



MASTER
CONICAL ENGINEERING

PROFESSIONAL ESPRESSO

K3

K3 ELITE

K3 ELITE PB

K6

K6 PB

K6 EQUIPPED

K8

K8 SILENZIO

K8 SILENZIO PB

K10 CONIC

K10 CONIC PB

K10 MASTER CONIC

K10 MASTER CONIC PB

Índice

1. SEGURIDAD	5
2. DESCRIPCIÓN	7
3. INSTRUCCIONES	8
4. IDENTIFICACIÓN	8
5. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
6. COMPONENTES EXTERNOS	11
7. INSTALACIÓN	13
8. REGULACIÓN	15
9. FUNCIONAMIENTO	18
10. LIMPIEZA	20
11. MANTENIMIENTO	21
12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	28

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
K3, K3 ELITE	75,3 dB
K6, K6 PB	73,2 dB
K6 SILENZIO	68,7 dB
K8 SILENZIO	70,2 dB
K10 CONIC, K10 CONIC PB	68,4 dB
K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB	67,8 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	
	ON	OFF
K3, K3 ELITE	2 minutos	10 minutos
K6, K6 SILENZIO, K6 PB	5 minutos	10 minutos
K8 SILENZIO, K10 CONIC, K10 CONIC PB	2 minutos	10 minutos
K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB	2 minutos	10 minutos

3. INSTRUCCIONES

3.1. Este manual proporcionar la información necesaria para una correcta instalación, manipulación y mantenimiento del aparato, así como 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. 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 <input type="text"/>	Núm. Serie <input type="text"/>	
DATOS ELÉCTRICOS <input type="text"/>	DATOS DE FABRICACIÓN <input type="text"/>	PEDIDO <input type="text"/>
OPCIONES <input type="text"/>	OBSER. <input type="text"/>	
<small>COMPAK Coffee Grinders S.A. Pol. Ind. Can Barri, Molí Barri, parcel·la B, 08415 Blgues 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.

