



GRANMACININO



MACININO PROF. INOX

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

USE AND MAINTENANCE MANUAL

NOTICE D' EMPLOI ET ENTRETIEN

INSTRUKTIONSBOK

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

I

Il macinacaffè **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** è stato progettato e costruito con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo.

Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni del **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana del macinacaffè.

GB

USA

The **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** coffee grinder is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time.

To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the grinder and perform daily maintenance correctly.

F

Le mouline à café **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps.

Afin d'exploiter au mieux les potentialités du mouline à café **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne du moulin à café.

SE

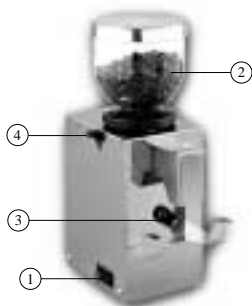
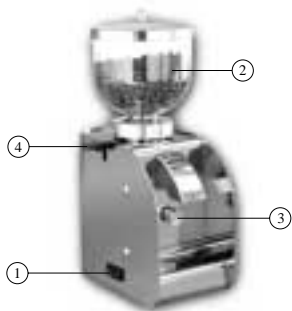
Denna espressomaskin **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** är designad och konstruerad med största möjliga varsamhet för att försäkra oss om att ni erhåller en säker och pålitlig produkt. Vi rekommenderar att läsa noggrant och följa instruktionerna väl, före ni installerar och använder maskinen.

D

Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Kaffeemühle **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt.

Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** bestens zu nutzen und zu erhalten.

GRANMACININO



MACININO PROF. INOX

I COMPONENTI DEL MACININO

1. Interruttore generale
2. Contenitore caffè in grani
3. Micro-interruttore
4. Cricchetto

GB USA PARTS OF THE GRINDER

1. Main switch
2. Coffee bean container
3. Micro-switch
4. Ratchet

F COMPOSANTS DU MOULIN

1. Interrupteur général
2. Conteneur café en grain
3. Micro-interrupteur
4. Cliquet

SE DELAR PÅ MASKINEN

1. Huvud strömbrytare
2. Bönhållare
3. Touchknappen för att starta malningen
4. Spärrknappen för justera malningsgraden

D KOMPONENTEN DER MÜHLE

1. Hauptschalter
2. Behälter für Kaffeebohnen
3. Mikroschalter
4. Hebel

I **CARATTERISTICHE E DATI TECNICI**

Il macinacaffè **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** ha le seguenti caratteristiche:

- telaio completamente in acciaio inox
- macinatura istantanea tramite la pressione sul micro interruttore
- macine coniche in acciaio temperato

Dati tecnici MACININO PROF. INOX:

Profondità: 200 mm	Capacità del macinacaffè: 250 g
Larghezza: 110 mm	Potenza: 100 W
Altezza: 290 mm	Tensione: 230 V - 50 Hz
Peso: 3 kg	115 V - 60 Hz

Dati tecnici GRANMACININO:

Profondità: 200 mm	Capacità del macinacaffè: 300 g
Larghezza: 125 mm	Potenza: 100 W
Altezza: 320 mm	Tensione: 230 V - 50 Hz
Peso: 4 kg	115 V - 60 Hz

AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

! Il macinacaffè **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** deve essere utilizzato per lo scopo per cui è stato costruito

! un errato utilizzo del macinacaffè può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile

! rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione

! accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati

! accertarsi che la potenza elettrica dell'impianto sia compatibile con quella indicata sull'etichetta dati

! Il macinacaffè deve essere collegato ad un efficace e sicuro

impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo

! accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento

! per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice

! non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

! non toccare il macinacaffè con mani o piedi bagnati o umidi

! prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale

! se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza

! non immergere il macinacaffè in nessun tipo di liquido

! non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia del macinacaffè

! non lasciare il macinacaffè esposto agli agenti atmosferici

! non lasciare il macinacaffè a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarlo

