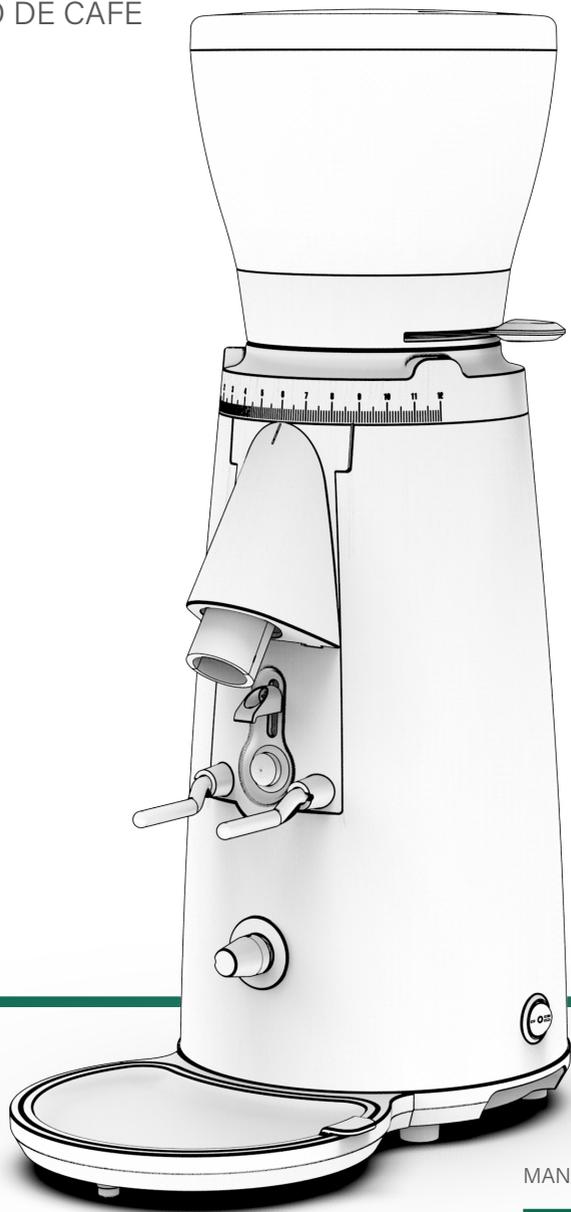


i3 Touch

MOLINO DE CAFÉ



MANUAL DE INSTRUCCIONES

COMPAK

i3 Touch

MOLINO DE CAFÉ

1. SEGURIDAD	4
2. DESCRIPCIÓN	6
3. INSTRUCCIONES	6
4. IDENTIFICACIÓN	7
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	7
6. COMPONENTES EXTERNOS	8
7. INSTALACIÓN	9
8. AJUSTES	10
9. FUNCIONAMIENTO	12
10. LIMPIEZA	13
11. MANTENIMIENTO	14
12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	17

1. SEGURIDAD

MEDIDAS ADICIONALES DE SEGURIDAD INCORPORADAS EN NUESTROS MOLINOS:

• TORNILLO ESPECIAL PARA MANTENER LA TOLVA FIJA.



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.



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 funcionamiento óptimo del modelo de molinillo descrito en este manual de usuario, los ciclos de trabajo máximos son los siguientes:

Modelo	Ciclo de Trabajo	
	ON	OFF
i3 Touch	24sec	1min

SOUND LEVEL

The level of sound emitted is:

Sound level	With coffee
i3 Touch	78,5 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	
<small>COMPAK Coffee Grinders s.a Molí Barri, B, P.I. Can Barri 08415 Bigues, Barcelona, Spain. IPX1 COFFEE GRINDER</small>			

