

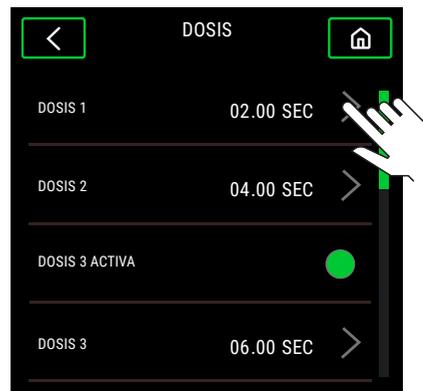
10.2. CONFIGURACIONES DE TIEMPO DE MOLIENDA

10.2.1. Los tiempos de molienda pueden ser configurados para modo de funcionamiento automático, preselección e instantáneo. Al modificar los tiempos en uno de los tres modos, se actualizan para todos los modos simultáneamente.

Para modificar 1 dosis, presione el icono del Grano de Café del menú de la Home y se accederá al menú del tiempo de la dosis.



10.2.2. Dentro del menú de tiempo de dosis se puede optar por cambiar el tiempo de 1, 2 o 3 dosis (si está activo), presionando el símbolo que se encuentra en cada una de ellas, yendo así al menú de configuración de tiempo de dosis. Para acceder a la dosis 3 hay que desplazarse hacia abajo hasta que aparezca la opción.

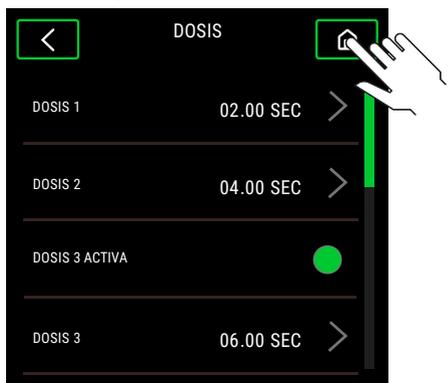


10. CONFIGURACIÓN

10.2.3. Dentro del menú de configuración del tiempo de dosis, éste se puede cambiar deslizando los segundos y las décimas de segundo hacia arriba o hacia abajo hasta obtener el tiempo deseado, también es posible modificar el tiempo de molienda para cada dosis utilizando el Porta filtro. Para ello, mantener presionado el pulsador de dosificador (11) hasta alcanzar el tiempo o cantidad de café deseado. Para guardar la dosis configurada pulsar **OK**.

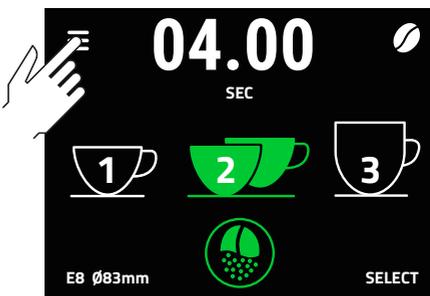


10.2.4. Al aceptar, volverá al menú anterior para poder seguir cambiando más tiempos de dosis. Si se presiona el botón  se volverá a la pantalla de inicio.



10.3. ACCESO AL MENÚ DE CONFIGURACIÓN

10.3.1. Presionar 



10.3.2. Existen 5 opciones. Utilizar el desplazamiento horizontal para navegar entre ellas: **Modo**, **Estadísticas**, **Recetas** y **Ajustes**.



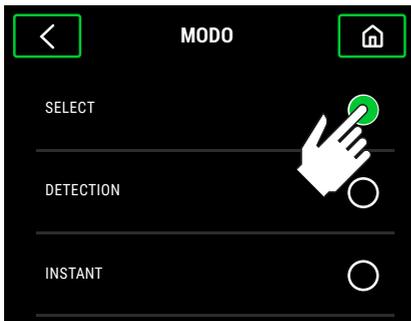
10. CONFIGURACIÓN

10.4. MODO

10.4.1. Presionar  en el menú de Configuración.



10.4.2 Hay tres opciones diferentes para operar el molinillo: **Push**, **Detection** o **Touch**. Elija entre los distintos modos de trabajo presionando el botón .



