

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MOLINO DE CAFÉ

PK 100

SHOP

LAB

COMPAK



ÍNDICE DE CONTENIDOS



MOLINO DE CAFÉ

PK 100

SHOP / LAB

SEGURIDAD	4
DESCRIPCIÓN	6
INSTRUCCIONES	7
IDENTIFICACIÓN	8
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	9
COMPONENTES EXTERNOS	11
INSTALACIÓN	12
FUNCIONAMIENTO	16
LIMPIEZA	20
MANTENIMIENTO	22
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE	25

1. SEGURIDAD

MEDIDAS DE SEGURIDAD ADICIONALES INCORPORADAS EN NUESTROS MOLINOS:

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



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 de 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 RESPECTO ESCRUPULOSO DE LAS SIGUIENTES INDICACIONES DE SEGURIDAD



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.



Cualquier otro uso será considerado impropio y peligroso



Sólo un proveedor autorizado puede reemplazar el cable principal de cualquier molino.



Quando se realice el mantenimiento de las fresas se deberá tener especial precaución ya que podrían cortar. Se recomienda el uso de guantes adecuados para su manipulación.



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



El molino de café que ha adquirido ha sido diseñado aplicando los más innovadores sistemas tecnológicos.

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

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.

Modelo	Ciclo de trabajo	
	Función	Paro
PK 100 SHOP/LAB	1 min	3 min



NIVEL DE SONORIDAD

El nivel de sonoridad emitido en este modelo es:

Nivel de sonoridad	Con café
PK 100 SHOP/LAB	75 dB

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.**



Ejemplo: (1) - 1 Single dose cupping

Iconos:

Información	Atención

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.

4. IDENTIFICACIÓN



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

COMPAK [®] COFFEE GRINDING COMPANY Made in Spain		TECEE CB SCHEME	CE
MODELO		NÚM. SERIE	
LAB/SHOP	FABRICACIÓN	PEDIDO	
DATOS ELÉCTRICOS			
CICLOS			
COMPAK Coffee Grinders s.a Moli Barri, B, P.i. Can Barri 08415 Bigues, Barcelona, Spain. IPX1 COFFEE GRINDER			



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. 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, pero no para producción en masa de alimentos.



Este molino sólo debe ser utilizado para moler café en grano.

Todo uso diferente a este 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. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

5.2. DATOS TÉCNICOS

		100 V 60 Hz	110 V 60 Hz	220 V 60 Hz	230 V 50 Hz	240 V 50 Hz	
PK100 SHOP/LAB	Potencia eléctrica	950	950	750	750	750	W
	Velocidad de giro	1.100	1.100	900	900	900	rpm

Modelo	Ø Fresas planas		Producción Espresso		Producción Filtro		Tiempo de dosis (5,5 g) Espresso
PK100 SHOP/LAB	98	3.86	350	0,77	600	1,32	1
	mm	in	g/min	lb/min	g/min	lb/min	s