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

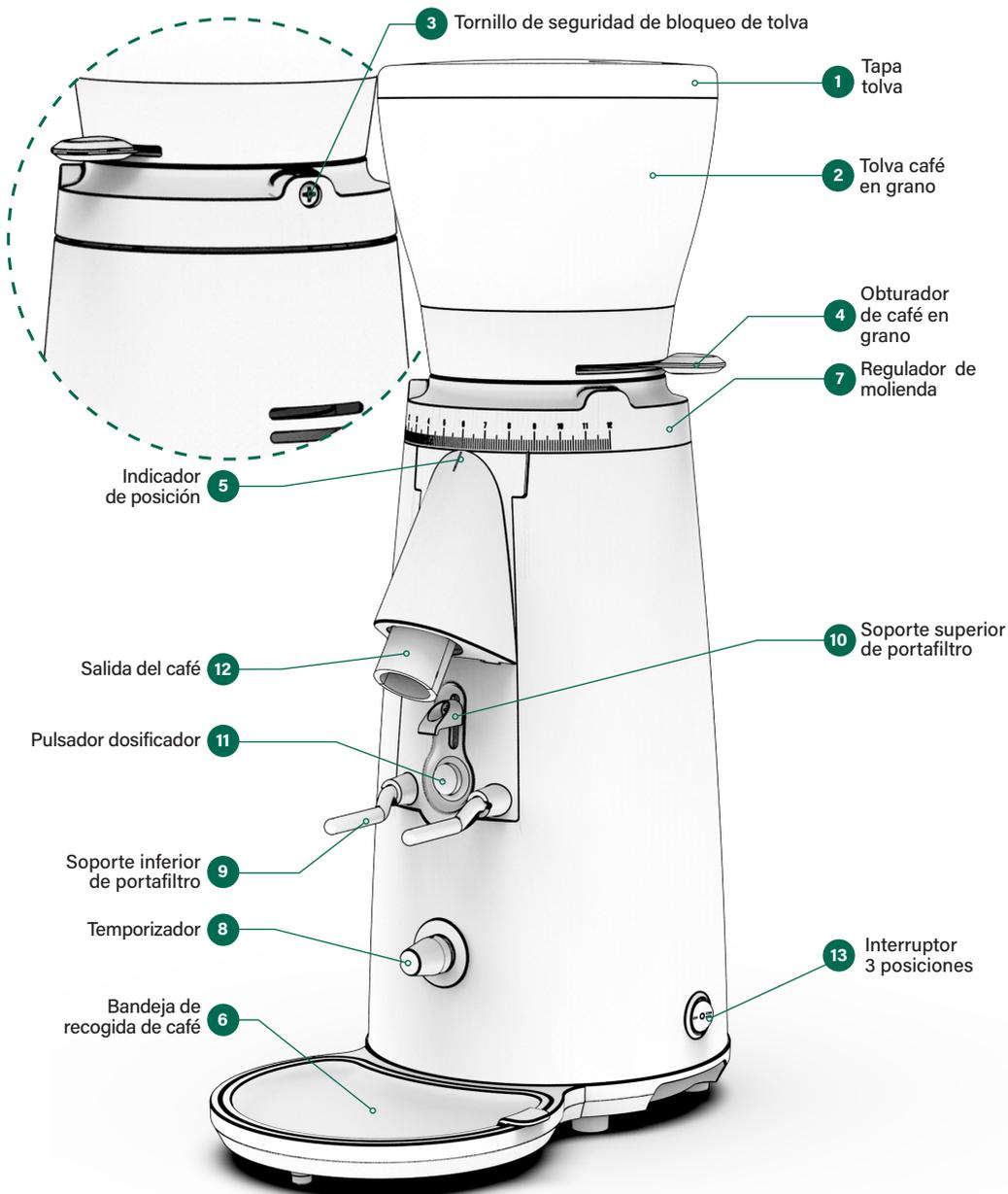
	100 V 50 Hz	100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	
Potencia eléctrica	200	200	175	210	220	245	W
Velocidad de giro	1320	1620	1640	1340	1340	1345	rpm

Ø Fresas planas		Producción 50 Hz*	Producción 60 Hz*	Tiempo de Dosis (7g) 50Hz
58	2,3	2	2,4	3,5
mm	in	g/s	g/s	s

Tiempo de Dosis (7 gr) 60Hz	Capacidad de la tolva		Peso neto		Altura Anchura Profundidad	
2,6	0,7	1,54	8,05	17,75	515 190 315	20,3 7,5 12,4
s	Kg	lb	Kg	lb	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:

- 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

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	i3 Touch	
Altura	535 21	mm in
Anchura	210 8,3	mm in
Profundidad	360 14,2	mm 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 (7) 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) I - 1 AUTOMATIC / 0 - 0 OFF / II - 2 MANUAL a la posición I - 1 AUTOMATIC, y abrir el obturador de café en grano (4) para permitir el paso del café a la cámara de molienda (Fig. 4).

