

molinos de café
manual de instrucciones

COMPAK



PROFESSIONAL GOURMET

K3 TOUCH

K3 PUSH

K3 TOUCH ADVANCED

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	17
10. LIMPIEZA	20
11. MANTENIMIENTO	22
12. DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	25

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.

NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
K3 TOUCH	
K3 PUSH	74,8 dB
K3 TOUCH ADVANCED	

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
K3 TOUCH		
K3 PUSH	2 min.	10 min.
K3 TOUCH ADVANCED		

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
	

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 Bligues 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	
K3 TOUCH, K3 PUSH, K3 TOUCH ADVANCED	Potencia Eléctrica	200	200	175	210	220	245	(W)
	Velocidad de giro	1.320	1.620	1.640	1.340	1.340	1.345	rpm

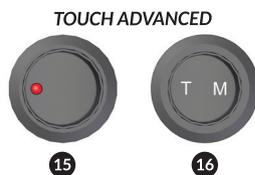
	Modelo	
	K3 TOUCH K3 PUSH K3 TOUCH ADVANCED	
Ø Fresas	58	mm
	2.3	in
Producción 50 Hz*	3,71	Kg/h
	8.16	lb/h
Producción 60 Hz*	4,33	Kg/h
	9.54	lb/h
Tiempo de dosis 50 Hz (7 gr)*	6,79	Segundos
Tiempo de dosis 60 Hz (7 gr)*	5,81	Segundos
Capacidad de la Tolva	800	gr
	1.76	lb
Capacidad de la Mini Tolva	275	gr
	0.6	lb
Peso neto	6,1	Kg
	13.7	lb
Altura x Anchura x Profundidad	495 x 170 x 365	mm
	19.5 x 6.7 x 14.37	in
Altura x Anchura x Profundidad (Mini Tolva)	420 x 170 x 365	mm
	16.5 x 6.7 x 14.37	in

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

6. COMPONENTES EXTERNOS



Interruptor según las versiones:



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.

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		
	K3 TOUCH, K3 PUSH, K3 TOUCH ADVANCED	K3 TOUCH, K3 PUSH, K3 TOUCH ADVANCED (MINI TOLVA)	
Altura	515	440	mm
	20.27	17.31	in
Anchura	185	185	mm
	7.28	7.28	in
Profundidad	385	385	mm
	15.15	15.5	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 (6) 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 haciéndolo coincidir con el agujero situado en el cuello de la tolva (5) (Fig. 1).

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

Conectar el aparato a la red, situar el interruptor general (13 o 14) en la posición *I* y abrir el obturador (4) para dejar paso al café. En el caso de los modelos **TOUCH ADVANCED**, situar el interruptor general (15) **ON-OFF** en posición **ON** y posicionar el interruptor de modo de trabajo (16) en modo **MANUAL (M)**.



En los modelos **PUSH / TOUCH** el interruptor *I-O-II* se situa en el lado izquierdo y en los modelos **TOUCH ADVANCED** el interruptor general se situa en el lado derecho y el interruptor de modo de trabajo en el lado izquierdo.



Fig. 1



Fig. 2

8.2. Regulación del punto de molienda

8.2.1. Sistema micrométrico

Girar el regulador de molienda (6) hasta ajustarlo a la granulometría deseada.

Girando en el sentido horario se obtiene un café molido más grueso; girando en sentido anti horario se obtiene un café molido más fino* (Fig. 3).



Fig. 3



* 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.

8.2.2. Sistema punto a punto (opcional)

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. 4).

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. 4), mientras se efectúa el giro. Al soltar el eje (7) (Fig. 4) éste baja automáticamente.



NOTA: Si 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 gr de café molido.



Fig. 4

8.3. Regulación de la dosis de café K3 TOUCH / K3 TOUCH ADVANCED

En el modelo **K3 TOUCH / K3 TOUCH ADVANCED** el tiempo de molido sale regulado de fábrica para dosis aproximadas de 7 gramos en un tiempo aproximado de 6-7 segundos.

Para ajustarlo según sus preferencias, girar sensiblemente el temporizador (10) situado en el frontal del molino (Fig. 5 y 6). Girando en sentido horario aumentaremos el tiempo incrementando la dosis de café, y girando en sentido anti horario disminuirémos el tiempo disminuyendo la dosis de café. La referencia numérica corresponde a los segundos de funcionamiento del motor.