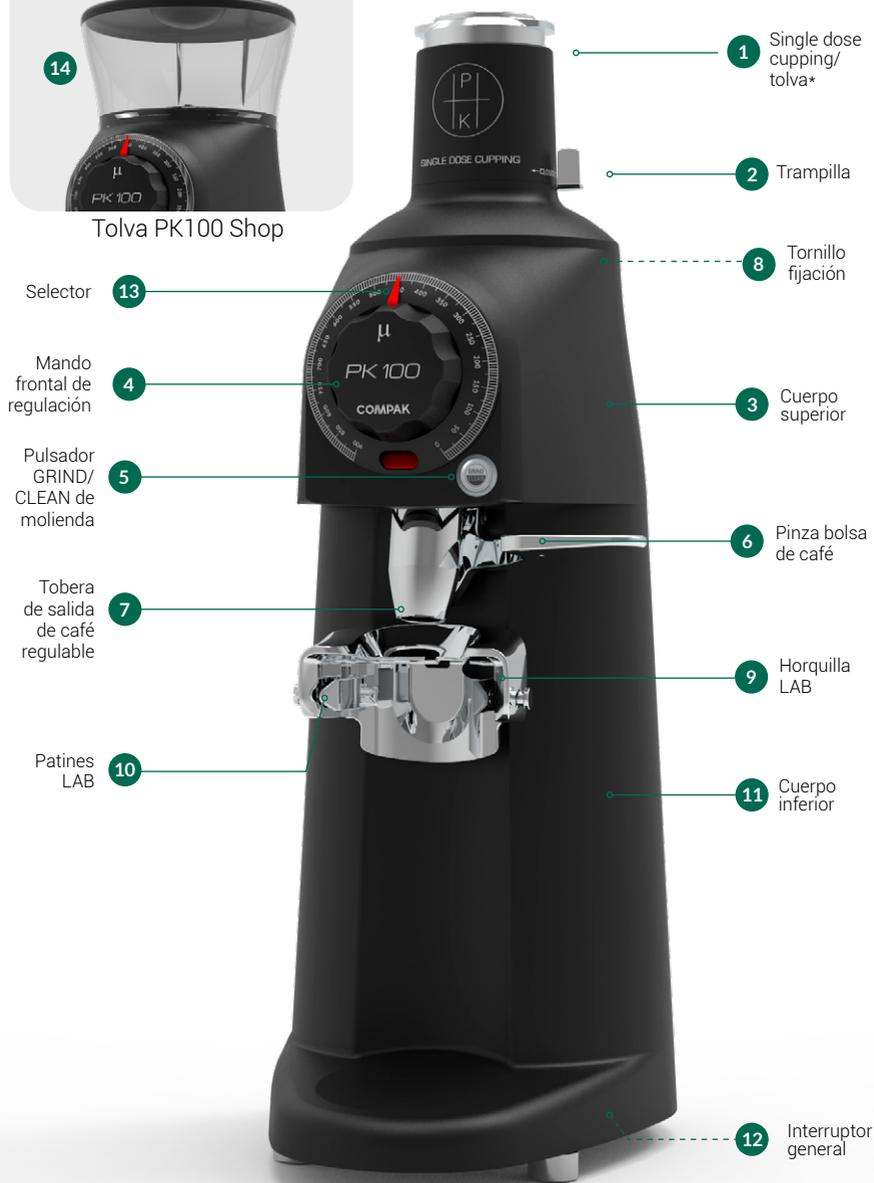
Modelo	Tiempo de dosis (10g) Filtro	Capacidad single dose cupping/tolva		Peso neto		Altura Anchura Profundidad
PK100 LAB	1	55	0,12	25,4	55	622 252 328
PK100 SHOP	1	750	1,54	24,3	53,5	690 252 328
	s	g	lb	Kg	lb	mm

6. COMPONENTES EXTERNOS



14

Tolva PK100 Shop



1 Single dose cupping/ tolva*

2 Trampilla

8 Tornillo fijación

Selector 13

Mando frontal de regulación 4

Pulsador GRIND/CLEAN de molienda 5

Tobera de salida de café regulable 7

Patines LAB 10

3 Cuerpo superior

6 Pinza bolsa de café

9 Horquilla LAB

11 Cuerpo inferior

12 Interruptor general

7. INSTALACIÓN

7.1. ADVERTENCIAS LEGALES

 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. INSTALACIÓN

7.3. UBICACIÓN PARA EL USO

i 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:

	SHOP	LAB	
Altura	730 26.1	662 28.7	mm in
Anchura	257 10.12	257 10.12	mm in
Profundidad	333 13,11	333 13,11	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.**

7. INSTALACIÓN

7.5. COLOCACIÓN DE LA TOLVA Y/O CUPPING (SINGLE DOSE)

Desatornillar el tornillo de fijación (8) (Fig. 3).



PARA LA TOLVA

Colocar la tolva (14) sobre el cuerpo superior (3), presionar hacia abajo y girar en sentido horario hasta fijar su posición. (Fig. 4 y 5).

PARA EL SINGLE DOSE CUPPING

Colocar el single dose cupping (1) sobre el cuerpo superior, comprobando que el tirador de la trampilla (2) queda en el lado derecho, y presionar hacia abajo. (Fig. 4).

Seguidamente atornillar la tolva o el single dose cupping con el tornillo de fijación. (Fig. 3).