! tenere il macinacaffè lontano da ogni fonte di calore

ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Per mettere in funzione il macinacaffè **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- aprire l'imballo esterno, estrarre il macinacaffè ed accertarsi dell'integrità dello stesso
- posizionare il macinacaffè sopra ad un piano orizzontale
- premere l' interruttore generale **(1)**
- versare il caffè in grani nel contenitore del macinacaffè **(2)**

Il macinacaffè è già regolato per una macinatura ottimale. Per varie ragioni, miscela del caffè, umidità... potrebbe essere necessario modificare la macinatura

! Non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione

- se si desidera modificare la macinatura tenere premuto il cricchetto (4) e ruotare il contenitore caffè (2) sino ad ottenere la macinatura voluta. Per ottenere caffè più grosso ruotare il contenitore caffè (2) in senso antiorario ☹, per ottenere caffè più fine girare in senso orario ☺
- lasciare il cricchetto (4) per bloccare il tipo di macinatura desiderata
- utilizzare il portafiltro con filtro da 1 tazza se si vuole un caffè, da due tazze se si desiderano due caffè contemporaneamente
- appoggiare il portafiltro al micro-interruttore del macinacaffè (3) per macinare il caffè
- staccare il portafiltro dal micro-interruttore (3) a quantità desiderata di caffè
- pressare leggermente il caffè appena macinato con il pressino in dotazione

DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni.

Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.

L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la **ISOMAC** e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.

La **ISOMAC** assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.

GB USA CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** coffee grinder has the following features:

- fully stainless steel construction
- the grinding is done at once by the pressure of the filter-holder on a micro-switch
- conical grinding wheels in stainless steel

Technical Data MACININO PROF. INOX:

Depth: 200 mm	Coffee grinder capacity: 250 g
Width: 110 mm	Power: 100 W
Height: 290 mm	Voltage: 230 V - 50 Hz
Weight: 3 kg	115 V - 60 Hz

Technical Data GRANMACININO:

Depth: 200 mm	Coffee grinder capacity: 300 g
Width: 125 mm	Power: 100 W
Height: 320 mm	Voltage: 230 V - 50 Hz
Weight: 4 kg	115 V - 60 Hz

SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

! the **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** coffee grinder should only be used for the purpose for which it was made
! improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible

! always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs

! make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate

! make sure the electric power system is compatible with the data on the rating plate

! the coffee grinder should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts

! make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient

for the power absorbed

! for any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer

INSTRUCTIONS FOR THE USER

To start the **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** coffee grinder follow the instructions below:

- open the external packing and take the grinder out. Inspect the grinder to ascertain that it is intact and in good condition.
- position the grinder on a flat surface
- press the main switch **(1)**
- pour coffee beans into the coffee grinder container **(2)**

The coffee grinder is set for optimum grinding. For various reasons, the type of coffee, moisture... it may be necessary to change the setting

! do not change the setting on the coffee grinder while it is in use

- if you want to change the grinding setting, hold the ratchet down **(4)** and turn the coffee container **(2)** until you have the desired grinding. For coarser coffee turn the coffee container **(2)** counter-clockwise ↺, and for finer grinding turn it clockwise ↻
- release the ratchet **(4)** to lock the setting
- use the filter holder with the 1 cup filter for one cup of coffee, and the two cup filter for two cups of coffee at the same time
- rest the filter holder on the micro-switch of the coffee grinder **(3)** to grind the coffee
- detach the filter holder from the micro-switch **(3)** when you have enough coffee
- press the freshly ground coffee slightly with the presser

INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual. For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.

Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve **ISOMAC** and all sales outlets of any liability for damage to persons or property. **ISOMAC** assures the user of full collaboration for any clarification necessary.