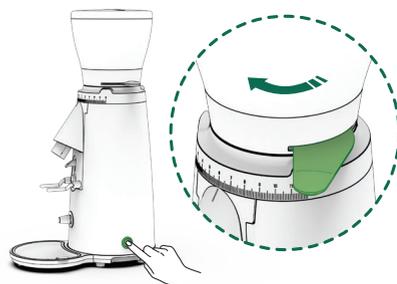


Fig. 4

8.2. AJUSTE DEL SOPORTE DEL PORTAFILTRO INFERIOR

En orden de asegurar la distribución adecuada del café molido en el portafiltro, mientras se sostiene el portafiltro en una posición manos libres durante el dosificado, es posible ajustar la altura del soporte superior del portafiltro (10).

Para efectuar esta operación de ajuste:

1. Afloje el tornillo en el soporte superior del portafiltro (10) utilizando un destornillador Philips n.º2.
2. Ajuste el soporte a la altura deseada utilizando el portafiltro como punto de referencia.
3. Apriete el tornillo con un destornillador Philips n.º2 (Fig. 4).

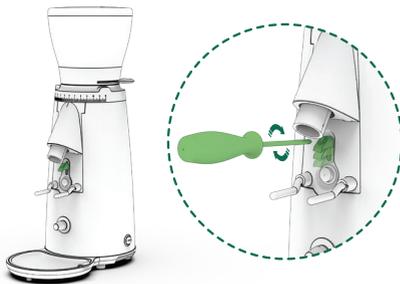


Fig. 4

8.3. SISTEMA DE AJUSTE DE MOLIENDA

Rotar el regulador de molienda (7) hasta alcanzar el nivel de molienda deseado.

Al girar el regulador de molienda en sentido horario se obtiene un café molido más grueso y al girar el regulador en sentido antihorario el café molido será más fino (Fig. 5).

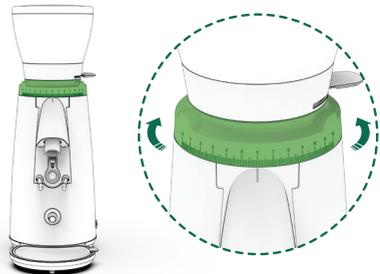


Fig. 5

⚠ 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. AJUSTES

8.4. AJUSTANDO LA DOSIS

El tiempo de molienda viene preestablecido de fábrica para moler 7 gramos de café en 6-7 segundos.

Para ajustar el tiempo de molienda, simplemente gire el botón del temporizador ubicado en la parte frontal (8) del molino (Fig. 6). Girar en sentido de las agujas del reloj aumentará el tiempo de molienda, mientras que girar el botón en sentido contrario a las agujas del reloj disminuirá el tiempo de molienda. Los números en el dial corresponden al tiempo de funcionamiento del motor en segundos.



Fig. 6

9. FUNCIONAMIENTO

9.1. INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general (13) tiene las siguientes posiciones de uso: I / 0 / II (Fig. 7)

	i3 Touch
Molido de café programado con el temporizador frontal.	I
Equipo apagado	0
Equipo en modo manual. Sistema de seguridad que permite utilizar el equipo en caso de avería de la placa de alimentación o teclado.	II



Fig. 7

Apoyar el porta filtro en la horquilla de apoyo (9) y accionar con éste una vez sobre el pulsador de dosis (11) para obtener una dosis individual de café recién molido. Accionando dos veces seguidas la dosis será el doble del tiempo configurado. (Fig. 8). Con ayuda de la pestaña metálica de sujeción del porta filtro (10), éste se puede dejar apoyado sin necesidad de sujetarlo durante todo el ciclo de molienda.