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.

Fig. 3

7. INSTALACIÓN



Fig. 4



Fig. 5

8. FUNCIONAMIENTO

8.1. INTERRUPTOR GENERAL

El interruptor general (12) tiene 2 posiciones de uso, ON – OFF

ON : Equipo encendido

OFF : Equipo apagado

8.2. UTILIZACIÓN

Los molinos están calibrados de fábrica, estableciendo los rangos de molienda óptimos. El selector (13) del mando frontal de regulación (4) de molienda indica, en una escala del 0 a 900, el grado de molidura, siendo 0 el más fino y 900 el más grueso. Girar el mando frontal de regulación (4) en sentido horario para obtener un café más fino o en sentido antihorario para un café más grueso.

PK100 LAB

Para moler café: Volcar en su interior la cantidad de café en grano que se quiera moler.

Colocar el vaso en la horquilla. Encender el equipo con el pulsador GRIND/CLEAN y regular el punto de molienda deseado.

! NOTA: Esta operación debe efectuarse siempre sin café en el interior de la cavidad de molienda para evitar que se bloquee.

A continuación, abrir la trampilla, dejar que todo el café caiga en la cámara de molienda y cierre la trampilla. Una vez que el café se haya molido en el recipiente, presionar firmemente y soltar la maneta con resorte 2 o 3 veces para que caiga cualquier resto de café. Retirar el receptáculo y apagar el equipo una vez finalizado el proceso.

1 GRANO		
	100 - 300 partículas <i>French Press</i>	
	500 - 800 partículas <i>Filtro, Percolator</i>	
	1.000 - 3.000 partículas <i>Drip</i>	
	3.500 partículas <i>Espresso</i>	
	15.000 - 35.000 partículas <i>Turco</i>	

! NOTA: La cantidad de café molido en un tiempo determinado variará en función del punto de molido del mismo.

8. FUNCIONAMIENTO

PK100 SHOP

Para moler café: Volcar en el interior de la tolva, la cantidad de café en grano que quiera moler.

Colocar la bolsa, en la pinza presionando la maneta. Una vez sujeta la bolsa soltar la maneta. Encender el equipo con el pulsador GRIND/CLEAN y regular el punto de molienda deseado girando mando de regulación.

! NOTA: Esta operación debe efectuarse siempre sin café en el interior de la cavidad de molienda para evitar que se bloquee.

A continuación, abrir la trampilla, dejar que caiga todo el café en la molienda. Una vez que el café, haya sido molido y se tenga la molienda en la bolsa, cerrar la trampilla. Sujetar la bolsa y presionar 3 o 4 veces enérgicamente la maneta para que caigan posibles restos de café adheridos. Retirar la bolsa y apagar el equipo una vez acabado el proceso.

! NOTA: En el caso de posible bloqueo del mando de regulación.
Encender el equipo. Girar el mando de regulación antihorario hasta hacer tope y presionar enérgicamente 3 o 4 veces la maneta.
Girar mando de regulación en sentido horario hasta al punto de molienda deseado.



Fig. 6

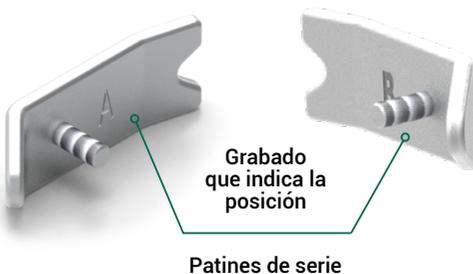
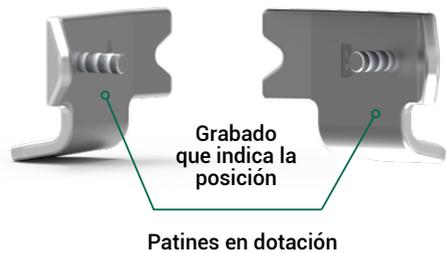
8. FUNCIONAMIENTO

8.3. AJUSTE DE HORQUILLA PK 100 LAB

La configuración de serie es válida para la mayoría de portafiltras del mercado. No obstante, en función de la geometría de cada portafiltro se puede proceder de la siguiente manera para un correcto ajuste:

Para portafiltras con alas en diagonal se deberán sustituir los patines de serie por los servidos en dotación.