Le moulin à café **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** a les caractéristiques suivantes:

- structure en acier inoxydable
- La mouture est instantanée par pression du porte-filtre sur micro-interrupteur
- meules coniques en acier trempé

Données techniques MACININO PROF. INOX:

Profondeur: 200 mm	Capacité du moulin à café : 250 g
Largeur : 110 mm	Puissance : 100 W
Hauteur : 290 mm	Tension : 230 V - 50 Hz
Poids : 3 kg	115 V - 60 Hz

Données techniques GRANMACININO:

Profondeur : 200 mm	Capacité du moulin à café : 300 g
Largeur : 125 mm	Puissance : 100 W
Hauteur : 320 mm	Tension : 230 V - 50 Hz
Poids : 4 kg	115 V - 60 Hz

AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

! le moulin à café **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue

! d'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte du moulin ne sont pas imputables au constructeur

! s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société con-

structrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation

! s'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données techniques

! contrôler que la puissance électrique de l'installation est compatible avec la valeur indiquée sur l'étiquette des données techniques

! le moulin à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sûre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation

! s'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption

! en cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

! ne pas toucher le moulin avec des mains ou des pieds mouillés ou humides

! avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé

! si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance

! ne pas immerger le moulin à café dans du liquide quel qu'il soit

! ne pas utiliser de détergents ou de substances abrasives pour le nettoyage du moulin

! ne pas exposer le moulin aux agents atmosphériques

! ne pas laisser le moulin à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser

! tenir le moulin à café loin de toute source de chaleur

INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Pour mettre en marche le moulin à café **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO**, suivre attentivement les indications suivantes:

- ouvrir l'emballage externe, en extraire le moulin à café et s'assurer de son intégrité
- positionner le moulin sur une surface horizontale
- appuyer sur l'interrupteur général **(1)**
- verser le café en grains dans le conteneur du moulin à café **(2)**

Le moulin à café est déjà réglé pour garantir une mouture optimale. Pour différents motifs tels que le mélange du café, l'humidité, il pourrait être nécessaire de modifier la mouture.

! ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche

- pour modifier la mouture, maintenir le cricquet pressé **(4)** et tourner le conteneur café **(2)** jusqu'à obtenir la mouture souhaitée. Pour obtenir du café plus gros, tourner le conteneur café **(2)** dans le sens anti-horaire ↺, pour obtenir un café plus fin, tourner dans le sens horaire ↻
- laisser le cricquet **(4)** afin de bloquer le type de mouture souhaitée
- utiliser le porte-filtre avec un filtre une tasse pour obtenir un seul café ou un filtre deux tasses pour obtenir deux cafés simultanément
- poser le porte-filtre au micro-interrupteur du moulin à café **(3)** afin de moulin le café
- détacher le porte-filtre du micro-interrupteur **(3)** lorsque la quantité souhaitée de café a été distribuée
- tasser légèrement le café moulu à l'aide du presse-café

EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées.

Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.

En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, **ISOMAC** et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses.

ISOMAC reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.

- Konstruerad i rostfritt stål
- Automat start av malning vid press mot touch knapp
- Koniskt malverk in rostfritt stål

Teknisk Data MACININO PROF.INOX:

Djup: 200 mm	Kaffekvarnens kapacitet: 250 g
Vidd: 110 mm	Styrka: 100 W
Höjd: 290 mm	Volt: 230 V - 50 Hz
Vikt: 3 kg	115 V - 60 Hz

Teknisk Data GRANMACININO:

Djup: 200 mm	Kaffekvarnens kapacitet: 300 g
Vidd : 125 mm	Styrka: 100 W
Höjd: 320 mm	Volt: 230 V - 50 Hz
Vikt: 4 kg	115 V - 60 Hz

SÄKERHETSREKOMMENDATIONER OCH FÖRESKRIFTER

! Maskinen **MACININO PROF.INOX / GRANMACININO** skall endast användast för att bruka det som maskinen är ämnad för

! Om inte maskinen brukas rätt och det uppkommer skada på person eller egendom, kan inte producenten stå till svars.

