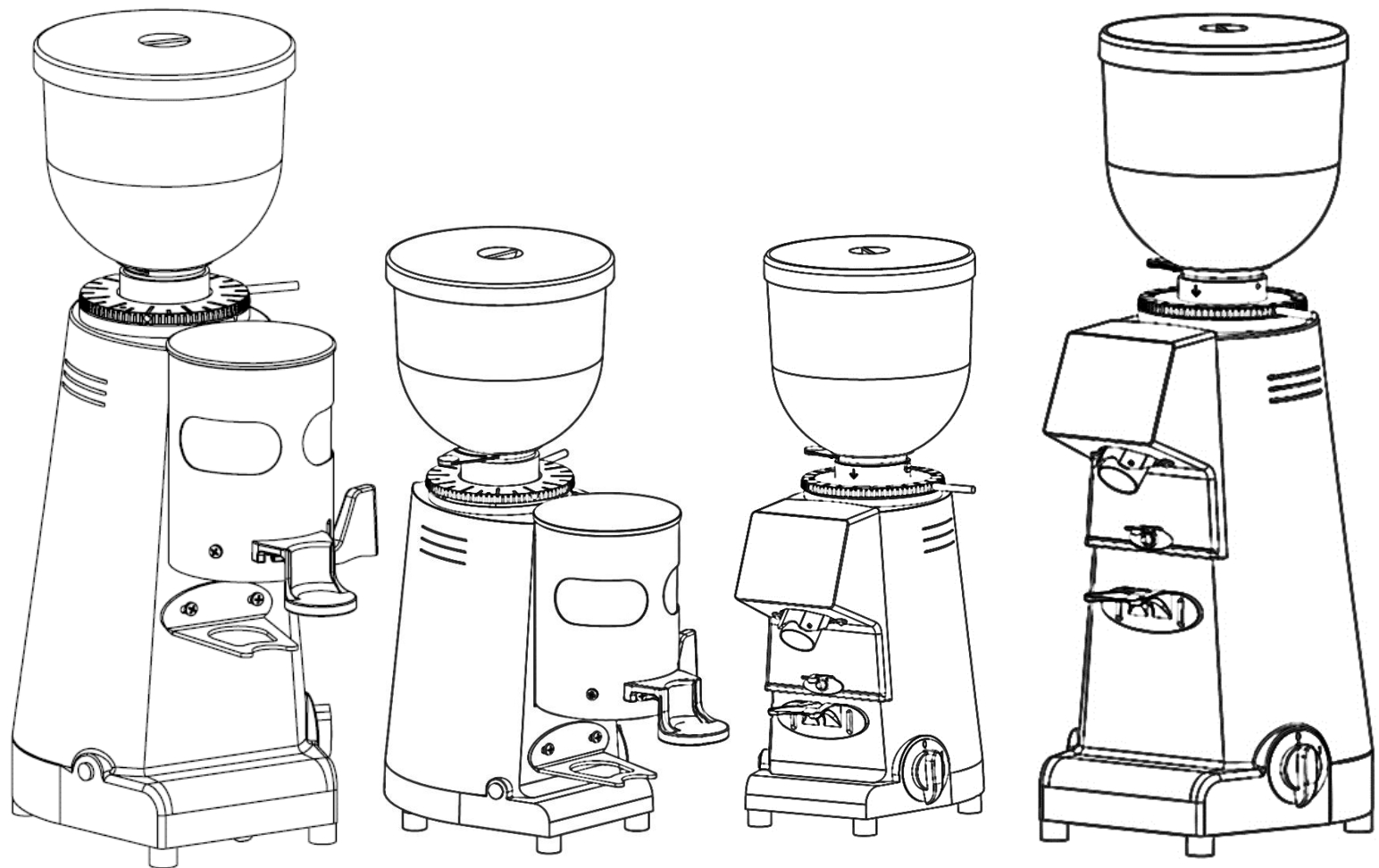


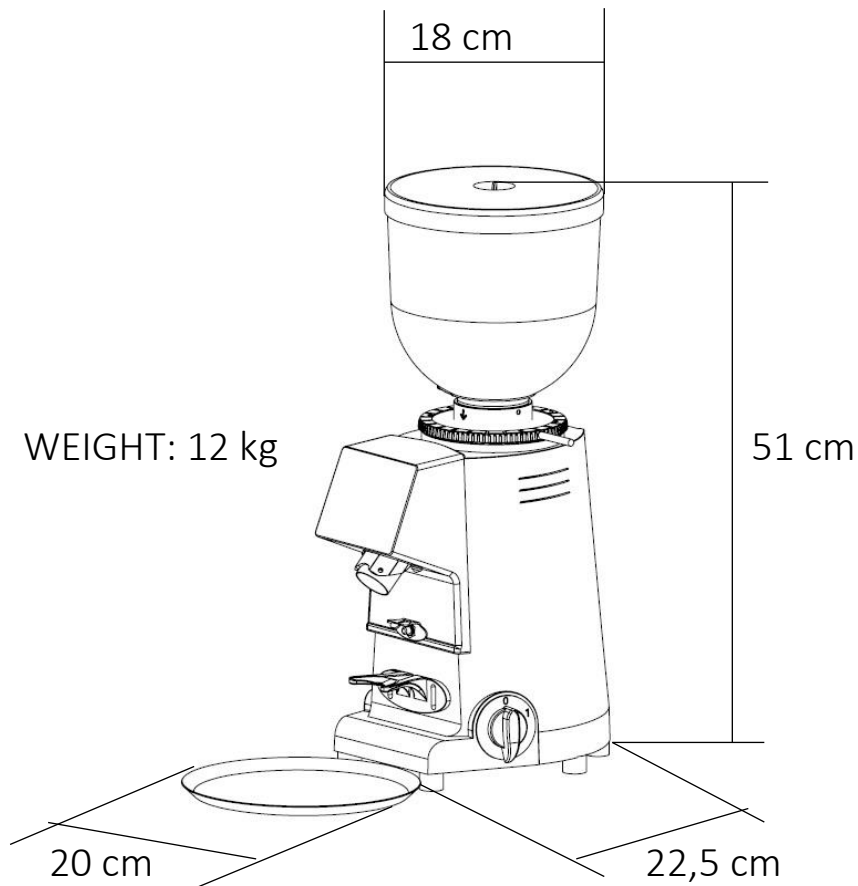
MACINACAFFE' – COFFEE GRINDERS

USE AND MAINTENANCE MANUAL

ELECTRONIC GRINDER DOSER AND COFFEE GRINDER
(AUTOMATIC, ELECTRONIC)
64 NEXUS-PLUS E 83 ULTRA



64 NEXUS (MST-64P)



Power supply

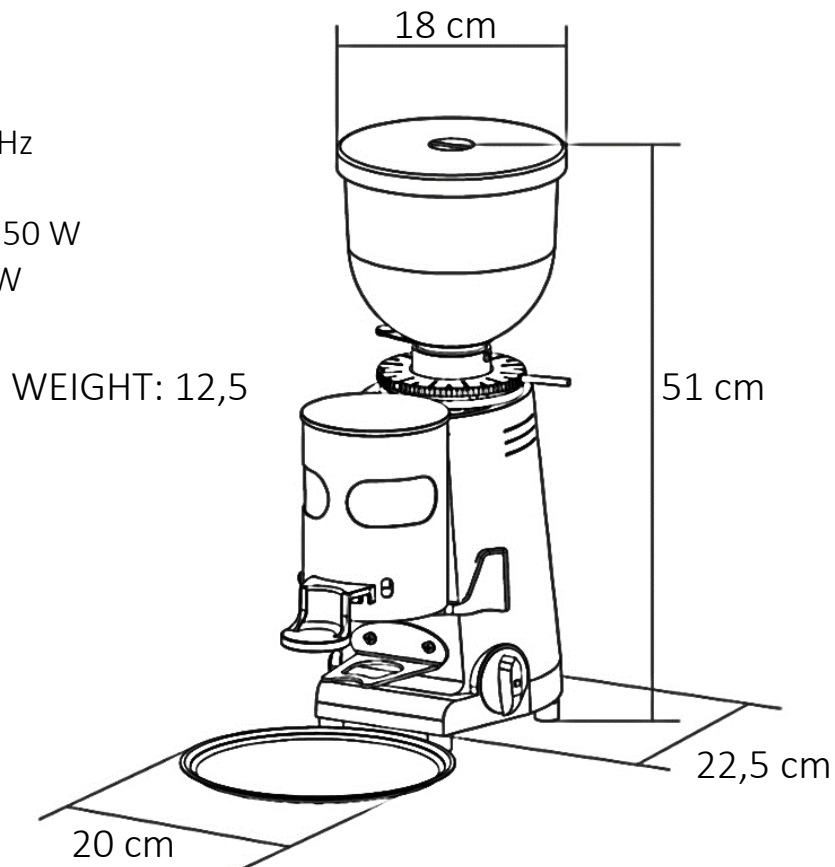
220-240 V A.C.

Frequency: 50-60 Hz

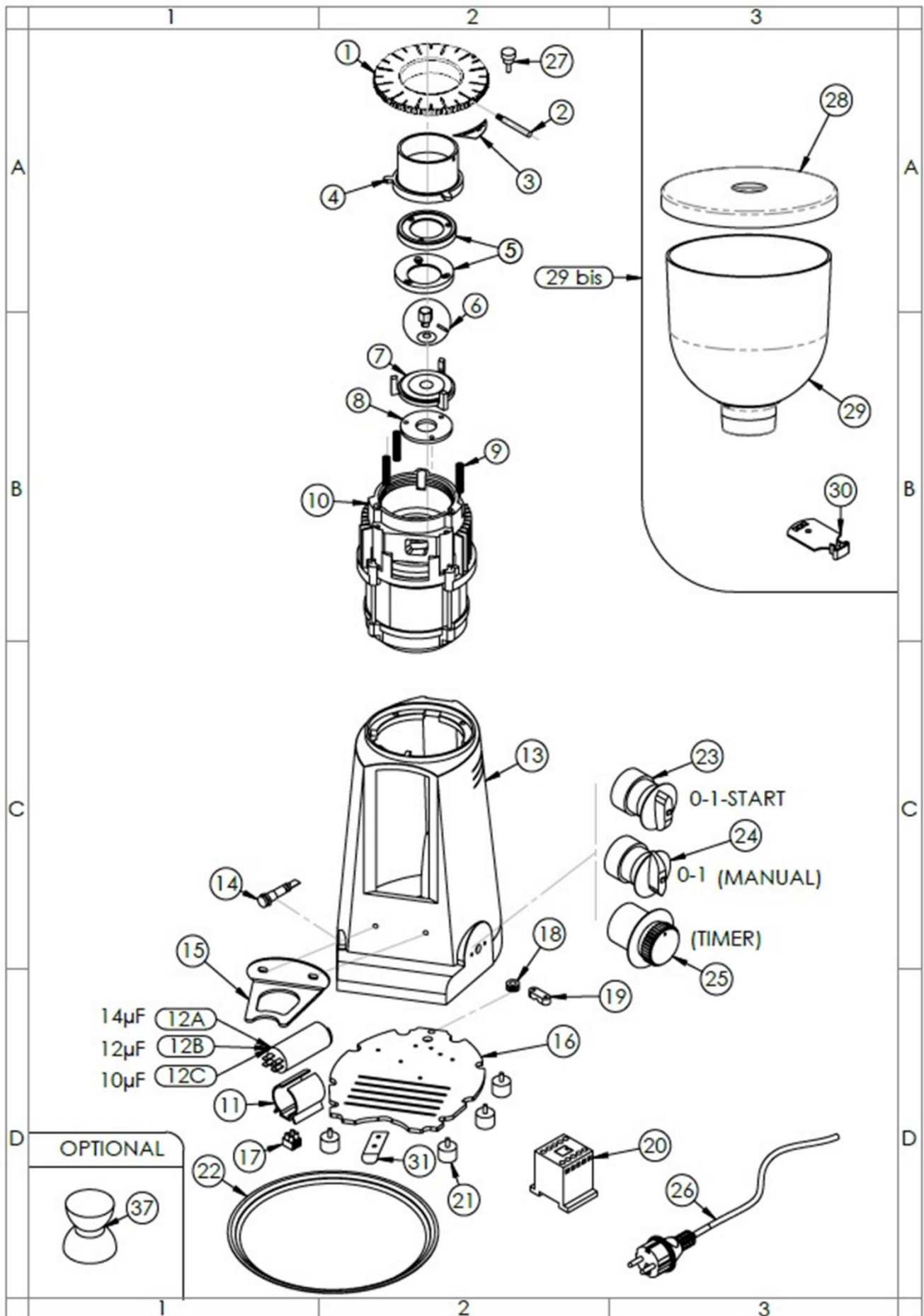
Power:

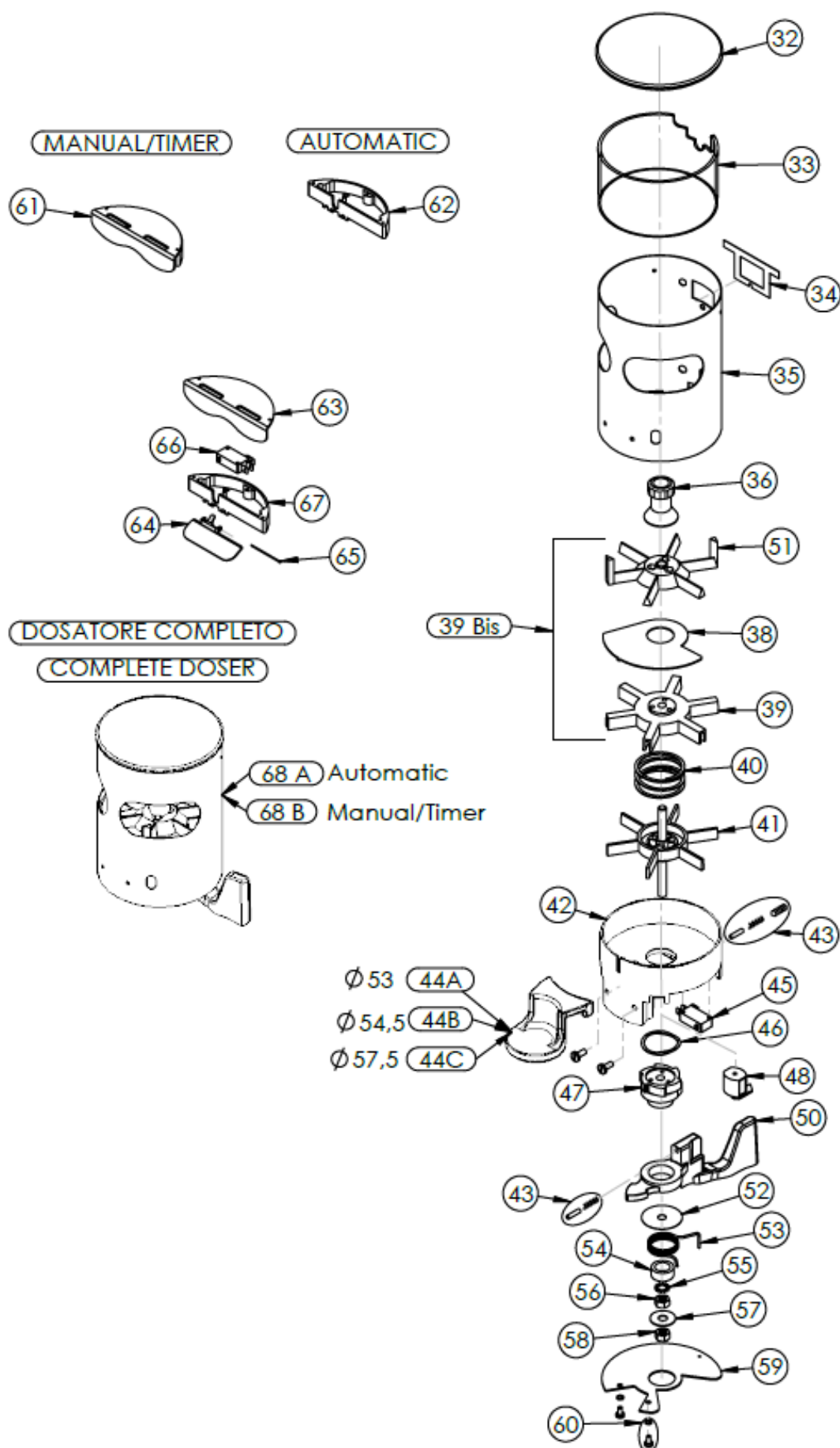
MST-64P M/A/T: 350 W

MST-64P EV: 400 W

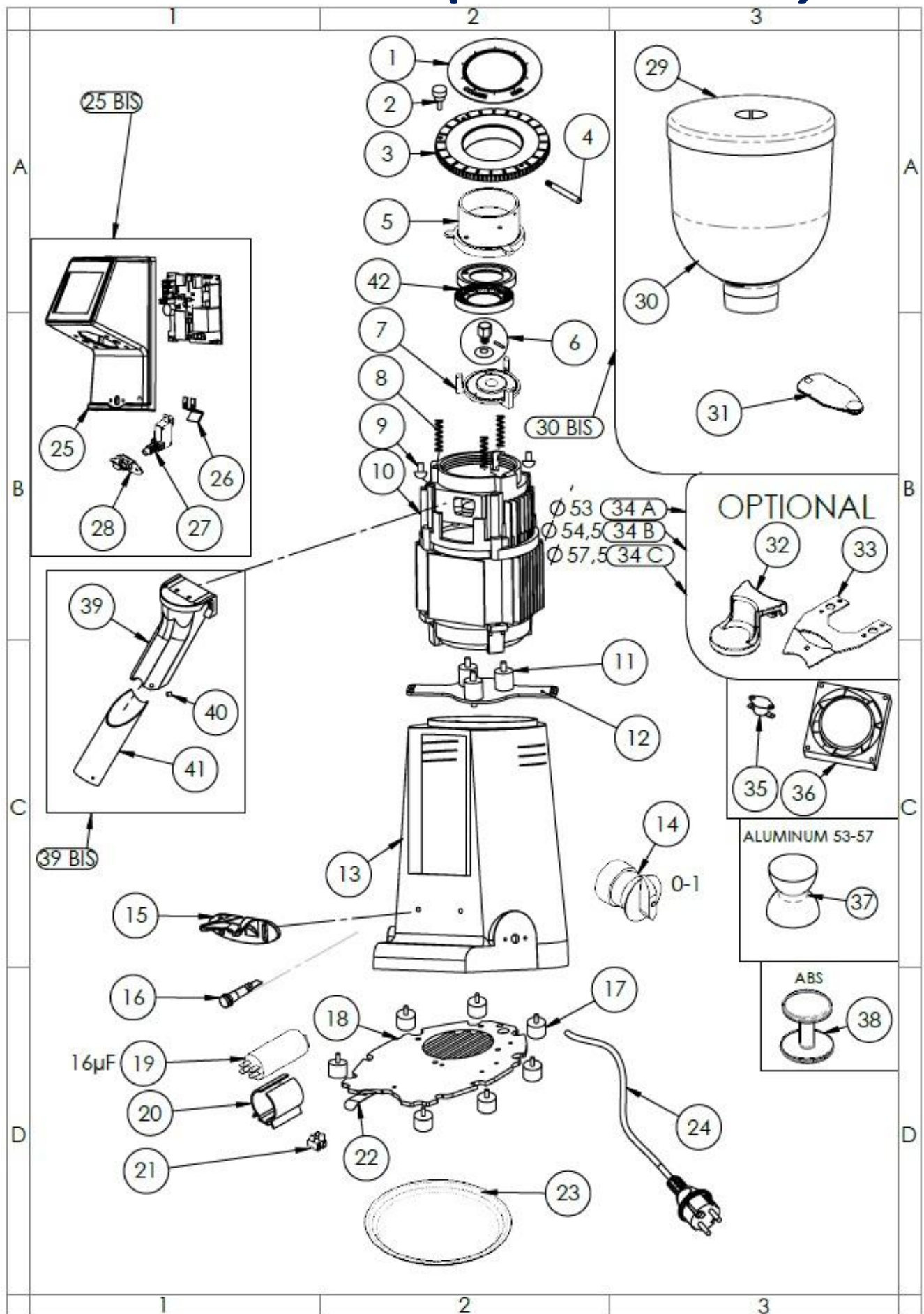


64 NEXUS A/M (MST-64P A/M)

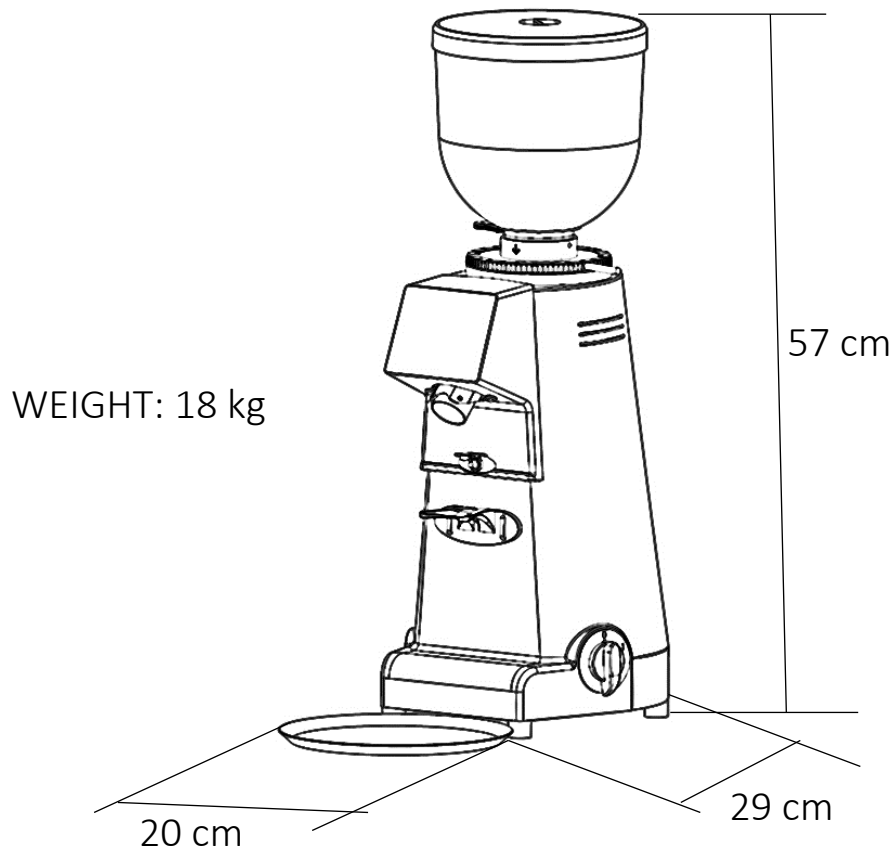




64 NEXUS EV (MST-64P EV)



83 ULTRA (RMD-83P E/A/M)



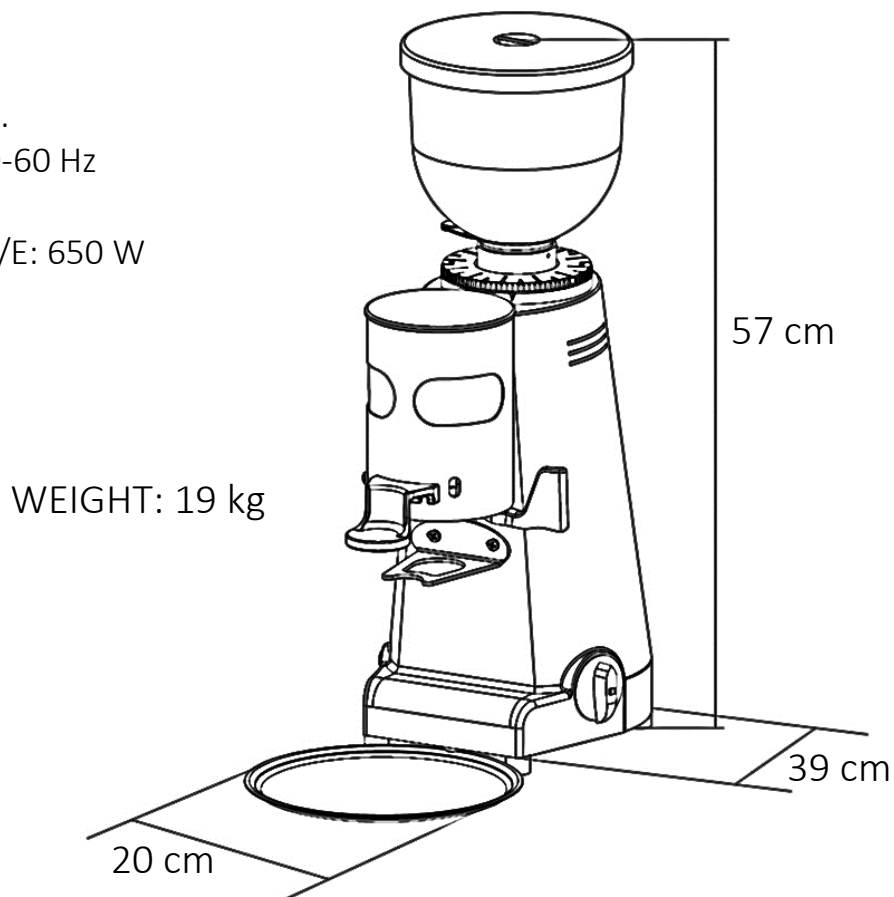
Power supply

220-240 V A.C.