1. Liberar los patines, para ello debemos soltar el tornillo que los fija a la horquilla con la ayuda de un destornillador plano (**Fig.3**).
2. Los patines llevan grabada una A y una B por la parte interior.
3. Una vez desmontados los patines, montarlos en la posición contraria a la que venían instalados, es decir el A en la posición del B y el B en la posición del A para conseguir el ajuste necesario para que el portafiltras encaje y quede fijo.



i **NOTA:** En el caso de la horquilla PK, no es regulable.

8. FUNCIONAMIENTO

8.4. REGULACIÓN DE LA ALTURA DE LA TOBERA DE SALIDA DE CAFÉ

Para regular la altura de la tobera de salida del café (7):

1. Aflojar los espárragos situados a ambos lados de la tobera con la llave Allen #2 entregada en dotación.
2. Regular la tobera de salida de café hasta la altura deseada.
3. Apretar los espárragos nuevamente con la llave.



Fig. 3

9. LIMPIEZA

9.1. 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 debemos:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (12).
- Desconectar el quipo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo o usar agua a presión.

9.2. LIMPIEZA DEL SINGLE DOSE CUPPING/ TOLVA DE CAFÉ

Para realizar una buena limpieza del single dose cupping/tolva (1) primero tendremos de consumir todo el café de su interior. Desmontar tal y como se muestra en el **apartado 8**.

Podremos lavarlo con un paño húmedo o con agua y jabón neutro para eliminar los residuos oleosos producidos por el café, enjuagarlo cuidadosamente y secar.

Para volver a montar la tolva/ cupping (1) del café en grano en el molino deberemos seguir el proceso inverso al descrito anteriormente.

9.3. LIMPIEZA DE LA CAVIDAD DE LA 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:

- Moler el café que queda dentro de la cavidad de la molienda.
- Volcar 60 gr del producto limpiador en el cupping/tolva (1).
- Moler hasta consumir todo el producto de limpieza Compak a un punto medio para que pueda actuar de forma correcta.
- Limpiar la tolva/cupping (1) y rellenar de café.
- Expulsar las 2-3 primeras dosis de café y ajustar el molino al punto de molienda deseado (4).

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.

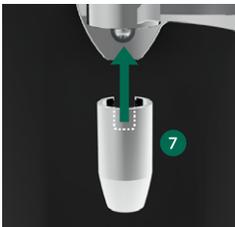
9. LIMPIEZA

9.4. LIMPIEZA DE LA TOBERA DE CAFÉ

Es muy importante la limpieza continuada de la tobera de salida café (7) si queremos asegurar la constancia en las dosis y la buena calidad del café molido. Use un cepillo tubular para tal efecto.

Para efectuar una limpieza más a fondo, la tobera se puede retirar siguiendo los siguientes pasos:

- Aflojar los espárragos con la llave Allen #2 entregada en dotación.
- Retirar la tobera (7) hacia abajo.
- Limpiar con el cepillo suministrado con el molino.
- Volver a introducir la tobera (7) con la ranura mirando hacia el molino para que encaje con la chapa de empuje.



- Apretar los espárragos nuevamente con la llave.



Aviso: Se recomienda efectuar la limpieza una vez al mes, como mínimo.

9.5. LIMPIEZA EXTERIOR

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



NOTA: El NO efectuar dichas operaciones de limpieza, repercutirá negativamente en el sabor y aroma del café.



Fig. 8

10. MANTENIMIENTO

10.1. AVISO GENERAL

Antes de efectuar cualquier tipo de operación de mantenimiento:

- Apagar siempre el molino con el interruptor general (12) en la posición OFF.
- Si la máquina se bloquea, desconecte el equipo de la red y contacte con el servicio técnico autorizado.
- Desconectarlo de la red eléctrica.
- No sumergir el aparato en agua para limpiarlo ni usar agua a presión.

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.

10.2. 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 mantenimiento periódico y 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.