Fig. 5



Fig. 6

8.4. Regulación de la pestaña de sujeción del portafiltro

Mediante la utilización de una llave Allen n° 2 se puede regular la altura de la pestaña de sujeción de porta filtro (12), de tal forma que se adapte a la mayoría de los porta filtros existentes en el mercado.



Fig. 7

9. FUNCIONAMIENTO

9.1. Utilización del K3 PUSH

El interruptor modelo **K3 PUSH** (13) tiene 3 posiciones de uso, **I - 0 - II** (Fig. 8).

- I** Molido de café continuo.
- 0** Equipo apagado.
- II** Proporciona la dosis de café tanto tiempo como se mantenga accionado el pulsador frontal (8).



Fig. 8

9.2. Utilización del K3 TOUCH

El interruptor modelo **K3 TOUCH** (14) tiene 3 posiciones de uso, **I - 0 - II** (Fig. 8).

I	Molido de café continuo.
0	Equipo apagado.
II	Molido de café programado con el temporizador frontal.



Fig. 8

Apoyar el porta filtro en la horquilla de apoyo (9) y accionar con éste una vez sobre el pulsador de dosis (8) para obtener una dosis individual de café recién molido. Accionando dos veces seguidas la dosis será el doble del tiempo configurado. (Fig. 11). Con ayuda de la pestaña metálica de sujeción del porta filtro (12) éste se puede dejar apoyado sin necesidad de sujetarlo durante todo el ciclo de molienda.

9.3. Utilización del K3 TOUCH ADVANCED

El interruptor modelo **K3 TOUCH ADVANCED** (15) tiene 2 posiciones de uso, **ON - OFF** (Fig. 9).

ON	Equipo encendido.
OFF	Equipo apagado.



Fig. 9

También dispone de un interruptor (16) con 2 posiciones de funcionamiento (Fig. 10):



Fig. 10

Interruptor en posición MANUAL-PUSH:

Proporciona la dosis de café tanto tiempo como se mantenga accionado el pulsador frontal (8).

Interruptor en posición AUTOMATICA-TOUCH:

Molido de café programado con el temporizador frontal. (Ver apartado 8.3.)

Apoyar el porta filtro en la horquilla de apoyo (9) y accionar con éste una vez sobre el pulsador de dosis (8) para obtener una dosis individual de café recién molido. Accionando dos veces seguidas la dosis será el doble del tiempo configurado. (Fig. 11). Con ayuda de la pestaña metálica de sujeción del porta filtro (12) éste se puede dejar apoyado sin necesidad de sujetarlo durante todo el ciclo de molienda.

1 pulsación:	1 dosis
--------------	---------

2 pulsaciones:	2 dosis
----------------	---------



Fig. 11

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 (13, 14 y 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) en primer lugar se deberá consumir todo el café de su interior.

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

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, seguir conforme al proceso inverso al descrito anteriormente.

10.3. Limpieza de la cavidad de molienda

Recomendamos limpiar la cavidad de molienda de café mensualmente con un producto limpiador **Compak**. Éste tiene la ventaja de eliminar los restos oleosos del café, 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.
- Retirar el café en grano que pueda quedar en la tolva (2).
- Volcar 30 gr del producto limpiador en la tolva (2) y abrir el obturador (4) para dejar paso al producto limpiador.
- Moler hasta consumir todo el producto limpiador **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 para asegurar que no queden residuos del producto limpiador y ajustar el molino al punto de molienda deseado (6).

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.

10.4. 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 (13, 14 y 15) en la posición **OFF**.
- Si la máquina 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.



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:

	Cambio de fresas
K3 TOUCH, K3 PUSH, K3 TOUCH ADVANCED	350 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 (13, 14 y 15) en la posición **OFF**. Desconectar el aparato de la red eléctrica. Aflojar el tornillo de seguridad tolva (5) con la ayuda de un destornillador plano según Fig. 1. y sacar la tolva (2) del regulador de molienda (6).

Aflojar los tornillos del regulador de molienda (6) con la ayuda de una llave Allen A3, según Fig.12.



Fig. 12

Girar el regulador de molienda en sentido horario hasta sacarlo de su alojamiento. 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. 13

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 hasta que la fresa superior e inferior se toquen y no se pueda girar más.

Posicionar el regulador de molienda (6) dejando unos 45° aproximadamente entre el freno de regulación (7) y el tope limitador de molienda (Fig.14), en esa posición, fijar el regulador de molienda (6) sobre el porta fresas superior con la ayuda de una llave Allen A3.



Fig. 14



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