10.5. ESTADÍSTICAS

10.5.1. Presionar .



10.5.2. Se muestra el número de dosis independientes para cada selección, así como el número absoluto desde la instalación del molino o el relativo desde el reinicio en una fecha concreta. También se puede comprobar el desgaste de las fresas.



10. CONFIGURACIÓN

10.5.3. Las estadísticas relativas pueden ser reiniciadas apretando el botón RESET y, a continuación, introduciendo la contraseña.



10.5.4. Para acceder al gráfico de desgaste de las fresas, presionar .



10.5.5. Se puede ver gráficamente el desgaste de las fresas en %, así como los Kg molidos totales y los Kg configurados para el aviso de cambio de fresas.

Modelo	KG *	KG Red Speed *
F8	800	5.000
F10	1.200	8.000

* La producción y durabilidad se basan en un café de tueste medio y un punto de molienda para Espresso. Existe una relación directa entre el desgaste de las muelas y el aumento del tiempo por dosis.



10.6. RECETAS

10.6.1. Presionar .



10.6.2 Hay tres opciones: **Dosis**, **Pausa de Molienda** y **Recetas**. Si accede al menú para configurar los tiempos de dosificación, siga los pasos en la sección **10.2.2**. Presione el botón  o  para alternar la pausa de molienda entre ON y OFF. Presionando Recetas accederá al menú **Tamaño de Molienda**.

10. CONFIGURACIÓN



En este menú, puedes establecer un nuevo **Punto Cero del Molino** o configurar la receta de **Espresso** presionando el ícono .



10.7. AJUSTES

10.7.1. Presionar



Hay 6 opciones de ajuste. Usar el desplazamiento horizontal para navegar entre: **Contraseña, Idioma, Salvapantallas, Sonidos, Alarma Dosis y Fecha / Hora.**



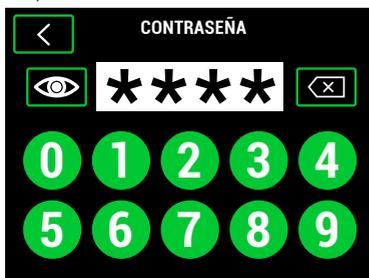
10.8. CONTRASEÑA

10.8.1. Presionar



10. CONFIGURACIÓN

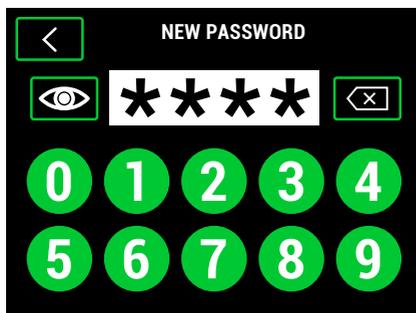
Si la contraseña está activa, introducir la clave por defecto: 0000.



10.8.2. Activar o desactivar la contraseña presionando . Para modificar la contraseña, presionar .



10.8.3. Introducir una nueva contraseña de 4 números. Mostrar u ocultar los números presionando o borrar los números presionando .