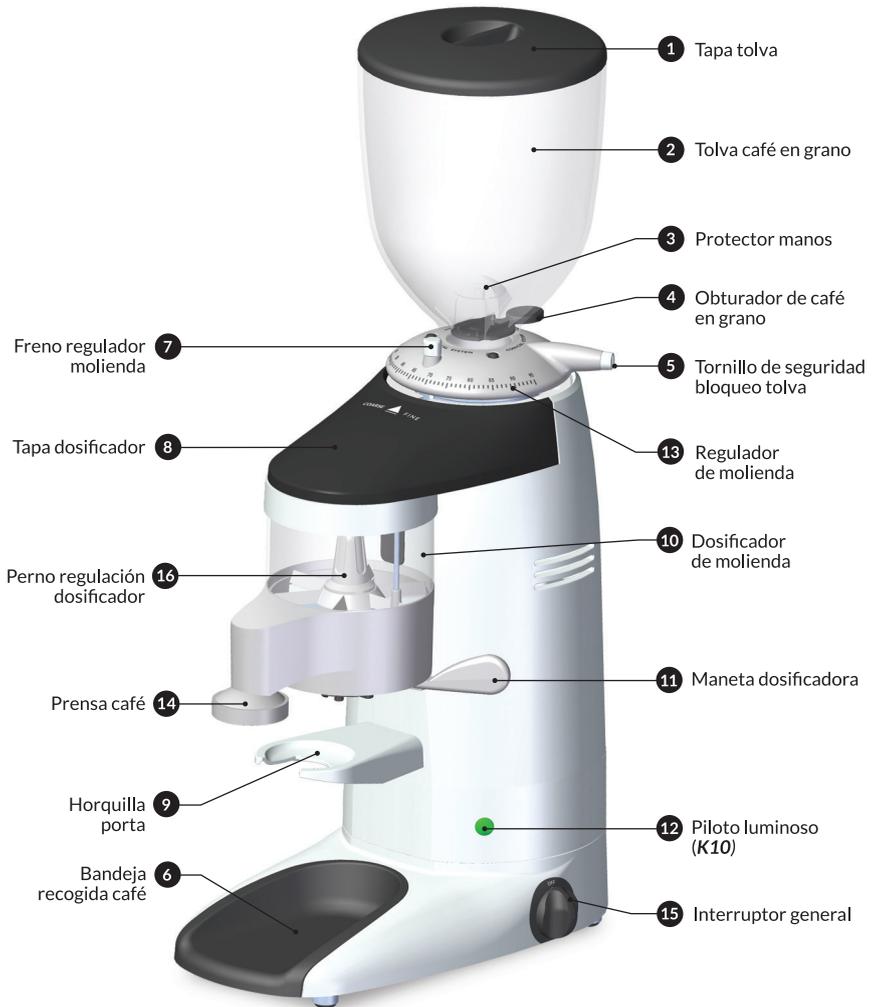
5.2. Datos técnicos

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 ¹⁾ 50 Hz	
K3, K3 ELITE	Potencia Eléctrica	200	200	175	210	220	255		(W)
	Velocidad de giro	1.320	1.620	1.640	1.340	1.340	1.345		rpm
K6, K6 SILENZIO, K6 PB	Potencia Eléctrica	230	230	200	265	245	260		(W)
	Velocidad de giro	1.320	1.600	1.100	1.700	1.380	1.400		rpm
K8 SILENZIO	Potencia Eléctrica	600	700	700	730	630	650		(W)
	Velocidad de giro	1.270	1.530	1.580	1.500	1.290	1.310		rpm
K10 CONIC, K10 CONIC PB	Potencia Eléctrica	620	620	800	620	800	820	465	(W)
	Velocidad de giro	325	400	400	400	317,5	325	342,5	rpm
K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB	Potencia Eléctrica	750	770	935	780	950	970		(W)
	Velocidad de giro	332,5	400	412,5	410	342,5	345		rpm

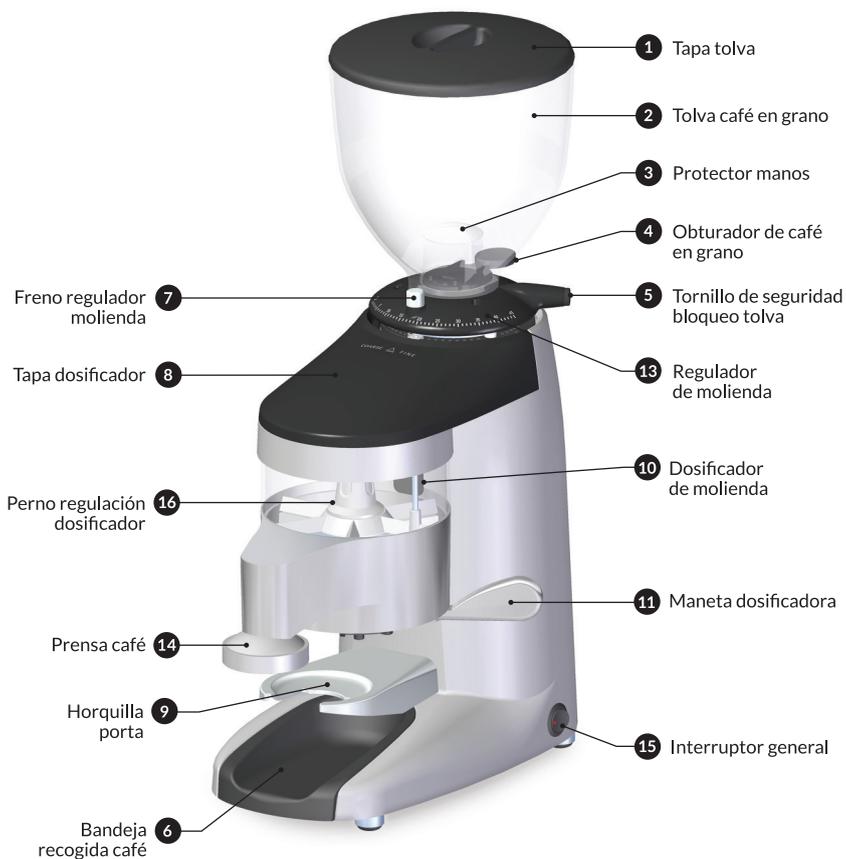
	Modelo										
	K3, K3 ELITE		K6, K6 SILENZIO, K6 PB		K8 SILENZIO		K10 CONIC, K10 CONIC PB		K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB		
Ø Fresas	58 2.3		64 2.5		83 3.3		Cónicas 68 2.65		Cónicas 68 2.65		mm in
Producción* 50Hz	3,7 8.2		6 13		15 33		15 33		17 37		Kg/h lb/h
Producción* 60Hz	4,3 9.5		7 15		17,5 38.5		17,5 38.5		20 44		Kg/h lb/h
Capacidad de la Tolva	800 1.76		1700 3.74		1700 3.74		1700 3.74		1700 3.74		gr lb
Capacidad de la Mini Tolva (opcional)	275 0.6		275 0.6		275 0.6		275 0.6		275 0.6		gr lb
Capacidad dispensador	300 0.66		300 0.66		300 0.66		300 0.66		300 0.66		gr lb
Posición palanca dosificador	derecha izquierda		derecha izquierda		derecha izquierda		derecha izquierda		derecha izquierda		
Peso neto	6,85 15.07		11,580 25.47		13 28.6		16,93 37.25		16,93 37.25		Kg lb
Altura Anchura Profundidad	495 170 365	19.5 6.7 14.37	635 215 400	25 8.46 15.74	635 215 400	25 8.46 15.74	635 215 400	25 8.46 15.74	680 215 400	26.77 8.46 15.74	
	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	
Altura Anchura Profundidad Mini Tolva	420 170 365	16.5 6.7 14.37	560 215 400	22 8.46 15.74	560 215 400	22 8.46 15.74	560 215 400	22 8.46 15.74	605 215 400	23.82 8.46 15.74	
	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	mm	in	