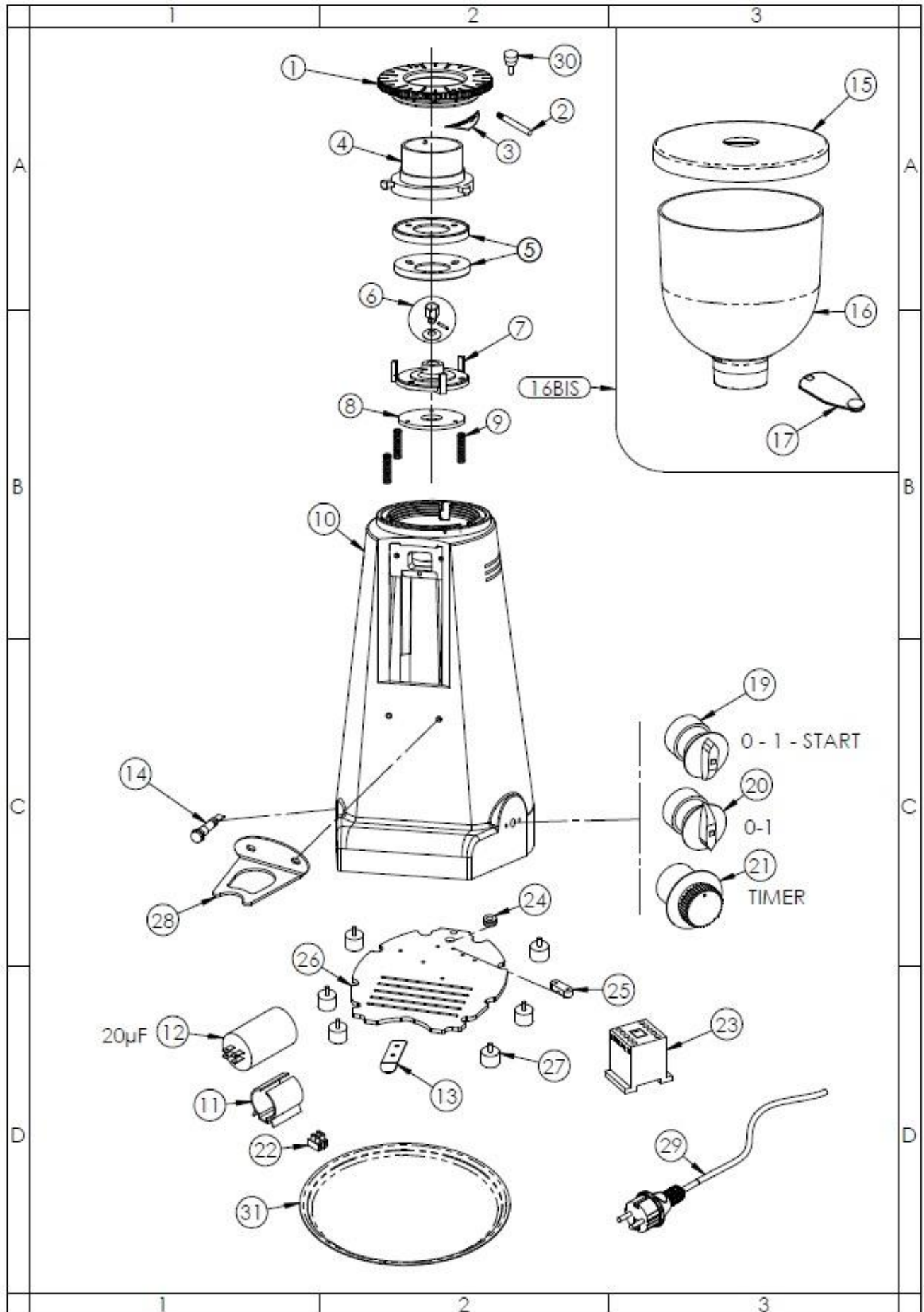
Frequency: 50-60 Hz

Power:

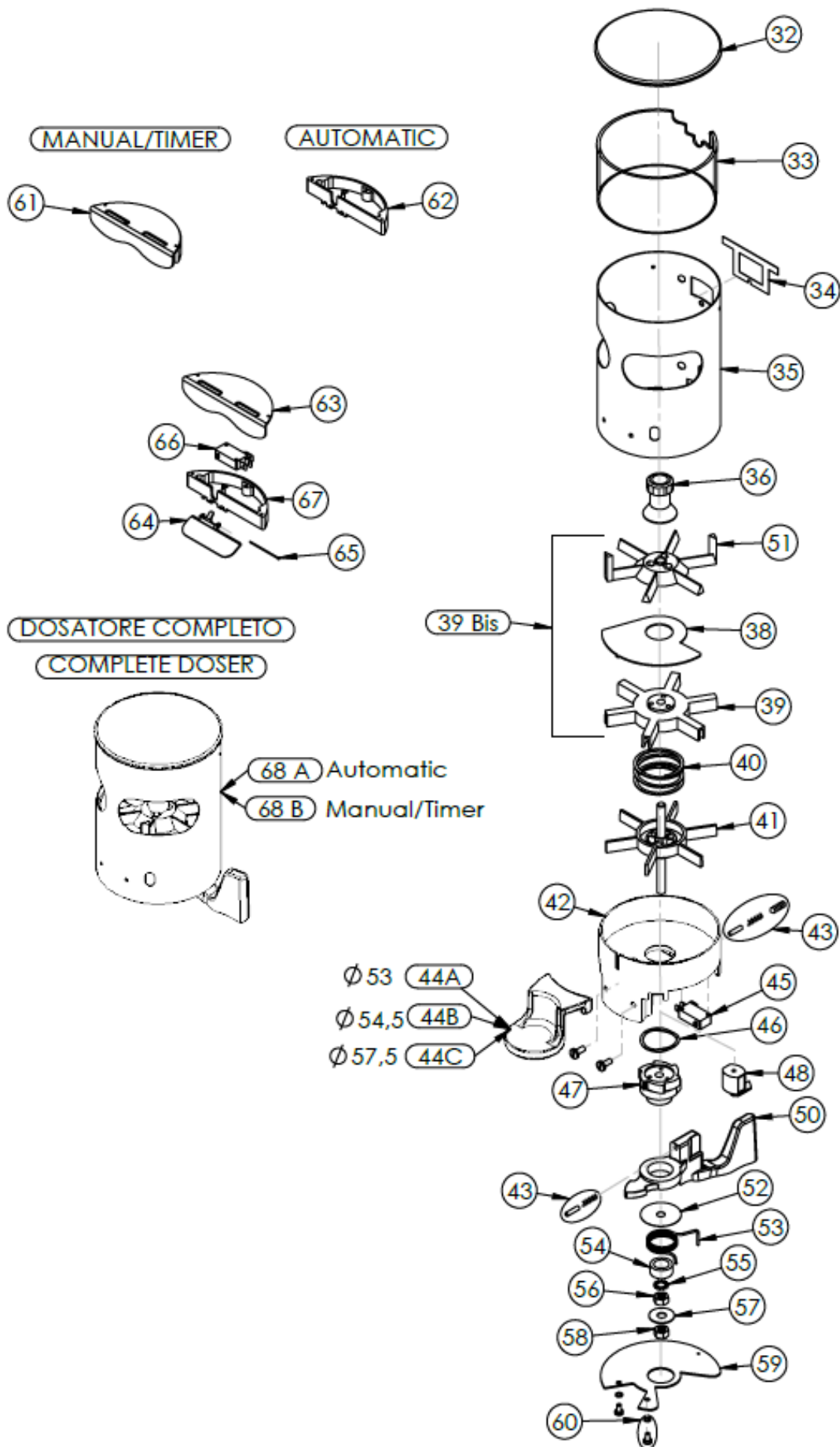
MST-83P M/A/E: 650 W



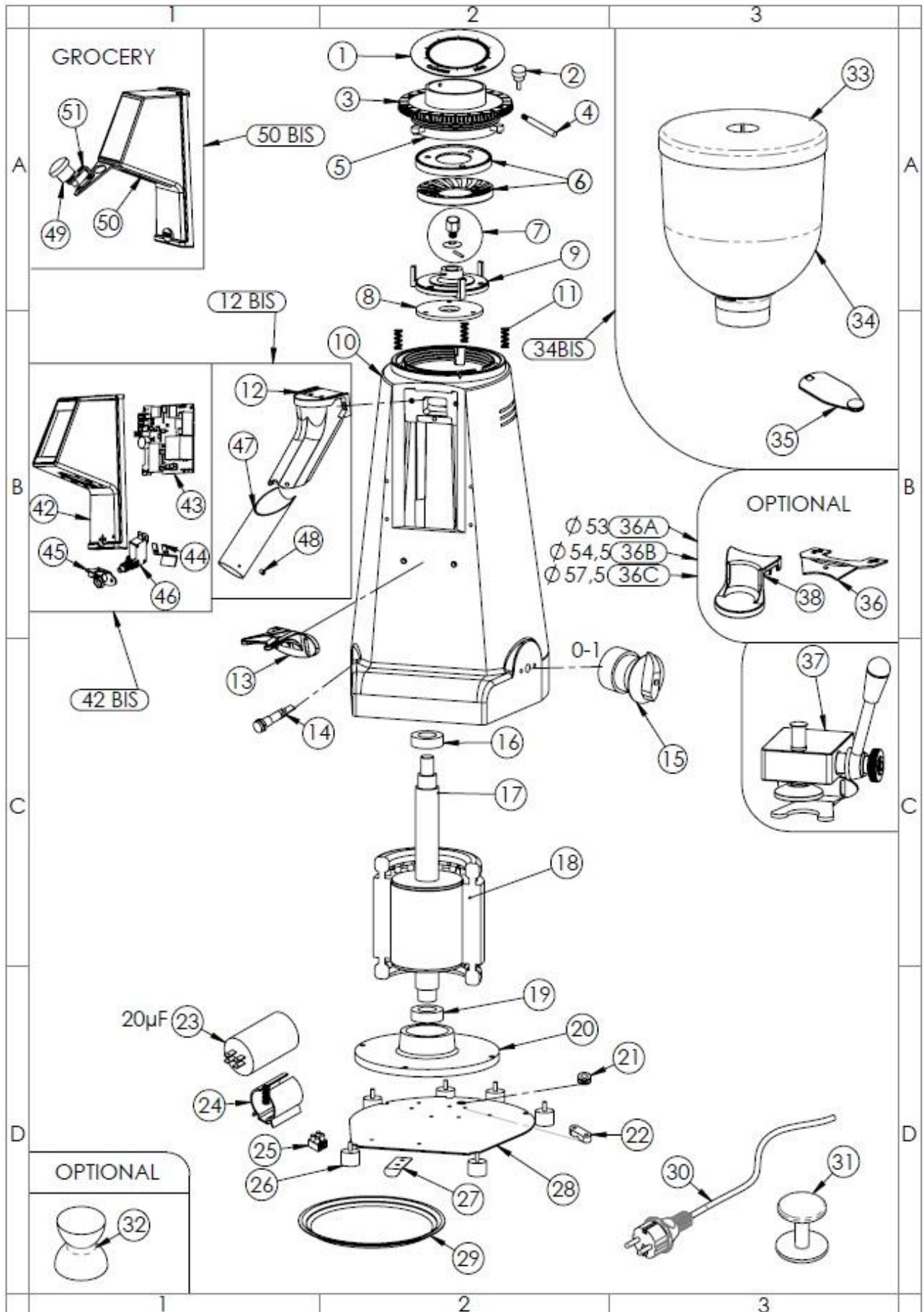
83 ULTRA (RMD-83P A/M)