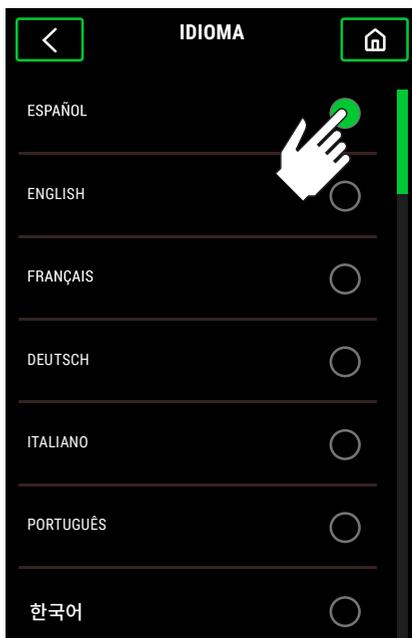


10.9. IDIOMA

10.9.1. Presionar



10.9.2. Escoger entre los diferentes idiomas disponibles utilizando el desplazamiento vertical.



10. CONFIGURACIÓN

10.10. SALVAPANTALLAS

10.10.1. Presionar 



10.10.2. Active o desactive el salvapantallas presionando . Para modificar el tiempo de activación, presione 

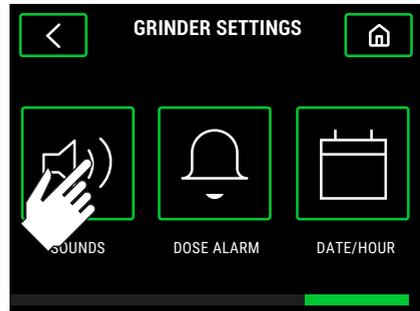


10.10.3. Cambie los minutos deslizando hacia arriba o abajo y presione **OK** para confirmar.

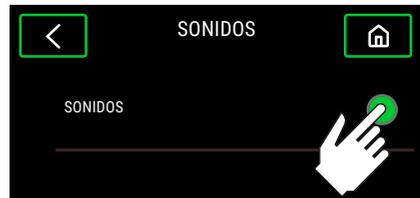


10.11. SONIDOS

10.11.1. Presionar 

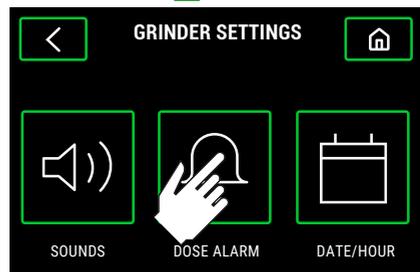


10.11.2. Activar o desactivar el sonido presionando el botón 



10.12. ALARMA DE CAMBIO DE FRESAS

10.12.1. Presionar 



10.12.2. Elegir entre: activar o desactivar la alarma de cambio de fresas, ajustar el peso de la Dosis 2, ajustar los Kg para la alarma del cambio de fresas o, usando la barra de desplazamiento vertical, la alarma de reposo.

10. CONFIGURACIÓN



10.12.3. Para ajustar el peso de la Dosis 2 presionar >



10.12.4. Cambiar los gramos de la Dosis 2 deslizando los gramos o las décimas de gramo arriba o abajo hasta llegar al peso deseado. Seguidamente, presionar el botón **OK** para aceptar.

La Dosis 2 será el peso medio utilizado para determinar el cambio de fresas.



10.12.5. Para eliminar los datos almacenados de la alarma de cambio de fresas (es decir, al reemplazar el juego de fresas), desplazar la barra vertical, presionar el botón de Resetear Alarma y, posteriormente, introducir la contraseña.



10.13. DATE/HOUR

10.13.1. Press 



10. CONFIGURACIÓN

10.13.2. Editar la hora, la fecha o la manera de mostrarla entre DD/MM/YY o MM/DD/YY.



10.13.3. Editar la hora presionando > para acceder a la pantalla de ajustes. Cambiar las horas, minutos y segundos deslizando arriba o abajo hasta llegar a la hora deseada. Presionar el botón **OK** para confirmar.



10.13.4. Editar la fecha presionando > para acceder a la pantalla de ajustes. Cambiar las horas, minutos y segundos deslizando arriba o abajo hasta llegar a la hora deseada. Presionar el botón **OK** para confirmar.



11. LIMPIEZA

11.1. LIMPIEZA GENERAL

11.1.1. 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 debemos:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el molino en agua y no usar aparatos de agua a presión.
- El aparato no debe limpiarse con chorro de agua a presión.

11.2. LIMPIEZA DE LA TOLVA

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

Para retirar la tolva, primero debe cerrar el obturador de café en grano (4), aflojar el tornillo de bloqueo de la tolva (3) y extraer la tolva del molino tirando de esta hacia arriba.

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

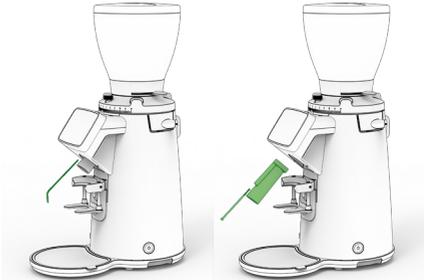
Para volver a montar la tolva (2) debe seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

11.3. LIMPIEZA DE LA TOBERA DE SALIDA DEL CAFÉ

11.3.1. Es muy importante mantener la tobera de salida (12) limpia de café para asegurar la consistencia de las dosis y el funcionamiento continuo del molino.