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

6. COMPONENTES EXTERNOS



K10 MASTER CONIC



K3 ELITE

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	Altura		Anchura		Profundidad	
K3, K3 ELITE	515	20.27	185	7.28	385	15.15
K3, K3 ELITE Mini Tolva (opcional)	440	17.32	185	7.28	385	15.15
K6, K6 SILENZIO, K6 PB	655	25.78	235	9.25	420	16.53
K8 SILENZIO	655	25	235	9.25	420	16.53
K10 CONIC, K10 CONIC PB	655	25	235	9.25	420	16.53
K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB	700	27.55	235	9.25	420	16.53
	mm	in	mm	in	mm	in

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

Colocar la tolva (2) sobre el regulador de molienda (13) y comprobar que el obturador (4) esté en posición de cerrado. Fijar la tolva (2) con un destornillador plano apretando el tornillo de seguridad de la tolva (5) que se encuentra tras retirar el tapón embellecedor (Fig. 1).

Llenar la tolva de café (2) y poner la tapa tolva (1) (Fig. 2).

Conectar el aparato a la red, situar el interruptor general (15) ON-OFF de puesta en marcha en la posición ON y abrir el obturador (4) para dejar paso al café.

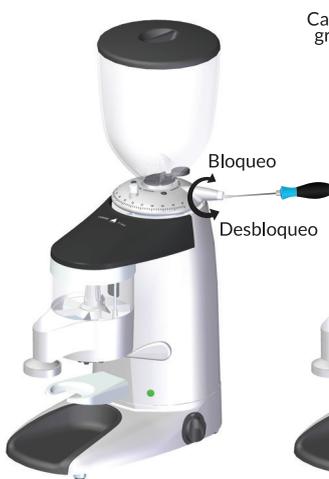


Fig. 1



Fig. 2



Fig. 3

8.2. Regulación del punto de molienda

8.2.1. Sistema micrométrico / Sistema micrométrico *Parallel*

Girar el regulador de molienda (13) hasta ajustarlo a la granulometría deseada. Girando en el sentido anti-horario obtendremos un café molido más fino (*); girando en sentido horario obtenemos un café molido más grueso.

Una vez conseguido el punto de molienda deseado, se puede fijar el regulador de molienda (13) mediante el freno de regulación (7) (Fig. 4). Excepto modelos **K3** y **K3 ELITE**.

***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.



Fig. 4

8.2.2. Sistema punto a punto

En las versiones dotadas con este sistema de fijación, la posición del regulador de molienda queda delimitada por unos agujeros en los que se introduce el eje punto a punto (Fig. 5).

Se deberán seguir las indicaciones detalladas en el punto 8.2.1. para girar el regulador de molienda en uno u otro sentido, al mismo tiempo que tiramos hacia arriba el freno regulador (7) (Fig. 5), mientras se efectúa el giro. Al soltar el eje (7) (Fig. 5) éste baja automáticamente.



Fig. 5



NOTA: Si observamos que la erogación del café es muy lenta, es que el café está muy 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.

8.3. Regulación de la dosis de café servida

El dosificador está calibrado de fábrica para servir unos 7 gramos de café molido, pero esta cantidad se puede graduar entre 6 y 10 gr de la siguiente forma:

1. Sacar la tapa dosificador (8) y girar el perno regulación (16); en sentido horario obtendremos una dosis menor de café, y en sentido anti-horario para obtener, una dosis mayor (Fig. 6).
2. Una vez regulada la dosis, volver a montar la tapa del dosificador de café molido (8).



Fig. 6

9. FUNCIONAMIENTO

9.1. Interruptor general

El interruptor general (15) tiene 2 posiciones de uso, **ON-OFF**

ON: Equipo encendido

OFF: Equipo apagado

9.2. Utilización

Poner el molino en marcha mediante el interruptor **ON-OFF** (15), el aparato empieza a moler café.