83 ULTRA – DETTAGLIO DOSATORE



83 ULTRA (RMD-83P E)



INDEX

English.....17

Italiano.....41

ENGLISH

Summary

Section 1	17
DEFINITIONS	17
MANUFACTURER'S DATA	18
AUTHORISED SUPPORT	18
PRESENTATION OF THE MANUAL	18
Pictograms	19
Obligations and Danger	19
SAFETY	20
IMPORTANT WARNINGS	20
Section 2	21
WARRANTY	21
WARNINGS	22
GENERAL DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA	23
Noise	24
Identification plates	24
Fixed guards	25
SAFETY DEVICES	25
BEAN HOPPER SAFETY	25
COFFEE OUTLET PROTECTION	25
MODELS WITH MICRON BEAN HOPPER	25
FEASIBLE OPERATIONS	26
PLANNED AND IMPROPER USE OF THE MACHINE	26
Planned Use	26
Improper Use	26
RESIDUAL RISKS	27
Operations involving risks for the operator.	27
Residual Risk of Crushing	28
Section 3	28
MOVEMENT	28
Weight of the machine	28
Characteristics of the support on which it can be positioned and used	28
Movement of the machine	28
Manual movement	28
CONNECTION	29
Warning	29
Positions	29
Temperature	29

Relative humidity (no condensation)	29
Configuration and connection procedures.....	29
Section 4	30
USE OF THE MACHINE	30
SWITCH ON AND SWITCH OFF	30
START PROCESSING.....	30
ADJUSTMENT OF GRINDING	32
ADJUSTMENT OF THE DOSE IN THE GRINDER DOSERS	33
ADJUSTMENT OF THE DOSE IN ELECTRONIC COFFEE GRINDERS	33
WARNINGS FOR USE	36
Section 5	36
PERIODIC MAINTENANCE	36
CLEANING THE APPLIANCE	37
EXTRAORDINARY MAINTENANCE	37
DECOMMISSIONING	38
Decommissioning procedure	38
Dismantling	39

Section 1

Definitions - Manufacturer's data – Authorised Support – Presentation of the Manual

DEFINITIONS

CE Marking: preparation process of the technical file, containing all the documentation the producer/manufacturer/importer/agent has executed or verified execution, to create a safe product compliant with European directives and standards. Throughout this document, the coffee grinder will often be associated with the term “machine”

CE marking: affixing with various methodologies and supports, of the CE mark on products released for free circulation.

Release for free circulation: making a product available in any form to third parties (sale, hire, loan, gift, transfer, etc.)

Modification/adaptation: activity that changes the product circumstances compared to the original, defined by the manufacturer. This activity causes the need to mark the product again, in compliance with current legislation.

Manufacturer: anyone issuing a product for free circulation exclusively indicating their name on the documents accompanying it.

Directive: document issued by the central European Commission and which governs safety of a category of products. It must be implemented by each EU state to be legally valid in that state.

Regulation: document issued by the central European Commission which is legally valid over the entire territory of the European Union, without the need for implementation by individual states.

Standard: document issued by a private institute and which has an indicative value on good practice. It is legally valid only if supported by a specific governmental decree.

Harmonised standard: document issued by a private body, which applies to the entire European territory and is legally valid if subordinate to a Regulation. Compliance with a standard is always and only “assumed” of compliance of the directive or regulation to which it is harmonised.

Declaration of conformity: document which the manufacturer is obliged to issue and sign and which must accompany each product or batch of products.

CE label: instructions which must be present on the product or on the packaging, which briefly indicates the manufacturer has complied with the safety obligations outlined by law.

CE Certificate: document issued by a private body, certified that a single sample has passed certain tests. The certificate can be set by the law or voluntary, but never replaces the CE marking since it does not refer in any way to production in series, it can therefore be integrative, but never replace the CE marking.

Machine: set of mechanical or other elements of with at least one mobile thanks to non-human or animal force, even if without an applied energy source, but intended for coupling to an energy source. The set of multiple machines, which then become “partly completed machines” and in turn become a machine. Lifting systems are also covered in the machinery directive, even if manual.

MANUFACTURER'S DATA

Company name	Remidag S.r.l.
Headquarters	Via Padova, 4/A – 35010 – Trebaseleghe (PD)
VAT no.	04804510289
Product name	MST
Office Tel.	+39 049 9387766
E_mail	info@remidag.it
Website	www.remidag.it

AUTHORISED SUPPORT

Maintenance and technical support can only be carried out by the manufacturer or the technician appointed to do so.

PRESENTATION OF THE MANUAL



NOTE

ON RECEIVING THE COFFEE GRINDER, BEFORE USE, READ ALL THE DOCUMENTATION CAREFULLY INDICATED IN THE PREVIOUS PARAGRAPH.

This manual contains the instructions for connection, use and maintenance of the coffee grinder **MST** intended for professional use.

The manual is composed of various sections, each of which covers a series of topics, subdivided into chapters and paragraphs. The general index lists all the topics covered in the entire manual.

Page numbering is progressive and each page is numbered. This manual is intended for staff proposed for connection, use and maintenance of the coffee grinder and relates to its technical life after production, use and possible sale.

If it is subsequently granted to third parties for whatever reason (sale, loan, or any other reason), the coffee grinder must be delivered with all its documentation.

The information contained in this manual is not intended and does not replace know-how and experience gained by the user, who is exclusively responsible for using the machine for its intended use.

Before starting any operation on any unit, you need to have at least read the entire manual and then analysed the topic relating to the operations you want to carry out.

This manual contains confidential information and cannot be provided, even partially, to third parties for any use and in any form, without the prior, written consent of the company REMIDAG SRL

REMIDAG SRL declares the information contained in this manual are consistent with the technical and safety specifications of the machine to which the manual refers.

A true copy of this manual is placed in the technical file of the coffee grinder, kept in the headquarters of the company REMIDAG SRL

REMIDAG SRL does not acknowledge any documentation not produced, issued or distributed by it or by its authorised agent.

Conventions

For the purpose of obtaining more immediate understanding of the topics, the manual contains graphic and typographic symbols and conventions which are described below.



NOTE

THE NOTES CONTAIN IMPORTANT INFORMATION, HIGHLIGHTED OUTSIDE THE TEXT TO WHICH IT REFERS



ATTENTION

THE ATTENTION INSTRUCTIONS INDICATE THOSE PROCEDURES WHOSE NON-COMPLIANCE OR PARTIAL COMPLIANCE CAN CAUSE DAMAGE TO THE MACHINE, ITS PARTS AND CAN EXPOSE AN OPERATOR TO DANGER.



DANGER

THE DANGER INSTRUCTIONS INDICATE THOSE PROCEDURES WHOSE NON-COMPLIANCE OR PARTIAL COMPLIANCE CAN CAUSE HARM OR SERIOUS INJURY TO THE OPERATOR'S HEALTH OR THAT OF PEOPLE NEARBY. SERIOUS DAMAGE TO THE MACHINE.

Pictograms

The machine has the following pictograms:

Obligations and Danger



Obligation to read the use and maintenance manual



Danger of electrocution
Electrically live zone



Equipotential



ATTENTION!

The warning plates and pictograms performing a safety function must not be removed, covered or damaged.

SAFETY

The maintenance operations must be carried out by qualified and authorised staff.

Comply with the specific safety instructions to apply to use and maintenance of the machine contained in the chapter

GENERAL SAFETY STANDARDS.

This type of intervention, even if maintenance, must always be carried out with the machine off. When carrying out this intervention, strictly comply with the instructions in the instructions manual.

DANGER



DISCONNECT THE MACHINE FROM THE ELECTRICAL SYSTEM, POSITIONING THE MAIN SWITCH ON "0" AND DISCONNECTING THE PLUG FROM THE CURRENT SOCKET, BEFORE CARRYING OUT ANY CLEANING OR MAINTENANCE OPERATION ON THE PARTS INSIDE.

For any maintenance, tuning, dismantling and re-assembly operations, etc., other than the instructions contained in this manual, the general occupational safety standards must be complied with in force in the location in which these operations are performed.

On completion, check you have restored all the connections, re-assembled the shell and guards and tightened the screws properly.

Check you have not left any object or tool inside the machine.

Having finished maintenance, before powering and switching on the coffee grinder, ensure you have reset all the safety devices which for intervention requirements were removed.

IMPORTANT WARNINGS

The operator using the grinder must be a responsible adult, and not a minor or a person incapable of safely operating the appliance.

This equipment can be used by children over 8 years of age and people with limited physical, sensory or mental capacity or who do not have the necessary experience and/or know-how, provided use takes place under the supervision of a responsible person or they receive instructions on how to use the appliance and provided they understand the deriving risks. Children must not play with the appliance. Cleaning and maintenance of the appliance cannot be carried out by children without the supervision of an adult.

When using the grinder, you need to implement the following precautions:

Do not immerse in water.

Do not use with wet hands or feet.

Do not use in bare feet.

Do not expose the grinder to sun or other atmospheric conditions.

Do not position any type of object at the entrance or exit of the coffee while the coffee grinder is working. (Note that burrs continue to rotate for a few rotations after the coffee grinder has been switched off).

To disconnect the grinder, use the main power supply switch and never the power supply cable, to avoid possible short circuit

Section 2

Warranty – Warnings - General description and technical data - Safety devices – Feasible operations - Planned and unplanned use of the machine – Residual risks

WARRANTY

The warranty standards, fully listed in the purchase contract, only apply if the machine is used in the planned use conditions.

With the exception of routine and extraordinary maintenance intervention described in the **MANUTENZIONE** sect. and carried out with the procedures indicated, any repairs or modifications made to the coffee grinder by the user or unauthorised companies causes the warranty to expire.

The warranty does not cover damage caused by lack of expertise or negligence in coffee grinder use, or poor or no maintenance.

The products sold by us are covered by warranty regarding the following conditions:	
1	<i>The warranty is valid for a period of twelve (12) months.</i>
2	<i>The manufacturing company is committed to replacing malfunctioning or factory defective parts at its discretion, only following an accurate control and poor manufacturing has been found.</i>
3	<i>The purchaser must always cover transport and/or delivery expenses in the event of wrong use of the warranty conditions.</i>
4	<i>During the warranty period, replaced parts become the property of the manufacturer.</i>
5	<i>Only the original purchaser can benefit from this warranty who has complied with the instructions for normal maintenance contained in the manual. Our liability towards the warranty expires the moment in which: the original owner grants property of the machine to another person or changes were made to it</i>
6	<i>The warranty does not include damages deriving from excessive stress for example use of the machine after an anomaly occurs, use of inadequate operating methods as well as non-compliance with the use and maintenance instructions.</i>
7	<i>The manufacturer cannot be held in any way liable for possible difficulties that arise in re-sale or use abroad due to provisions in force in the country in which the machine is sold.</i>
8	<i>The machine or faulty parts of it must be delivered to the manufacturer for replacement; on the contrary, the replacement part will be charged to the purchaser.</i>

Warning: if the warranty must be availed of, please indicate the following data:

1	Type
2	Purchase date (presentation of the purchase document)

3 Detailed description of the problem

NOTE



NON-COMPLIANCE WITH THE INTERVENTION METHODS AND USE OF THE MACHINE DESCRIBED IN THIS DOCUMENTATION (USE AND MAINTENANCE MANUAL AND ATTACHED DOCUMENTATION) WILL CAUSE THE WARRANTY CONDITIONS TO EXPIRE.

The warranty does not cover downtime, production loss, etc.

WARNINGS

If part of the documentation is even partially missing or illegible, consult the manager of the technical file before carrying out any further operations on the machine.

The staff intending to use and carry out maintenance on the coffee grinder must read the use and maintenance manual, paying particular attention to the general safety standards and the execution methods contained in the sections relating to operations within their competence. In this chapter, the general safety standards to comply with are described during any operation carried out with the coffee grinder. The intervention procedures, described in the following chapters, must be carried out in compliance both with the execution methods indicated and the general safety standards of this chapter.

The safety standards and the use and maintenance procedures of these manuals are complementary to the general occupational safety standards which must however be complied with.

Different industrial sectors and countries can have different standards relating to safety. Please therefore note that in all cases in which the standards of the manual are in disagreement or reductive compared to the standard of the industrial sector or country in which the coffee grinder is used, the standards of the industrial sector or country will however take priority over those in the manual.

NOTE



THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGE RESULTING FROM USE OF THE COFFEE GRINDER BY STAFF INADEQUATELY TRAINED AND APPOINTED OR WHO HAVE NOT USED IT APPROPRIATELY, AS WELL AS NON-COMPLIANCE, EVEN PARTIAL, WITH THE SAFETY STANDARDS AND INTERVENTION PROCEDURES DESCRIBED IN THE DOCUMENTATION.