! Kontakta alltid auktoriserad serviceverkstad, för alla fel (förutom för de tips som nämns i denna broschyr)

! Kontrollera att du har rätt voltkapacitet i vägguttaget som i maskinen

! Du skall alltid ansluta maskinen till jordat uttag

! Se till att din jordade kontakt är ansluten till en jordfelsbrytare

- ! För alla fel eller problem som inte omnämnts här, ta ur strömanslutningen och kontakta auktoriserad serviceverkstad, försök ej själv kontrollera och göra felaktiga ingrepp i maskinen
- ! Ändra aldrig malningsgraden under pågående malning
- ! Mal aldrig annat än kaffeböner i maskinen
- ! Stoppa aldrig händerna eller annan kroppsdel eller objekt i maskinen, när maskinen är elansluten
- ! Ta aldrig i maskinen med våta händer eller fötter
- ! Före varje rutinkontroll, kontrollera att maskinen ej är elansluten, slit aldrig i elkontaktorna
- ! Om huvudelkabeln skulle bli skadad lämna till serviceverkstad för byte
- ! Sänk aldrig ner maskinen i någon form av vätska
- ! Använd aldrig frätande eller farliga vätskor för att göra rent maskinen
- ! Utsätt inte maskinen för atmosfäriska störningar
- ! Lämna ej maskinen obebakad med barn eller personer som inte vet hur man sköter maskinen
- ! Placera ej maskinen i närheten av varma elementkällor

ATT ANVÄNDA KAFFEKVARNEN

- På bönhållaren finns en gradmarkering från 0-10, där 0 innebär finaste malning och 10 innebär grövsta malning av bönerna
- Kaffemalaren är förinställd på malningsgrad 3 vid leverans – denna malningsgrad kan ibland behöva justeras beroende av olika andledningar bl.a. typ av böner, beroende av blandning och även beroende på vädret (läs mer om detta på små tips)
- Placera färsk kaffe böner i bönhållaren
- Välj om du vill göra en eller två espresso och placera 1-kopps filter respektive 2-kopps filter i filterhållaren
- För filterhållaren mot touchknappen för att starta malningen

- Använd stödpinnarna för att avlasta filterhållaren under malprocessen
- När du malt tillräckligt med kaffe i filterhållaren (se småtips) pressar du kaffet med kaffetampen

Om du skall justera malinställning/grovleken – för ner spärrknappen till botten och vrid bönhållaren till önskad finlek. Vi rekommenderar att göra denna justering när inga böner finns i bönhållaren, annars är det lätt att det ligger böner i malverket som kan skapa problem efter justering.

OBS!

Justera ALDRIG inställning av grovleken under tiden som malning pågår – Det är isåfall mycket stor risk att du låser hela malmekanismen och maskinen måste lämnas till serviceverkstad

Var noga med att kontrollera bönorna när du fyller på dessa i bönhållaren. Om det finns småsten eller liknade partiklar som träbitar etc. kan de orsaka stor skada i malverket

Det är lätt hänt att det fastnar kaffe i kvarnen efter du malt bönorna, speciellt om man maler kaffet fint d.v.s. under malningsgrad 3. Därför är det viktigt att man rengör kvarnen regelbundet, annars är det lätt hänt att kaffevingarna nöts ut och det resulterar att vingarna inte för ut kaffet ur utkastaren och så småningom låser detta

Inget av ovan företeelse är således inget garantifel

Vid ovan fel kontakta alltid auktoriserad service verkstad

Rengörning av kvarnen:

Om du ofta maler kaffet fint d.v.s. under malningsgrad 3, rekommenderar vi att då och då köra igenom kvarnen genom att :

Ställ om kvarnen till att mala mycket grovt – kör igenom kvarnen med denna inställning tills du är säker på att den nya grovleken kommer ur utkastaren.