Si incorpora la opción de paro automático, el molino dejará de moler café cuando el dosificador llegue al nivel máximo de capacidad posible en el dispensador y se volverá a activar después de servir 8 dosis de café, para volver a su nivel máximo.

Si no incorpora la opción de paro automático, recomendamos llenar el dosificador un 75% de su capacidad para garantizar un servicio correcto.

Para servir las dosis de café, poner el portafiltro sobre la horquilla de apoyo (9), llevándolo hasta el fondo para que quede debajo de la salida de café molido. Tirar de la palanca dosificadora (11) para obtener una dosis de café (una dosis corresponde a un café), y dejar que la maneta vuelva a su posición sin acompañarla (Fig. 7).

9.3. Prensado estático

Coloque el portafiltro contra el prensador (14) y empújelo hacia arriba para compactar el café (Fig. 7).



Fig. 7

9.4. Prensado telescópico

Coloque el portafiltro sobre la horquilla (9) y presione el pomo del prensa café hacia abajo (Fig. 8).

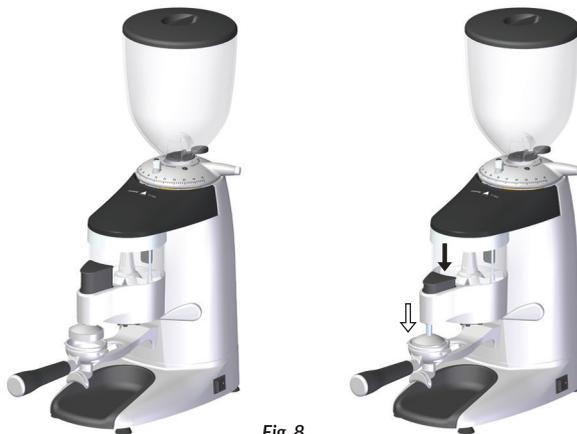


Fig. 8

10. LIMPIEZA

10.1. 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 (15).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

10.2. Limpieza de la tolva de café en grano

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

Para sacar la tolva del molino deberemos cerrar el obturador café tolva (4) y aflojar el tornillo seguridad tolva (5) extraer la tolva del molino tirando de esta hacia arriba.

Podremos lavar la tolva (2) con un paño húmedo o con agua y jabón 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.

10.3. Limpieza del depósito de café molido

Para proceder a la limpieza del depósito de café molido, vaciamos todo el café que se encuentre en su interior.

Sacar la tapa dosificador de café molido (8) y con un pincel limpiar todo su interior.

Una vez todo ha quedado limpio terminamos la operación controlando siempre la dosis de café servida siguiendo las instrucciones del punto 8.3.

10.4. Limpieza de la cavidad de molienda

Recomendamos limpiar la cavidad de molienda de café semanalmente 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 (13).

Seguindo 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.

10.5. Limpieza exterior

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

11. MANTENIMIENTO

11.1. Aviso general

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento, debemos:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (15) en la posición **OFF**.
- Si la máquina se bloquea, ponte en contacto 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.

11.2. 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 a 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
K3, K3 ELITE	300 Kg	
K6, K6 PB	400 Kg	
K6 SILENZIO	400 Kg	
K8 SILENZIO	800 Kg	3500 Kg
K10 CONIC, K10 CONIC PB	1200 Kg	7500 Kg
K10 MASTER CONIC, K10 MASTER CONIC PB	1200 Kg	7500 Kg

11.3. Mantenimiento del grupo de molienda



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

Estas operaciones deben ser realizadas por el servicio técnico cualificado.

Para efectuar el mantenimiento del grupo de molienda se deben seguir las siguientes indicaciones:

Apagar el aparato mediante el interruptor general (15) en la posición **OFF**. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Aflojar el tornillo de seguridad de la tolva (5) con la ayuda de un destornillador plano según **Fig. 1** y sacar la tolva (2) del regulador de molienda (13).

Aflojar los tornillos del regulador de molienda (13) con la ayuda de una llave Allen A3 para la serie **K3**, según **Fig. 9**, o de un destornillador Torx T20 para el resto de modelos, según **Fig. 10**.



Fig. 9



Fig. 10

Para los molinos con sistema micrométrico **Parallel**, antes de retirar el regulador de molienda (13), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido anti-horario para liberarlo de la zapata de fijación **Parallel** (**Fig. 11**).