Non-compliance with the use standards and intervention methods contained in the manual also cause the warranty conditions to expire.

General information

The main scope of this manual is to provide a simple and gradual approach for the operator to safety and behavioural standards which are the basis of correct and safe use of the machine, preventing, as much as possible, accidents occurring.

The legal provisions are listed in brief to avoid weighing the structure of the booklet, but however provide a valid reference for anyone wishing to further analyse the topic. With entrance in force of Legislative Decree no. 626 on 19/09/1994 and subsequent modifications (81/08 and following), the legislator introduced the principle that all particular equipment should be used by the operator only following adequate and specific training. This training must guarantee use of the machine takes place correctly, in relation to the risks which can be caused to oneself or other people. Therefore, use of this machine must only be permitted to appointed staff.

General safety standards

During use of the coffee grinder, improper operating functions may occur which are not planned in the manual. These situations, which are completely anomalous, can at times be caused by environmental factors or faults unforeseeable by the manufacturer.

If any anomaly occurs which was not planned after powering the coffee grinder:

Disconnect it by removing the plug from the current socket.

Immediately contact technical support.

If an unplanned blockage occurs of the coffee grinder:

Switch it off, positioning the main switch in position "0".

Disconnect it by removing the plug from the current socket.

Check if this manual contains sufficient and necessary instructions to unblock it in total safety (see **Residual Risks**). Alternatively, immediately contact technical support to receive precise instructions.

If problems occur of an electromagnetic nature following switch on and use of the coffee grinder:

Switch it off, positioning the main switch in position "0".

Disconnect it by removing the plug from the current socket.

Immediately contact technical support.

If an operation or intervention must be carried out which is not planned or following a procedure different from those indicated in this manual, before proceeding, consult the manufacturing company **REMIDAG SRL**

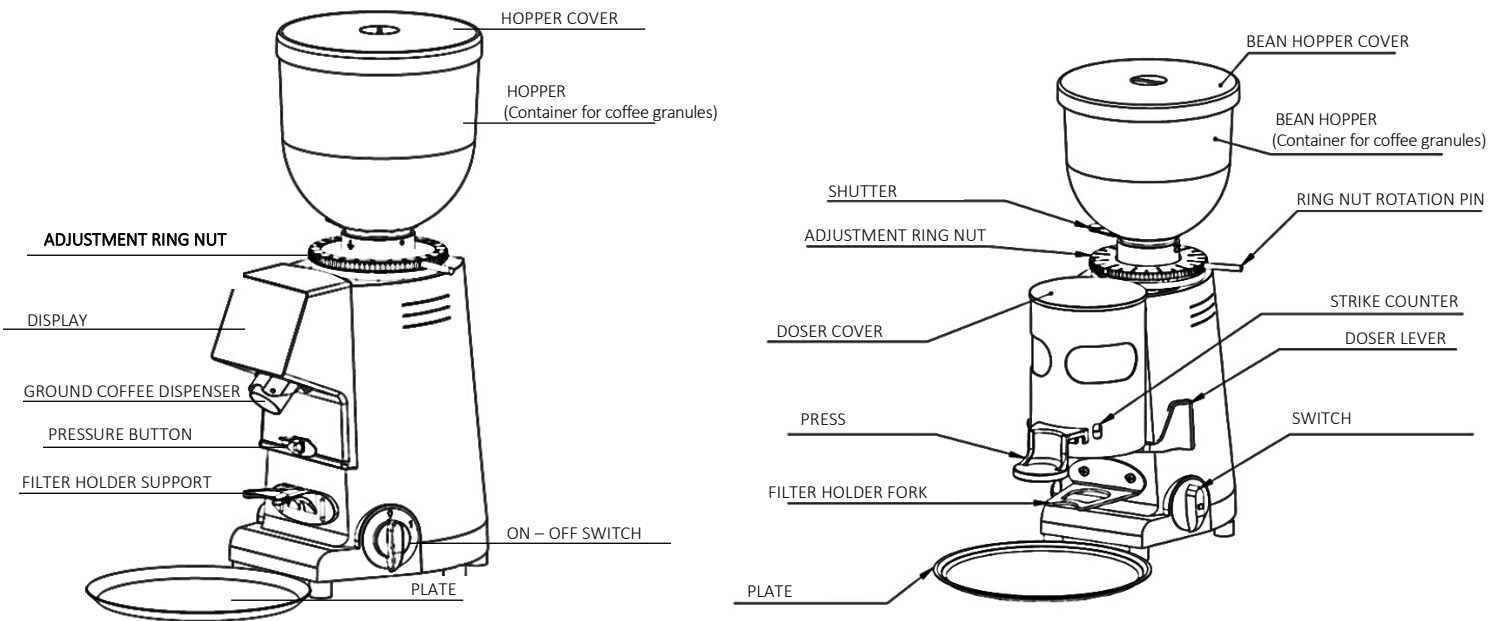
The manual must be kept by staff who were assigned the task of managing, using and conducting maintenance on the coffee grinder. In the event of wear or loss, the client can ask for a true copy to the internal safety service of **REMIDAG SRL** We suggest you keep a safe copy in a place where it cannot be damaged or lost.

To prevent dangerous situations, all operators must read the use and maintenance manual carefully, ensuring they have understood the use and intervention manual before starting to use the coffee grinder in any form.

GENERAL DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA

The product described in this document is a professional coffee grinder with 64mm flat burrs created using material suitable for contact with the foodstuff products in compliance with

Regulation 1935/2004/EC. The coffee grinder in question grinds doses of coffee instantly and allows you to always work with fresh coffee. Professional product suitable for activities that consume up to 3Kg of coffee per day.



Noise

The noise produced by the coffee grinder does not exceed the value of 70dB, therefore the user does not have to wear protective earmuffs during the work phases.

Identification plates

The coffee grinder is equipped with an identification plate outlining the identification details and main technical data relating to the weights and power supply.



ATTENTION

TO SAFEGUARD THE INTEGRITY OF ALL THE PARTS OF THE COFFEE GRINDER, IT IS INDISPENSABLE TO COMPLY WITH THE TECHNICAL DATA OUTLINED ON THE PLATE.

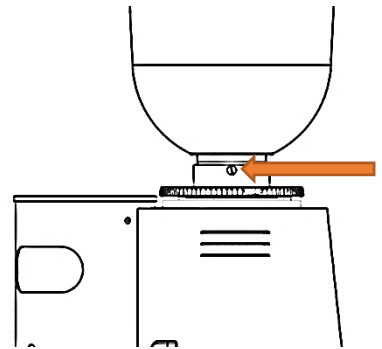
The identification plate also contains the CE marking.

Fixed guards

The powered parts, the mobile parts of the machine and the parts that reach dangerous temperatures are blocked from contact and isolated using fixed guards, i.e. guards which cannot be removed without using particular equipment. It is forbidden to operate the machine with fixed guard removed from their compartment.

SAFETY SCREW HOLDING THE HOPPER ATTACHED TO THE GRINDER TO PREVENT AN OPERATOR REACHING THE ROTATING BURRS.

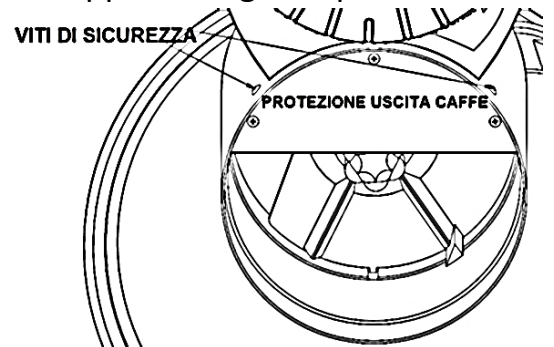
SCREW WHICH AT THE MOVEMENT OF INSTALLATION OF THE COFFEE GRINDER MUST ABSOLUTELY BE SCREWED INTO THE HOLE SPECIFICALLY FOR THE HOPPER.



SAFETY DEVICES

BEAN HOPPER SAFETY

The bean hopper must always be fastened to the bean hopper support using the specific screw which must never be removed by the user. To protect removal of the adjustment ring nut and resulting access to the rotary parts, there is an anti-loosening pin on the ring nut: this pin must be positioned in that of the holes on the ring nut which allows ampler and appropriate adjustment of grinding and must never be removed by the user.



COFFEE OUTLET PROTECTION

The coffee outlet protection always be fastened to the doser unit, using the specific screws which must never be removed by the user. Removal of the coffee outlet protection can exclusively be carried out by qualified technical staff only having disconnected the appliance from the power supply mains by removing the plug from the socket. Before reconnecting the appliance to the mains, re-assemble the protection.

MODELS WITH MICRON BEAN HOPPER

With models with bean hopper safety device, each time the bean hopper is removed, the grinder doser switches off and does not re-start until it is re-inserted and the safety pin aligned with the rear magnet. If you should dismantle the bean hopper for cleaning, you need to comply with the position of the parts when assembling it to avoid making any changes to the safety systems. If you are in doubt about operation, contact a specialist technician. It is strictly forbidden to make changes of any kind to the original version. The company cannot be held liable for harm to people or damage to property if safety parts of the appliance have been tampered with.

FEASIBLE OPERATIONS

ATTENTION



SINCE IT IS IMPOSSIBLE TO DESCRIBE ALL THE OPERATIONS WHICH MUST NOT OR CANNOT BE CARRIED OUT, ALL OPERATIONS (OTHER THAN NORMAL ONES) NOT EXPLICITLY DESCRIBED IN THE MANUALS OF THE COFFEE GRINDER, SHOULD BE CONSIDERED UNFEASIBLE.

Feasible operations are those indicated in this manual in the section **PLANNED USE**.

Everything that is not feasible, as well as partial or total non-compliance with the procedures described in this manual can only be a source of errors during the work phase, but also accidents that could cause serious damage to the machine and its operators.



NOTE

THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE CONSIDERED IN ANY WAY LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGE RESULTING FROM IMPROPER OR UNAUTHORISED USE OF THE COFFEE GRINDER.

PLANNED AND IMPROPER USE OF THE MACHINE

These appliances are intended to be used for commercial applications, for example in kitchens of restaurants, canteens, hospitals and in commercial enterprises such as bakeries, butcheries, etc., but not for continuous mass production of food.

Planned Use

The **MST** coffee grinder was designed and manufactured exclusively as a machine to grind coffee beans into coffee powder ready for use.

All work operations include a single operator who must **ALWAYS** remain at the front of the machine.

Improper Use

No use is planned other than that described in the paragraph **PLANNED USE**. It is also strictly forbidden:

- To use the coffee grinder or parts of it for uses other than those planned.
- Replacement of parts and components of the machine with others unauthorised by **REMIDAG SRL**
- Tampering/modifying the machine.
- Re-use of any part of the machine after placing out of service relieves the manufacturing company of any liability deriving from its use.

NOTE



THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE CONSIDERED IN ANY WAY LIABLE FOR ACCIDENTS OR DAMAGE RESULTING FROM IMPROPER OR UNAUTHORISED USE OF THE COFFEE GRINDER.

RESIDUAL RISKS



ATTENTION

IF PROBLEMS ARE FOUND DUE TO A POSSIBLE ELECTRIC FAULT, SWITCH OFF THE MACHINE. THEN, DISCONNECT THE PLUG FROM THE ELECTRICITY SOCKET.

The coffee grinder has pictograms on it (see **PICTOGRAMS**). They must be kept clean and restored every time they are removed or damaged.



DANGER

ACCESS TO INTERNAL PARTS OF THE MACHINE MUST ONLY BE CARRIED OUT FOR MAINTENANCE OPERATIONS, ONLY BY AUTHORISED STAFF AND WHO HAVE READ THE MANUAL IN ADVANCE.

Before intervening on the coffee grinder for maintenance, you need to disconnect it from the electrical mains.

If the machine blocks during use, you need to:

- Position the on command in position “0”.
- Leave the machine to cool for at least 10 minutes.
- Position the on command in position “1”.
- If the machine does not re-start, contact the technical support service (**See authorised support**).

Important:

- Never insert hands, or objects held by hand where parts are in motion (impeded by fixed guards).
- Ensure there are no cables resting on the floor.
- Do not wet the electrical connections and internal parts with water or other liquids.
- Ensure the connection zone, work and maintenance on the machine have lighting of at least 200 lux.
- Maintenance must only and exclusively be carried out following the instructions in the manual.