El botón de dosis (11) junto con el soporte portafiltros deben limpiarse periódicamente para evitar la acumulación de residuos de café y aceites.

Para limpiar la salida de café en los modelos **E6** y **E8**, use la llave Allen hexagonal n.º 3 suministrada para aflojar el tornillo que sujeta la tobera y así poder retirarla y limpiarla.



11.3.2. Para desmontar el regulador en el modelo **E10**, siga los pasos descritos entre la sección **12.3.10** y **12.3.10**. Utilice la llave Allen hexagonal n.º 3 suministrada para aflojar el tornillo que sujeta la tobera ubicada en la parte superior de la cavidad de molida, según se muestra en la (**Fig. 1**), y retírela tirando hacia abajo, como se muestra en la (**Fig. 2**).

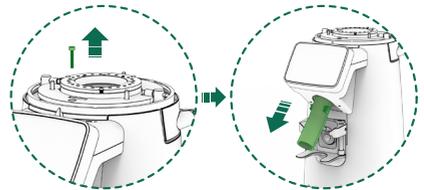


Fig. 10

Fig. 11

11.4. LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE MOLIENDA

11.4.1. Se recomienda limpiar la cámara de molienda mensualmente con un limpiador. Este proceso eliminará el olor de los restos de café que pueden afectar negativamente a su calidad.

Los pasos a seguir son:

Para limpiar correctamente la tolva de café (2), primero vaciarla de los granos y los fragmentos restantes.

- Cerrar el obturador de la tolva (4) y moler el café que quede dentro de la cámara de la molienda.
- Volcar el producto limpiador recomendado en la tolva (2) y abrir el obturador de café (4), permitiendo pasar el producto limpiador a la cámara de molienda.
- Moler el producto limpiador en un punto medio de molido hasta que la cantidad recomendada pase a través del sistema y no quede nada en la cámara de molienda.
- Limpiar la tolva (2) y rellenar con granos de café.
- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café para asegurarse que no quedan residuos del producto de limpieza y ajustar el molino al punto de molienda deseado (4).
- Siguiendo estas instrucciones el molino está limpio y listo para trabajar.
- No desmonte el sistema de molienda, excepto para cambiar las fresas. La sustitución debe ser realizada por un técnico cualificado debido a la delicadeza de la operación.

11.5. LIMPIEZA EXTERIOR DEL MOLINO

11.5.1. Para limpiar el exterior del molino, primero frotar suavemente con un paño húmedo con jabón neutro y después utilizar un paño suave y seco.

11.6. LIMPIEZA DE LA PANTALLA TÁCTIL

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

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

12. MANTENIMIENTO

12.1. AVISO GENERAL

12.1.1. Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (13) en la posición **OFF**.
- Si el molino se bloquea, desconecte el equipo de la red y contacte con el servicio técnico autorizado.

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 DE LA CÁMARA DE MOLIENDA

12.2.1. Para garantizar un buen funcionamiento del molino y asegurar una óptima calidad del café molido, se debe realizar el mantenimiento preventivo del grupo de molienda por el servicio técnico cualificado.

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

! **No respetar esta advertencia puede comprometer la seguridad tanto del aparato como del usuario.**

Estas operaciones deben ser realizadas por el servicio técnico cualificado.

2.3. MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE MOLIENDA

Para realizar el mantenimiento de la cámara de molienda, seguir los siguientes pasos:

12.3.1. Apagar el molino asegurándose que el interruptor de alimentación principal (13) está en la posición **OFF**. Desconectar el enchufe de la fuente de electricidad y aflojar el tornillo de seguridad de la tolva (3) utilizando un destornillador Phillips como se puede ver en (Fig. 1).



Fig. 1

12.3.2. Comprobar que el obturador está en posición cerrada antes de retirar la tolva del regulador de molienda (7) (Fig. 2).



Fig. 2

12. MANTENIMIENTO

12.3.3. Para acceder a la cavidad de molienda, inserta las herramientas en los orificios hexagonales ubicados en el **Lock Load System** (10) de acuerdo con (Fig. 3). Gira ambas herramientas en la dirección indicada por los iconos o según (Fig. 4).