Kontrollera att elkontakten är urtagen ur eluttaget, ta där efter en pensel och gör rent utkastaren, "knacka " lite lätt på utkastaren

för att vara säker att det inte ligger något kaffe kvar i utkastaren. Sätt tillbaka din önskade inställning av malning.

Bönor och malning

Att uppnå bästa resultat för en god espresso:

- Se till att alltid ha färskt nymalet kaffe – var noga med att använda bra kvalite på kaffet
- Var noga med, om du köper färdig malet kaffe, att det är malt för att användas till espressobryggning (det är alltså inte samma grovlek som för vanligt bryggkaffe)
- Försök att finna ut vilken blandning du tycker bäst om. Vanligtvis talar man om två olika bönsorter : Arabica och Robusta och ofta nämner man var de vuxit i t.e.x. Colombia, Java, Brasilia etc.
- Enkelt beskrivit är Arabica en finare böna som är varsam mare mot magen och inte så fet, den ger därmed bara lite crema.
- Robusta är en fetare böna och ger med detta mer crema på espresson, robustan kan vara stark för vissa magar.
- Massor av crema innebär inte alltid att du har den bästa espresson, utan beror ibland på att du använder en fetare böna, prova dig fram med olika sorter. Det viktiga är att espresson smakar gott
- Creama: Inte för mycket och inte för lite, som vi säger i Sverige; Lagom är bäst!
- Man blandar ofta både Arabica och Robusta, med ett bra resultat
- Förvara alltid bönorna torrt och mörkt (om bönan svettas kan det tyda på att den är gammal och bör bytas) köper du färdigmalet kaffe se då till att inte köpa förmycket varje gång utan istället mindre doser oftare – förvara gärna kaffet i plåt burk i kylan, det finns även de som väljer att förvarar bönorna i frysen.
- Det bästa resultatet erhåller du alltid om du har nymalet kaffe

Det finns en generell regel om att man skall använda ca 7-12gr kaffe till en kopp espresso och en viss tid för vattnet att passera kaffet i filterhållaren. Vi rekommenderar att du prövar dig fram för att finna din favorit, det beror väldigt mycket på vilken bön, hur den är rostad och hur fint du maler den och om du föredrar en Basso = Låg eller Strietto = Tight, Doppio = Dubbel etc

Styrkan på espresson beror på hur snabbt vattnet passerar kaffet (exempel om du mal grovt passerar vatten snabbt och smaken blir mildare / om du malt väldigt fint tar det längre tid för vattnet att passera kaffet och du får mycket mer smak från kaffet)

Hur du skall mala dina bönor och styrkan på ditt kaffe kommer du att kunna avläsa genom att titta på barmätaren när vattnet passerar genom bönan. Normalt brukar vi rekommendera att barmätaren går upp till ca 8 bar när vatten kommer ut från filterhållarpipen för att få en lagom arom på espresson. (Denna barmätaren använder du för att avläsa trycket *på vattnet som passerar kaffet*) Önskar du en starkare espresso, justera isåfall till en finare malningsgrad, och du kommer att märka att barmätaren går upp och det blir mer stryka på espresson.

Ett enkelt sätt att hålla maskinen blank

Rengör maskinen med en fuktig trasa och fönsterputs, torka av med en torr trasa (maskinen skall alltid vara avslagen när detta görs)

GARANTIÅTAGANDE

För att åberoppa garanti, krävs alltid uppvisande av kvitto
Garantin gäller ej för fel som uppstår på grund av felaktig skötsel eller förfarande av användare. Det är därför viktigt att läsa och följa dessa instruktioner noga före användning
Vid fel, kontakta alltid auktoriserad service verkstad

Garantin gäller endast under förutsättning att maskinen används enligt instruktionerna i denna manual. **ISOMAC** samt återförsäljare fransäger sig allt ansvar och kan inte ges skuld om maskinen utsätts för felaktig hantering

Lycka till med din nya espressomaskin !