Operations involving risks for the operator.

For start-up operations, comply with the general safety standards.

In particular:

- if intervening on electrical parts, ensure they are not powered;

As early as the design phase, solutions were implemented to ensure safe use of the machine in all use phases: transport, adjustment, activity and maintenance. Despite this, not all possible risks for operators or for the environment have been eliminated, both for technical (reliability of the devices) and management (excessive difficulty in elimination) reasons, as a result the residual risks present are signalled, e.g. electrocution, shearing, etc.

Residual Risk of Crushing

- Do not insert hands, feet or other body parts inside a part in motion of the machine when it is in use. There is a high danger of crushing a limb or however hurting yourself.

Section 3

Movement - Connection - Important Warnings

MOVEMENT

On receipt, check the coffee machine and its parts are intact. If any damage is found, missing or deformed parts or signs of impact due to transport, inform the manufacturer before proceeding with subsequent operations.

In particular, check the following is intact:

- Power supply electricity cables.
- Command devices.
- Hopper.

Weight of the machine

The weight of the coffee grinder is outlined in the **TECHNICAL DATA** paragraph of this manual and on the product label.

Characteristics of the support on which it can be positioned and used

The support must be as horizontal as possible and must ensure an overall capacity, referring to the entire surface, equal to the overall weight of the machine (see **TECHNICAL DATA**), increased by appropriate dynamic loads.

Movement of the machine

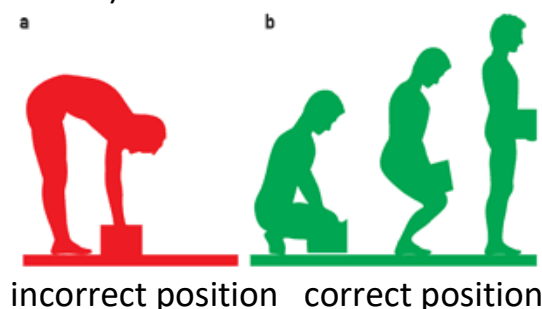
The machine must be moved assembled or dismantled (in its main parts), one unit at a time. After first positioning, you can move the coffee grinder for production, logistical or dismantling reasons. In all cases, movement must be carried out according to the same movement procedures indicated in the following paragraphs.

Manual movement

The weight of the assembled coffee grinder is outlined in this manual and the plate glued to it. The weight and reduced dimensions allow the operator to carry out manual movement without any problems.

To carry out the manual movement operation of the coffee grinder, simply:

- Ensure the operator holds it firmly and safely.
- Ensure the operator lifts it by paying particular attention not to bend his back (see following image for correct posture)



CONNECTION

Warning

All the machines are tested and tuned by the manufacturing company before dispatch and delivery to the user. During the pre-use connection phase, you need to reset the conditions and the settings carried out during testing.

Before starting to position and connect the coffee grinder to the electricity mains, completely remove the packaging material.

Positions

The positions in which the coffee grinder can be used must meet the following requirements:

- The position chosen must allow easy connection of the power supply plug to the electricity mains
- The cables must not be rested on the floor, but placed in metal channels which are protected and possibly suitable for vehicle circulation. If this type of positioning is impossible, their path should be signalled.
- The position of the machine must be chosen so they cannot be struck by vapour jets, water or other liquids.

Temperature

- On: from 5 °C to 30 °C.
- Off: from -5°C to 40 °C.
- During storage and before connection: from -5°C to 40 °C.

Relative humidity (no condensation)

- On: from 30% to 80% ± 5 %.
- Off: from 30% to 80% ± 5 %.
- During storage and before connection: from 30% to 80% ± 5 %.

Lighting conditions

The lighting system (natural and/or artificial) of the positioning, use and maintenance area of the coffee grinder must ensure the following minimum lighting value: **200 lux**.

Configuration and connection procedures

The appliance must be positioned on a stable and flat surface.

Before inserting the plug, check the voltage and frequency values of the electricity mains correspond to those indicated on the label containing the technical data of the appliance.

The current socket must be supplied with an efficient ground contact. It is therefore important for the ground system to be sufficient and comply with the current safety standards. If in doubt, have professionally qualified staff carry out an accurate control on the system.

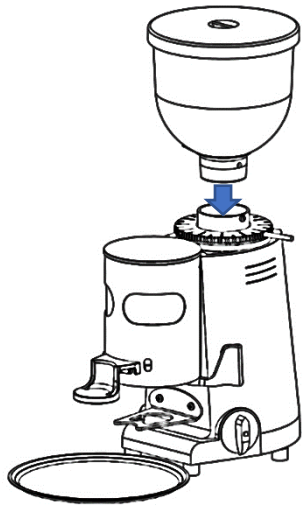
It is compulsory to connect the appliance to the ground.

The manufacturer cannot be held in any way liable if this standard is not respected.

Do not use extensions, electrical adaptors for multi-sockets or flying connections.

The rotation direction of the motor must be clockwise. The possible rotation inversion of the three-phase motors by inverting the two power supply conductors inside the plug must be carried out by qualified staff.

In EEC states, the standard in force foresees for correct installation of an appliance, the external equipotential



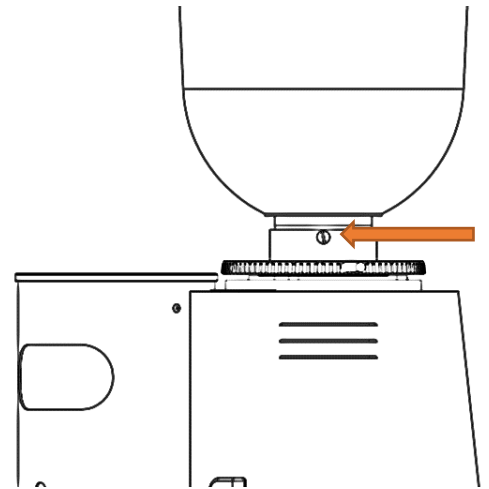
terminal on the outer part of the base plate of the appliance must be connected to an equipotential node.

Carefully clean the appliance before first installation, in particular follow the instructions in the following chapters.

Do not install the appliance near water dispensers or similar products which can also accidentally project water jets on the appliance.

The cover must be fastened to the upper burr-holder using the specific safety screw (see images).

The appliance is only suitable for indoor use. Do not use the appliance outdoors.



Section 4

Use

USE OF THE MACHINE

SWITCH ON AND SWITCH OFF

To access the coffee grinder having connected the power supply plug, simply rotate the switch to position "1". The operating cycle planned for the appliance is 5sec ON, 20sec OFF.

START PROCESSING

MANUAL GRINDER DOSER

Activation of the grinder dosers with a manual switch takes place using the switch both for start-up and for stoppage: position 1 Start, while position 0 Stop. The main switch also acts as an emergency stop command.

TIMER GRINDER DOSER

Activation of timed grinder dosers takes place by rotating the knob on the switch clockwise. Stoppage is automatic. For manual stoppage, turn the small knob anti-clockwise to end of stroke. The main switch also acts as an emergency stop command.

AUTOMATIC GRINDER DOSER

Activation of automatic grinder dosers takes place by turning the knob on the switch to position 1. For manual start, you need to also turn the knob on the switch to end of stroke (START).

Grinding stops automatically on filling the doser, activation re-starts regularly every 6 doses of coffee. To manually switch off the appliance, rotate the knob of the switch on position 0. The main switch also acts as an emergency stop command.

ON-DEMAND ELECTRONIC COFFEE GRINDER

The ON-OFF switch is used to switch on and off the appliance.

To switch on: set the switch to "1". To switch off: set the switch to "0".

When it is on, the display lights up and the writing "FRESH COFFEE" appears.

Having positioned the filter holder on the specific support, simply place your finger:

- on the "one cup" icon on the left, to grind and supply a single dose;
- on the "two cups" icon on the right, to grind and supply a double dose;
- on the "hand" icon found at the centre, to grind manually: supply stops as soon as the operator lifts his finger.

To confirm supply is about to start, a short acoustic signal is emitted. In order for the display to detect the command, it is not necessary to forcefully press the button, but ensure you press with your full fingertip and not just the tip of your finger or nail. Supply of the single or double dose can also be activated by pressing the button over the filter holder support with the cup.

From the menu settings, the button can be managed in 3 ways:

- STANDARD: a click a dose, two clicks or more double dose;
- DOUBLE DOSE: a click or more always supplies two doses
- DISABLED: to bypass button operation

To switch off the appliance, rotate the knob of the switch on position 0.

DANGER



IT IS FORBIDDEN TO MODIFY THE COMMAND SYSTEM THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE HELD LIABLE FOR IMPROPER AND UNAUTHORISED USE OF THE COFFEE GRINDER FOLLOWING TAMPERING AND NEGLIGENCE BY THE OPERATOR.



DANGER

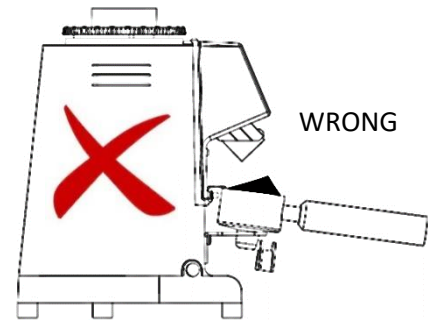
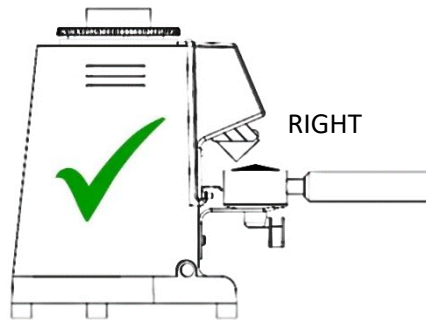
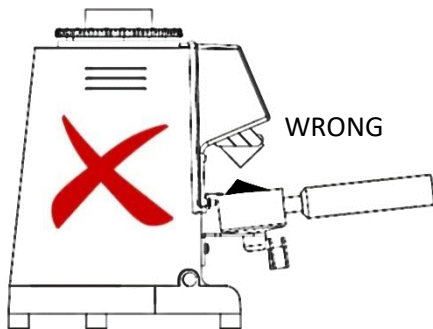
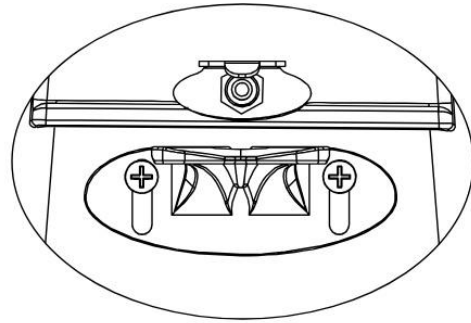
ANYONE CARRYING OUT ANY OPERATION WITH THE COFFEE GRINDER MUST KNOW THE MEANING AND USE OF THE COMMAND SYSTEM.

ATTENTION



THE EFFICIENCY OF THE COMMAND DEVICE IS GUARANTEED SUBORDINATE TO USE OF THE MACHINE IN AN APPROPRIATE MANNER AS DESCRIBED IN THIS MANUAL, IN PARTICULAR MAINTENANCE OPERATIONS MUST BE SCRUPULOUSLY CARRIED OUT AS DESCRIBED IN THE MAINTENANCE SECTION AND THEY MUST NOT BE MODIFIED.

LIFT AND LOWER THE SUPPORT USING THE
TO IDENTIFY THE CORRECT POSITION.



ADJUSTMENT OF GRINDING

Always ensure the bean hopper is positioned correctly before starting to adjust grinding.

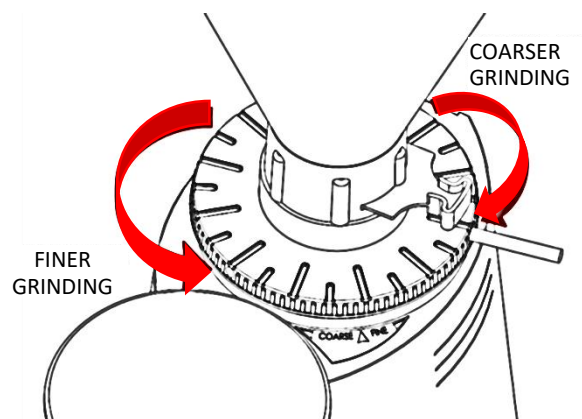
To grind the coffee more or less fine, you must use the adjustment ring nut placed under the bean hopper using the specific pin.