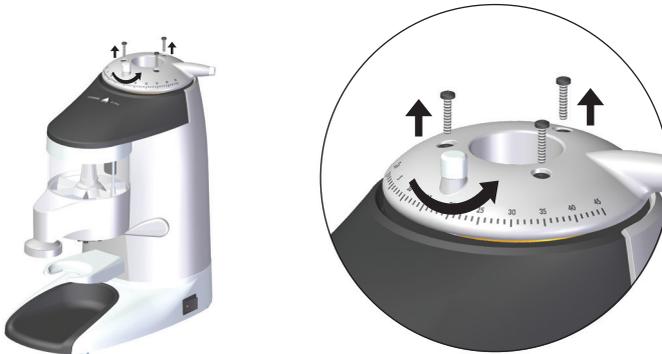


Fig. 11

Girar el regulador de molienda (13) en sentido horario hasta sacarlo de su alojamiento (Fig. 12). Limpiar con ayuda de un pincel o aspiradora el interior de la cavidad de molienda y eliminar todo residuo de café además del lubricante de las roscas del porta-fresas superior y de la cavidad de la molienda.



Fig. 12

Renovar el lubricante alimentario de las roscas del porta-fresas superior y de la cavidad de la molienda. Insertar el porta-fresas superior, girándolo en sentido anti-horario (Fig. 12), hasta que la fresa superior e inferior se toquen. Para el posicionamiento y el montaje del regulador de molienda (13) distinguiremos entre los modelos con fresas planas, serie **K3**, **K6** y **K8** y los modelos con fresas cónicas, serie **K10**.

11.3.1. Modelos con fresas planas (K3, K6 y K8)

Posicionar el regulador de molienda (13) dejando unos 45° aproximadamente entre el freno de regulación de molienda (7) y el tope limitador de molienda (Fig. 13), en esa posición, fijar el regulador de molienda (13) sobre el porta fresas superior con la ayuda de una llave Allen A3 para la serie K3, según Fig. 9, o de un destornillador Torx T20 para el resto de modelos, según Fig. 10.



K3



K6



K8



Fig. 13

Para los molinos con sistema micrométrico **Parallel**, antes de fijar el regulador de molienda (13), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido horario, haciéndolo coincidir con la zapata de fijación **Parallel**, para lograr que el freno de regulación de molienda (7) y la zapata formen un conjunto que gire unitariamente al mover el regulador de molienda (13) (Fig. 11).



Fig. 14

11.3.2. Modelos con fresas cónicas (K10)

Posicionar el regulador de molienda (13) dejando 90° aproximadamente entre el freno de regulación de molienda (7) y el tope limitador de molienda (Fig. 14). En esa posición, fijar el regulador de molienda (13) sobre el porta fresas superior con la ayuda de un destornillador Torx T20, según Fig. 10.

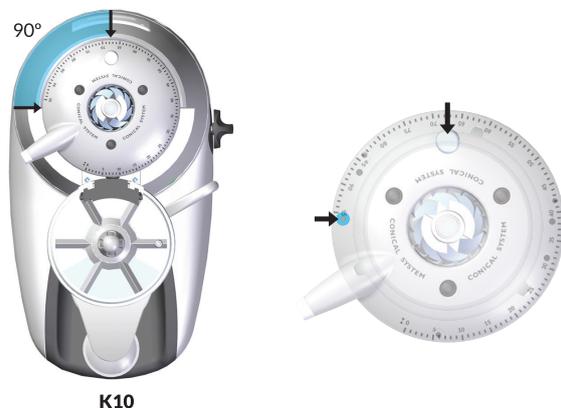


Fig. 15

Para los molinos con sistema micrométrico **Paralelo**, antes de fijar el regulador de molienda (13), girar el freno de regulación de molienda (7) en sentido horario, haciéndolo coincidir con la zapata de fijación **Paralelo**, para lograr que el freno de regulación de molienda (7) y la zapata formen un conjunto que gire unitariamente al mover el regulador de molienda (13) (Fig. 11).

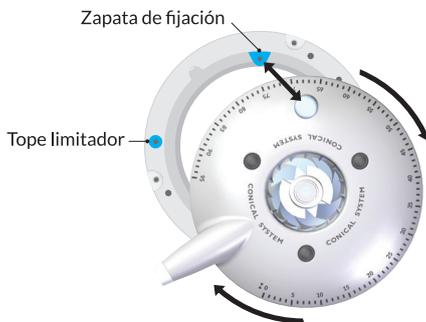


Fig. 16



Esta operación debe realizarse con extrema precaución, ya que los restos de café molido o una mala colocación del porta fresas superior podrían deteriorar y/o bloquear las roscas de la cavidad de molienda.

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.

04/108/CE 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).

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 recogida 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 - Fax 34 93 703 13 23 - www.compak.es