1 Pulsación:	1 dosis
2 Pulsaciones:	2 dosis

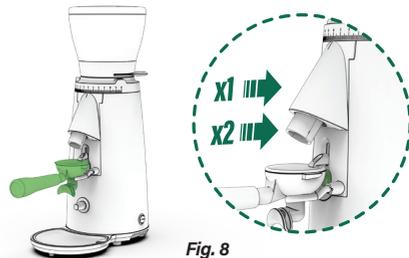


Fig. 8

10.1. LIMPIEZA GENERAL

10.1.1 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.

10.2. LIMPIEZA DE LA TOLVA

10.2.1 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.

10.3. LIMPIEZA DE LA CÁMARA DE MOLIENDA

10.3.1 Compak recomienda limpiar la cámara de molienda semanalmente 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 queden residuos 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 (7).
- 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.

10. LIMPIEZA

10.4. LIMPIEZA EXTERIOR DEL MOLINO

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

10.5. LIMPIEZA DE LA PANTALLA TÁCTIL

11.5.1 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.

11. MANTENIMIENTO

11.1. AVISO GENERAL

11.1.1 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.

11. MANTENIMIENTO

11.3. MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE MOLIENDA

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

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



Fig. 1

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



Fig. 2

11.3.3 Afloje los tornillos del regulador de molienda utilizando la llave Allen hexagonal n.º 3 suministrada, según se muestra en la (Fig. 3). Retire el regulador tirando hacia arriba. (Fig. 4).

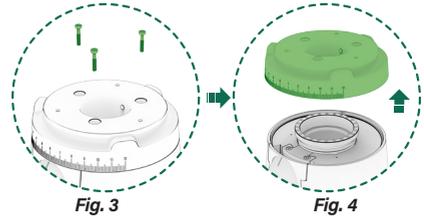


Fig. 3

Fig. 4

11.3.4 Gire el portafresas superiores en sentido de las agujas del reloj hasta que se desprenda de su posición. Limpia el interior de la cavidad de molienda con un cepillo o aspiradora y elimina cualquier residuo de café, así como el lubricante de las roscas del portafresas superior y la cavidad de molienda (Fig.5) y (Fig.6).

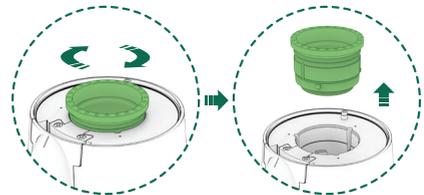


Fig. 5

Fig. 6

Renovar el lubricante de alimentos de los hilos del soporte del portafresas superior y de la cavidad de molienda. Insertar el soporte portafresas superior, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el portafresas superior e inferior se toquen y no puedan girarse más.

11. MANTENIMIENTO

11.3.5 Al volver a ensamblar el regulador (7), alinea el punto 0 cerca del indicador de posición (Fig. 7) y aprieta los tornillos de nuevo.



Fig. 7

11.4. SUSTITUYENDO LA REJILLA DE METAL

La rejilla de metal garantiza la consistencia en la dosificación y minimiza la electricidad estática.

11.4.1 Se encuentra ubicada entre la salida del café y el cuerpo del molino, y puede ser reemplazada después de retirar el regulador del molino, siguiendo las instrucciones hasta el paso 11.3.3. Para quitarla, utiliza una llave Allen hexagonal n.º 3 para aflojar los dos tornillos superiores (Fig. 8) y el tornillo ubicado debajo de la salida del café (Fig. 9).

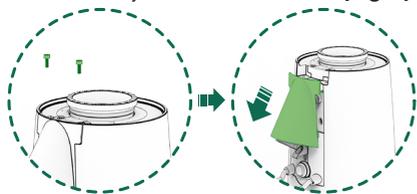


Fig. 8

Fig. 9

11.4.2 Utilizando una llave Allen hexagonal n.º 3, afloje los dos tornillos de la salida del café y retírelo del cuerpo del molino para acceder a la rejilla de metal (Fig. 12).



Fig. 12

12. 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

K09665H01 | PROC-CAL/002/03 | v.06/09/2023