To increase the size of the ground coffee, you need to rotate the ring nut clockwise: to decrease it, you need to rotate the ring nut anti-clockwise.

The ring nut remains in the desired position without any need for stoppage. Adjustment should be carried

out with a motor started and possibly without coffee in the burrs. Grind small quantities of coffee to find the optimal level of grinding. Other than grinding adjustment, there are multiple conditions that influence correct espresso supply: the grammage of the doses, pressing, correct adjustment of the espresso machine, cleaning the filters and atmospheric humidity. If the operator notices supply of the espresso machine is very fast, it means the coffee is ground too coarse and therefore intervention is needed to make it finer. Vice versa, if supply is too slow it means the coffee is ground too fine. When grinding is adjusted excessively finely, so much so the burrs touch, it may be necessary to increase the distance in the burrs to encourage coffee entry in the grinding chamber, turning the ring nut anti-clockwise to then bring it to the desired position.

In Electronic Coffee grinders, before verifying the level of grinding, need to grind a few doses of coffee to fill the tube between the grinding zone and the ground coffee outlet. This operation should be carried out if grinding is varied to empty the tube of previously ground coffee. Variation in the granule size could vary the supply time of the doses, comparable to its weight. Therefore, adjust the dose only after adjusting grinding.

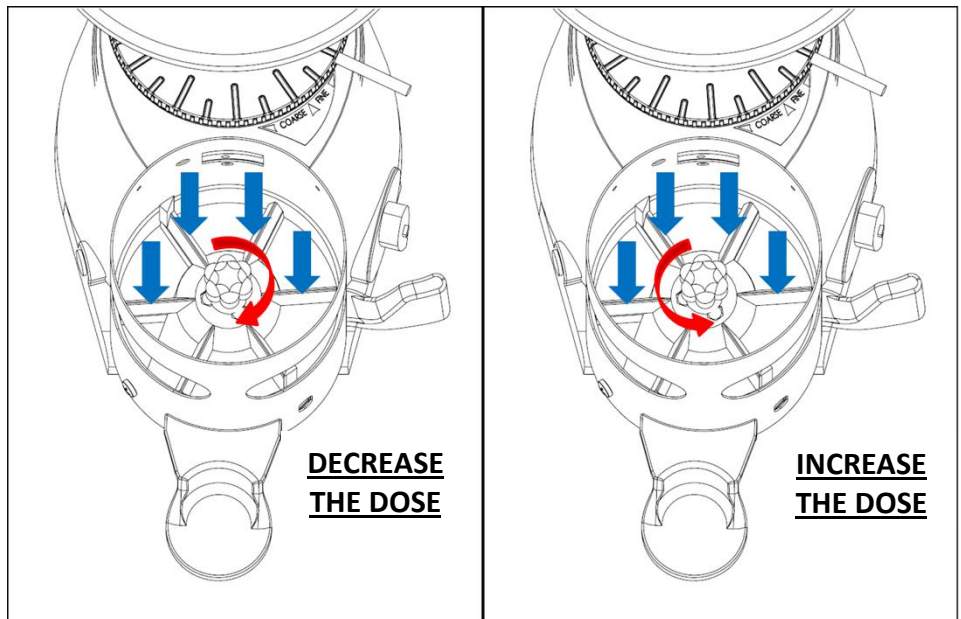


You must also adjust the height of the support, based on the size of the filter holder, to guarantee centring of the coffee supplied (see image).

ADJUSTMENT OF THE DOSE IN THE GRINDER DOSERS

To adjust the dose, the knob must be used at the centre of the ground coffee doser. Keep the dosing star unit still by pushing it downwards, rotate the knob clockwise to obtain a reduction in the dose quantity, or anti-clockwise if you want to instead obtain an increase.

To pick the doses of ground coffee, position the filter holder of the coffee machine fully on the support fork under the ground coffee outlet.

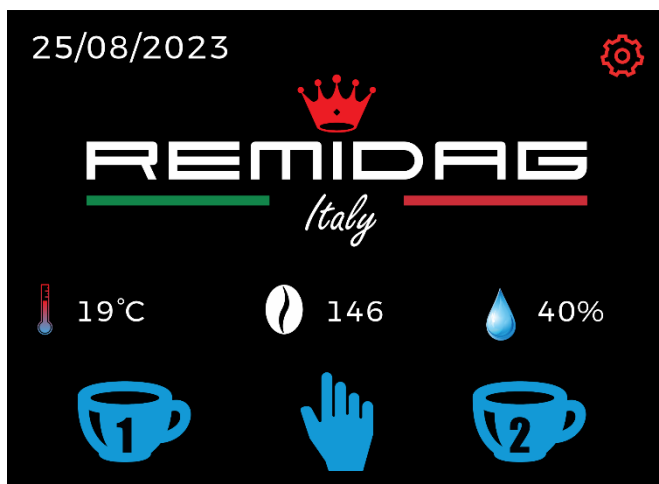


To enable the ground coffee to fall, you must pull the doser lever fully without accompanying it on its return. Pull twice consecutively for two doses. In manual grinder dosers with timers, to ensure regular doses, it is important to check every now and then that the quantity of ground coffee in the doser is such to cover the dosing star unit.

ADJUSTMENT OF THE DOSE IN ELECTRONIC COFFEE GRINDERS WITH FULL TOUCH DISPLAY

The control panel has a full touch display.

Before increasing or decreasing the supply time you need to ensure you have chosen the desired granule size.



To adjust the supply time relating to the single dose, double and triple, you need to access SETTINGS menu, pressing red gear in the upper right corner of the screen.

Once inside the Settings menu, it's easy to move inside it through the arrows on the sides of the screen.

The first item appearing is the single dose. Immediately you see the established time for a single dose, which can be decreased or increased thanks to the keys “+” and “-”.

Once the desired time is selected it will be automatically saved. Weigh the dose supplied with the precision scale and, if necessary, repeat the operation until desired grams are obtained. Repeat the operation also on the double dose and triple dose if desired, or keep it OFF.

OTHER FUNCTIONALITIES OF THE ELECTRONIC DISPLAY

To access Settings menu, pressing the red gear in the upper right corner of the screen. As explained in detail above, use the arrows on the sides of the screen to move inside the menu.

The programming menu enables setting:

- single dose supply time (+; -)
- double dose supply time (+; -)
- triple dose supply time (+; -; OFF)
- brightness (+; -)
- volume of the acoustic signal (on; off)
- button mode

STANDARD: a click a dose, two clicks double dose, three clicks and more triple dose;

DISABLED: to bypass button operation

- lock menu settings: (locked; unlocked) through a password supplied by Remidag Srl
- burrs wear: shows the number of doses to supply before receiving the warning signal to replace the burrs. Once the worn burrs are replaced with the new ones, push “reset”, put the password supplied by Remidag Srl and choose the suitable type

STANDARD:

TITANIUM:

RED SPEED:

OFF to turn off the reminder

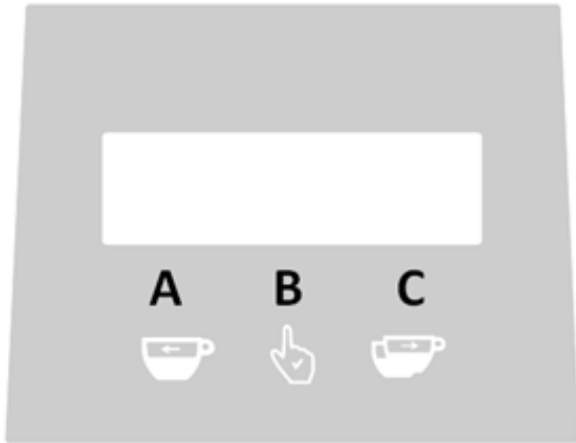
- manual dose: (unlocked; locked) Through a password supplied by Remidag Srl
- date and Hour
- led light: always ON; while GRINDING; always OFF
- counters:
 - DAILY (d): It resets automatically every day at midnight
 - WEEKLY (w): It resets automatically every Sunday at midnight
 - MONTHLY (m): It resets automatically every last day of the month at midnight
- TOTAL (total): life cycle of the coffee grinder, it cannot be reset to zero

DAILY, WEEKLY and MONTHLY can be reset manually by pressing the “reset” button with the password supplied by Remidag Srl

ADJUSTMENT OF THE DOSE IN ELECTRONIC COFFEE GRINDERS WITH STANDARD DISPLAY

The control panel has three back-lit keys for selection of the dose to grind. On pressing it, an acoustic sound is emitted which can be disabled.

Before increasing or decreasing the supply time, you need to ensure you have chosen the desired granule size.



To adjust the supply time relating to the single dose and the double dose, you need to access the SETTINGS, keeping key **A** pressed for approx. 3 seconds.

Once inside the Settings menu, the keys turn yellow and become:

A back/decrease

C forward/increase

B they will allow you to confirm, keeping pressed for 3 seconds (flashing green) or, if pressed for less, to exit (flashing red).

The first item which appears is the single dose. To set the desired time for a single dose of coffee, select the menu item while keeping button **B** (confirm) pressed for 3 seconds, the established supply time will appear, which can be decreased or increased thanks to keys **A** and **C**.

Once the desired time is reached, confirm with key **B** for three seconds, until green flashing. With the precision scales, weigh the dose supplied and, if necessary, repeat the operation until the desired grams are obtained. Repeat the operation to also supply the double dose.

OTHER FUNCTIONALITIES OF THE ELECTRONIC DISPLAY

To access the Settings menu, keep key **A** pressed for approx. 3 sec. and on input confirmation in the Settings menu, the three keys will illuminate in yellow. As explained in detail above, to move in the menu and change the value, use keys **A** and **C**, to select and confirm use key **B** (keep pressed for 3 seconds). Exit the menu after confirming key **B**.

The programming menu enables setting:

- single dose supply time (+; -)
- double dose supply time (+; -)
- mode button STANDARD: a click a dose, two clicks or more double dose;
DOUBLE DOSE: a click or more always supplies two doses
DISABLED: to bypass button operation
- volume of the acoustic signal (on; off)
- brightness (+; -)
- colour of the keys (blue; green; red; turquoise; yellow; purple; white)
- language (Italian; English; German; French; Dutch; Spanish; Portuguese)
- burr wear (allows you to set the number of doses to supply before receiving the warning signal to replace the burrs. Once the worn burrs are replaced with the new ones, choose the suitable type

STANDARD: 50,000 doses; (+; -)

TITANIUM: 280,000 doses; (+; -)

RED SPEED: 320,000 doses; (+; -)

OFF to disable the memo

- total counter (life cycle of the coffee grinder, it cannot be reset to zero)

- partial counter (can be reset to zero. To reset the counter to zero, keep key B pressed for 3 seconds)
- missing coffee (indicates the number of doses to supply before you need to replace the burrs.

If you want to change the burrs in advance, you can reset the counter “missing coffee” to zero by keeping key B pressed for 3 seconds.

When you are inside the adjustment program, coffee cannot be ground. If the appliance is switched off (switch in position 0”) before saving the changes, they will be lost.



ATTENTION

HARM TO OPERATORS OR DAMAGE TO THE MACHINE FOLLOWING USE DIFFERENT FROM THAT INDICATED IN THIS DOCUMENTATION CANNOT BE ATTRIBUTED TO THE MANUFACTURER COMPANY.

WARNINGS FOR USE

Do not leave the appliance on without coffee in the bean hopper.

In the grinder dosers, do not pull the lever of the doser so it runs a partial stroke, but always reach full stroke. In coffee grinders, it is indispensable that the ground coffee coming out is in no way blocked to avoid blocking the appliance. In filling operations of the coffee bean hopper ensure no foreign bodies are inserted. Handle with clean hands. Always re-position the cover of the bean hopper after each filling and during normal use of the equipment.

FIRST INSTALLATION

For correct operation of the burrs on first installation and on each change of burrs, grind some doses of coffee. Do not use these first ground doses to supply the coffee.

Section 5

Maintenance – Decommissioning

PERIODIC MAINTENANCE

It is indispensable to carry out periodic checks on the status of the power supply plug cable.

If the power supply plug cable is damaged, ask a qualified technical staff member to intervene to replace it and prevent any risk.

You are advised to only use original spare parts.

To ensure the efficiency of the machine, it is indispensable to have qualified technical staff carry out periodic maintenance with detailed controls on the status of the components most subject to wear.

You need to periodically check the wear status of the burrs. Burrs in excellent condition guarantee high quality grinding with greater productivity and also limits heating.