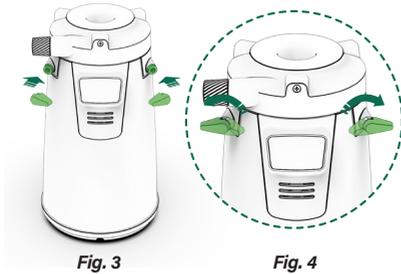


Fig. 3

Fig. 4

12.3.4. Levanta sosteniendo el regulador de molienda (8), para acceder a la cavidad de molienda, limpia el interior con la ayuda de un cepillo o aspiradora y retira cualquier residuo de café de la cavidad de molienda (Fig. 5).

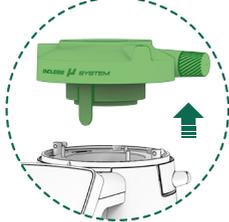


Fig. 5

12.3.5. Al volver a ensamblar el regulador de molienda, coloque la cortina de silicona hacia adelante y alinee los tres agujeros con los tres pasadores en la cámara de molienda (Fig. 6).

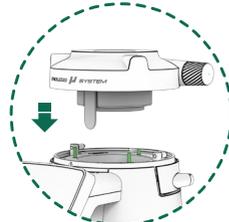


Fig. 6

12.3.14. Cuando el regulador de molienda esté en su lugar, asegure el sistema girando ambas herramientas (10) en la dirección indicada por los iconos o de acuerdo a (Fig. 7) hasta que estén en la posición de trabajo.



Fig. 7

12.4. SUSTITUCIÓN DE LA CORTINA O REJILLA METÁLICA

La cortina o rejilla metálica asegura la consistencia en la dosificación y reduce la electricidad estática.

F8, se reemplazan usando la instrucción de **12.4.1.**, mientras que **F10** se reemplaza usando las instrucciones de **12.4.4.**

12.4.1. Después del punto **12.3.4.** use una llave Allen Hexagonal #2 para aflojar el tornillo lo suficiente como para liberar la perilla del eje (Fig. 8) y (Fig. 9).

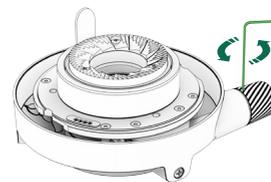


Fig. 8

12. MANTENIMIENTO



Fig. 9

12.4.2. Con una llave Allen hexagonal de 2,5 mm, afloje los cuatro tornillos que aseguran la tapa de aluminio al soporte de la muela superior (Fig. 10). Retire cuidadosamente la tapa de aluminio del soporte de la muela superior (Fig. 11).



Fig. 10



Fig. 11

12.4.3. Use una llave Allen Hex #3 para aflojar el tornillo que sostiene la cortina y tire hacia arriba para soltarla (Fig. 12).

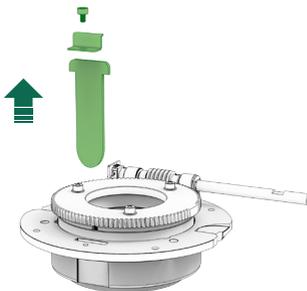


Fig. 12

12.4.4. Después del punto 11.3.2, utiliza una llave Allen hexagonal n.º 2 para aflojar los tornillos que sujetan la rejilla de metal a la tobera de salida de café (12). La rejilla de metal se encuentra posicionada como se muestra en la (Fig. 13).

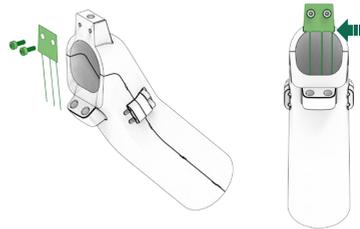


Fig. 13

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.

2014/30/UE sobre la aproximación de las legislaciones de los estados miembros relativas a la compatibilidad 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).

2014/34/UE relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros sobre equipamiento eléctrico diseñados para usos con determinados límites de tensión.

2012/19/UE del 04/07/12 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



Compak Coffee Grinders, s.a.

Molí Barri, Parcela B - Pol. Ind. Can Barri - 08415 Bigues i Riells - Barcelona - Spain
Ph. 34 93 703 13 00 - www.compak.es - info@compak.es



USER MANUAL

K09698H00 | PROC-CAL/002/03 MANUAL USUARIO | V. 10/06/2024