D

EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Kaffeemühle **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Stahl
- Augenblickliche Mahlung durch Druck von Siebträger auf den Mikroschalter
- Mahlwerk aus gehärtetem Stahl

Technische Daten MACININO PROF. INOX:

Tiefe: 200 mm	Leistung Kaffeemühle: 250 g
Breite: 110 mm	Leistung: 100 W
Höhe: 290 mm	Spannung: 230 V – 50 Hz
Gewicht: 3 kg	115 V – 60 Hz

Technische Daten GRANMACININO:

Tiefe: 200 mm	Leistung Kaffeemühle: 300 g
Breite: 125 mm	Leistung: 100 W
Höhe: 320 mm	Spannung: 230 V – 50 Hz
Gewicht: 4 kg	115 V – 60 Hz

HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

! Die Kaffeemühle **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden

! Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Mühle entstehen sollten

! Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller

! Kontrollieren, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem! el

Mühlenschild angegebenen entspricht

! Kontrollieren, ob die elektrische Leistung der auf dem Mühlenschild angegebenen entspricht

! Die Kaffeemühle an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen

! Kontrollieren, ob die Elektrospesung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist, der absorbierten Leistung der Kabel entspricht

! Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist, keine Neueinstellungen vornehmen

! Die Mühle nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren

! Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Mühle darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen

! Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden

! Die Kaffeemühle niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen

! Zur Reinigung der Mühle keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

! Die Mühle keinen Witterungseinflüssen aussetzen

! Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Mühle vertraut sind, den Zugang zur Mühle verbieten

! Die Kaffeemühle keinen Hitzequellen aussetzen

BETRIEBSANLEITUNG

Zur Inbetriebnahme der Kaffeemühle **MACININO PROF. INOX / GRANMACININO** folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Außenverpackung öffnen, die Kaffeemühle herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren
- Die Mühle auf einer horizontalen Fläche aufstellen
- Den Hauptschalter **(1)** drücken
- Kaffeebohnen in den Behälter der Kaffeemühle **(2)** füllen

Die Kaffeemühle ist bereits auf den optimalen Feinheitsgrad eingestellt. Aus verschiedenen Gründen, wie zum Beispiel besondere Kaffeemischungen, Feuchtigkeit usw. kann es erforderlich werden den Feinheitsgrad zu verstellen.

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist keine Neueinstellungen vornehmen

- Wenn eine Neueinstellung vorgenommen werden soll, den Hebel **(4)** gedrückt halten und den Kaffeebehälter **(2)** solange drehen bis der gewünschte Feinheitsgrad eingestellt ist. Für ein gröberes Kaffeepulver den Kaffeebehälter **(2)** gegen den Uhrzeigersinn ☺ drehen, für ein feineres Kaffeepulver dagegen im Uhrzeigersinn ☺ drehen
- Den Hebel **(4)** loslassen, um die Einstellvorrichtung zu blockieren
- Für eine Tasse Kaffee den Siebträger mit Filter für 1 Tasse benutzen, für zwei gleichzeitig bereitete Tassen dagegen den Siebträger für 2 Tassen benutzen
- Den Siebträger zum Mikroschalter der Kaffeemühle **(3)** andrücken um den Kaffee zu mahlen
- Wenn die gewünschte Kaffeemenge erreicht ist, den Siebträger vom Mikroschalter **(3)** entnehmen
- Den Kaffee mit dem mitgelieferten Anpresser leicht andrücken

GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.

Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.

Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. **ISOMAC** sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.

Die Fa. **ISOMAC** steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.



Via S. Cassiano, 17
20050 MACHERIO (MI)
TEL. +39-(0)39/2013480
FAX +39-(0)39/2016168
e-mail: isomac@tiscalinet.it
www.isomac.it

GARANZIA/GUARANTEE/GARANTIE/GARANTIA/GARANTIE