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 siguiente tabla:

Modelo	Acero
LAB/SHOP	9.000 Kg

10. MANTENIMIENTO

10.3. MANTENIMIENTO DEL GRUPO DE MOLIENDA

! NOTA: Estas operaciones deben ser realizadas por el servicio técnico cualificado.

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

- Girar el mando de regulación frontal (4) hacia la izquierda, hasta hacer tope.
- Apagar el aparato mediante el interruptor general (12).
- Desconectar el aparato de la red eléctrica.
- Soltar Single dose cupping (1) del cuerpo superior (3) según apartado 7.5.
- Desmontar el cuerpo superior (3), desatornillando los dos tornillos posteriores.
- Sacar los tornillos de fijación (a) del portafresas superior al cáliz molienda ayudándose de una llave Allen 4, según (Fig. 9).

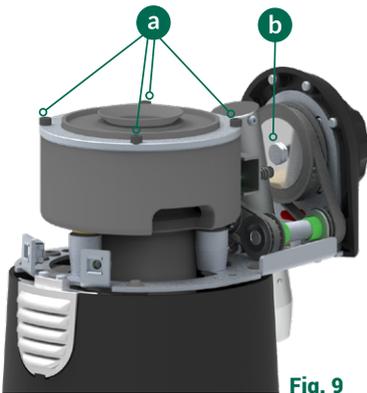


Fig. 9

- Bloquear el portafresas inferior y desatornillar con una llave Allen 6, el tornillo que se encuentra en el centro de este portafresas, en sentido horario. Retirar el tornillo y la arandela de fijación.
- Introducir un destornillador por el lateral del caliz y realizar fuerza hacia arriba para subir el portafresas inferior. (Fig. 10).
- Una vez tenemos el portafresas levantado y fijo sin que gire, golpear con un martillo de nilón justo en el centro del portafresas, donde se encuentra la camisa del motor. Ésta bajará y liberará al portafresas.
- Retirar el portafresas inferior.
- Retirar las fresas gastadas desatornillándolas de sus portafresas superior e inferior con un destornillador de estrella.



Fig. 10

10. MANTENIMIENTO

- Limpiar los portafresas de posibles restos de café.
- Montar las nuevas fresas y apretar los 4 tornillos, de ambos portafresas, en forma de X (Fig. 11).



Fig. 11

- Volver a montar los tornillos de fijación (a) del portafresas superior al cáliz molienda.
- Ajuste punto "0" de fresas, apartado 10.4.

10.4. REFERENCIAR LA POSICIÓN 0 DE LAS FRESAS / CALIBRACIÓN

La posición 0 de las fresas es el punto en que estas tienen una pequeña fricción entre ellas.

Siguiendo estas instrucciones se pueden efectuar pequeños cambios de ajuste de molienda.

- Asegurar el ajuste del punto 0. Girando el mando de regulación frontal (4) en sentido horario hasta que las fresas tengan una leve fricción.

⚠ Si no tienen fricción entre ellas, seguir los siguientes pasos:

- Sin llegar a quitar, aflojar con la ayuda de la llave entregada en dotación, el tornillo (b) (Fig. 12).
- Introducir la llave entre la polea y la chapa del escudo y realizar una leve palanca con el fin de separarla.



Fig. 12

- Girar el mando de regulación (4) en sentido horario, 30 grados aprox. y volver a apretar el tornillo (b) (Fig. 12).
- Girar mando regulación (4) en sentido horario para asegurar que tocan fresas en el punto 0, de la escala del escudo.
- Si no tocan fresas, repetir el proceso, hasta que toquen fresas en el punto 0.
- Montar el cuerpo superior (3), atornillar los tornillos de fijación.
- Posicionar Single Dose Cupping (1) / Tolva (14), sobre el cuerpo superior (3) según apartado 7.5.

11. 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 contabilidad 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 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

COMPAK



Instrucciones Originales
Ref. proceso de calidad 002/03 | v. 21/07/2022 | K07178H06



CONTACTO

Molí Barri, Parcela B
Polígono Industrial Can Barri
08415 Bigues i Riells
Barcelona - Spain

Teléfono: +34 93 703 13 00

Fax: +34 93 703 13 23

E-mail: info@compak.es

Website: www.compak.es