You need to at least clean once a day all parts coming in contact with foodstuff products in contact with the external environment of the machine, which could get contaminated, always

with the machine off and with the plug disconnected. You are advised to only use water and specific detergents.

CLEANING THE APPLIANCE

Remove the power supply voltage of the appliance by removing the plug from the socket before cleaning. The appliance must not be cleaned with a water jet.

Do not install the appliance in premises where cleaning with water jets is planned.

To clean the display, do not use detergents, but only a damp cloth which is well rung. Immediately dry with a dry cloth.

You need to periodically clean the appliance exclusively by qualified technical staff. For cleaning, use cloths or panels which are perfectly clean and sanitised.

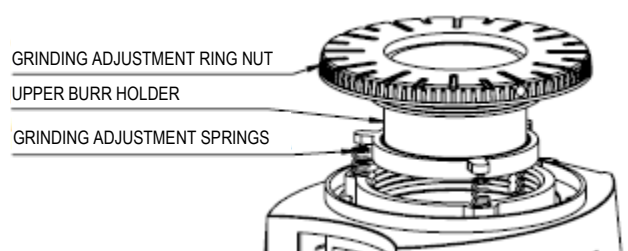
Do not use abrasive products to avoid removing the sheen from parts.

BEAN HOPPER

Wash the bean hopper after removing it from the appliance by unscrewing the relevant fastening screw, with water and neutral soap, rinsing it carefully with tepid water and dry it perfectly. After cleaning the bean hopper, it must be fastened to the upper burrs holder using the specific screw.

GRINDING SYSTEM

Remove the safety screw forbidding removal of the adjustment ring nut. Unscrew the ring nut by rotating clockwise. Having removed the upper burr holder, carefully clean the burrs, the threads and the entire grinding system using a brush and dry cloth. For the grinding chamber thread, you are advised to use a small brush with metal wires.



You are advised to check cleaning of the threads of the adjustment ring unit and the appliance by screwing in the ring nut up to the limit switch having inserted the upper burr holder. If screwing in the ring nut is not easy to do, you need to repeat cleaning.

Check the presence of grinding adjustment springs in their compartment and having positioned the upper burr holder in its compartment, lubricate the adjustment ring nut and the support surface which comes in contact with the upper burr holder with grease suitable for contact with foodstuff.

Screw back in the adjustment ring nut by rotating anti-clockwise and screw in the safety screw. Having re-positioned the hopper fasten it appropriately. Lastly, adjust the level of grinding.

For grinder dosers, clean the doser base and the grinding rods unit with a dry cloth. Clean carefully. The operation must be carried out by qualified technical staff. Also for electronic coffee grinders, clean the ground coffee outlet with a dry cloth. For more careful cleaning, the operation must be carried out by qualified technical staff.

EXTRAORDINARY MAINTENANCE

Extraordinary maintenance is required for faults or breakages due to heavy use, unforeseeable accidents or inappropriate use of the machine.

The situations which from time to time can be created cannot be completely foreseeable and therefore it is not possible to describe appropriate intervention procedures.

If necessary, consult the technical support service to receive adequate instructions on the situation.

Extraordinary intervention however requires good work experience in the electrical and mechanical sector and in the presence of this experience, can be carried out by consulting the diagrams attached to this documentation.

In any case, before starting extraordinary intervention, always consult the manufacturer so the correctness of the intervention planned is confirmed.

All ordinary or extraordinary electrical or mechanical intervention planned must however be carried out by specialist staff (see AUTHORISED SUPPORT).

DECOMMISSIONING

The coffee grinder in question is produced and manufactured according to strength, long-lasting and flexibility-based criteria which enable use for many years. Once the end of its technical and operative life has been reached, it must be disabled, i.e. placed out of service and in conditions to however avoid further use for the purposes for which it was originally designed and manufactured, making it however possible to re-use the raw materials composing it.

The same disabling procedures must be complied with in all the following cases:

Placement out of service of the machine for a longer period of inactivity;

Placement out of service and storage of the machine in the warehouse;

Definitive decommissioning of the machine and subsequent dismantling.

NOTE



THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR HARM TO PEOPLE OR DAMAGE TO PROPERTY CAUSED BY RE-USE OF INDIVIDUAL PARTS OF THE MACHINE FOR FUNCTIONS OR IN ASSEMBLY CONFIGURATIONS DIFFERING FROM THE ORIGINAL. THE MANUFACTURER COMPANY REJECTS ALL ACKNOWLEDGEMENT, IMPLICIT OR EXPLICIT, OF SUITABILITY FOR SPECIFIC PURPOSES OF PARTS OF THE MACHINE RE-USED AFTER DEFINITIVE DECOMMISSIONING FOLLOWING ITS DISMANTLING.

Decommissioning procedure

To definitively disable the coffee grinder, proceed as follows:

- Ensure the main switch in position "0".
- Disconnect the electrical power supply from the mains.
- Gather the power supply cable and fasten it to the machine to ensure it does not pose an obstacle during movement.
- Protect the machine parts which are not treated (e.g. grease on metal parts without paint) - do not do this if disabling for dismantling.
- Move the machine following the instructions in **section 3 - Movement**.

Dismantling

The materials composing the machine do not require particular dismantling procedures. In case, refer to local standards for dismantling of its materials and its components.

The possibility of re-using certain parts of the machine, both as mechanical units and raw materials for other constructions is sub-ordinate to the total liability of the user.

NOTE

THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT IN ANY WAY BE HELD LIABLE FOR DAMAGE CAUSED TO THE MACHINE IF NOT USED IN THE INTEGRAL VERSION AND FOR USES AND METHODS OF USE SPECIFIED IN THIS MANUAL. THE MANUFACTURING COMPANY CANNOT BE HELD IN ANY WAY LIABLE FOR ANY HARM TO PEOPLE OR DAMAGE TO PROPERTY DUE TO RECOVERY OF PARTS OF THE MACHINE USED AFTER ITS DISMANTLING

ITALIANO

Sommario

<u>Sezione 1</u>	43
<u>DEFINIZIONI</u>	43
<u>DATI DEL COSTRUTTORE</u>	44
<u>ASSISTENZA AUTORIZZATA</u>	44
<u>PRESENTAZIONE DEL MANUALE</u>	44
<u>Pittogrammi</u>	45
<u>Obblighi e Pericoli</u>	45
<u>SICUREZZA</u>	46
<u>AVVERTENZE IMPORTANTI</u>	46
<u>Sezione 2</u>	47
<u>GARANZIA</u>	47
<u>AVVERTENZE</u>	48
<u>DESCRIZIONE GENERALE E DATI TECNICI</u>	50
<u>Rumorosità</u>	50
<u>Targhe di identificazione</u>	50
<u>Ripari fissi</u>	51
<u>DISPOSITIVI DI SICUREZZA</u>	51
<u>SICUREZZA CAMPANA</u>	51
<u>PROTEZIONE USCITA CAFFE'</u>	51
<u>MODELLI CON MICRON CAMPANA</u>	51
<u>OPERAZIONI FATTIBILI</u>	52
<u>USO PREVISTO ED USO NON PREVISTO DELLA MACCHINA</u>	52
<u>Uso Previsto</u>	52
<u>Uso Non Previsto</u>	52
<u>RISCHI RESIDUI</u>	53
<u>Operazioni che comportano rischi per l'operatore:</u>	53
<u>Rischio Residuo Di Schiacciamento</u>	54
<u>Sezione 3</u>	54
<u>MOVIMENTAZIONE</u>	54
<u>Peso della macchina</u>	54
<u>Caratteristiche del supporto su cui può essere posizionato ed utilizzato</u>	54
<u>Spostamento della macchina</u>	54
<u>Movimentazione manuale</u>	54
<u>COLLEGAMENTO</u>	55
<u>Avvertenza</u>	55
<u>Ubicazioni</u>	55

<u>Temperatura</u>	55
<u>Umidità relativa (senza condensazione)</u>	55
<u>Procedure di configurazione e collegamento</u>	55
<u>Sezione 4</u>	56
<u>USO DELLA MACCHINA</u>	56
<u>ACCENSIONE E SPEGNIMENTO</u>	56
<u>AVVIO LAVORAZIONE</u>	56
<u>REGOLAZIONE DELLA MACINATURA</u>	58
<u>REGOLAZIONE DELLA DOSE NEI MACINADOSATORI</u>	59
<u>REGOLAZIONE DELLA DOSE NEI MACINACAFFE' ELETTRONICI</u>	60
<u>AVVERTENZE PER L'USO</u>	63
<u>Sezione 5</u>	63
<u>MANUTENZIONI PERIODICHE</u>	63
<u>PULIZIA DELL'APPARECCHIO</u>	63
<u>MANUTENZIONI STRAORDINARIE</u>	64
<u>MESSA FUORI SERVIZIO</u>	65
<u>Procedura di disattivazione</u>	65
<u>Smaltimento</u>	65

Sezione 1

Definizioni - Dati del costruttore – Assistenza Autorizzata – Presentazione del Manuale

DEFINIZIONI

Marcatura CE: processo di preparazione del fascicolo tecnico, all'interno del quale si raccoglie la documentazione di tutto ciò che il produttore/fabbricante/importatore/mandatario ha eseguito o verificato sia stato eseguito, per realizzare un prodotto sicuro e conforme alle direttive ed alle norme europee. Nel corso del presente documento il macinacaffè verrà spesso associato al termine “macchina”.

Marcatura CE: apposizione con varie metodologie e supporti, del marchio CE sui prodotti immessi in libera pratica.

Immissione in libera pratica: messa a disposizione di un terzo, in qualsiasi forma, un prodotto (vendita, noleggio, comodato d'uso, regalo, alienazione, ecc.)

Modifica/adeguamento: attività che cambiano la situazione del prodotto rispetto alla originale, definita dal produttore, tale attività determina la necessità di marcare nuovamente il prodotto, nel rispetto delle leggi attuali.

Produttore: chiunque immetta in libera pratica un prodotto indicando esclusivamente il proprio nome sui documenti che lo accompagnano.

Direttiva: documento emanato dall'autorità centrale europea e che disciplina la sicurezza di una categoria di prodotti. Deve essere recepita da ogni singolo Stato dell'Unione per avere valore di legge in quello Stato.

Regolamento: documento emanato dall'autorità centrale europea che ha valore di legge su tutto il territorio della Unione Europea, senza necessità di recepimento da parte dei singoli Stati.

Norma: documento emanato da un istituto privato e che ha valore indicativo di buon modo di operare, ha valore di legge solo se supportato da un apposito decreto governativo.

Norma armonizzata: documento emanato da un organismo privato, che vale su tutto il territorio europeo ed ha valore di legge se subordinato ad un Regolamento. Il rispetto di una norma è sempre e solo “presunzione” del rispetto della direttiva o del regolamento a cui è armonizzata.

Dichiarazione di conformità: documento che obbligatoriamente deve essere emesso è firmato dal produttore e che deve accompagnare ogni prodotto o lotto di prodotti.

Etichetta CE: indicazioni che devono essere presenti sul prodotto o sulla sua confezione, che indica in modo sintetico che il produttore ha assolto agli obblighi di sicurezza previsti dalla legge.

Certificato CE: documento emesso da un organismo privato, che attesta che un solo campione ha superato determinati test. Il certificato può essere imposto dalla legge oppure volontario, ma non sostituisce mai la marcatura CE, in quanto non fa alcun riferimento alla produzione di serie, può essere quindi integrativo, mai sostitutivo della marcatura CE.

Macchina: insieme di elementi meccanici e non di cui almeno uno mobile grazie alla forza non umana o animale, anche se privo di fonte di energia applicata, ma che è destinata ad essere accoppiata con una fonte di energia. L'insieme di più macchine, che diventano allora “quasi

macchine”, diventa a sua volta una macchina. Rientrano nella direttiva macchine anche i sistemi di sollevamento, anche se manuali.

DATI DEL COSTRUTTORE

Nome ditta	Remidag S.r.l.
Sede ditta	Via Padova, 4/A – 35010 – Trebaseleghe (PD)
P.IVA	04804510289
Nome prodotto	MST
Tel. Ufficio	+39 049 9387766
E_mail	info@remidag.it
Sito web	www.remidag.it

ASSISTENZA AUTORIZZATA

La manutenzione e l’assistenza tecnica può essere eseguita esclusivamente dalla ditta produttrice o da un tecnico incaricato dalla stessa.

PRESENTAZIONE DEL MANUALE

NOTA



AL RICEVIMENTO DEL MACINACAFFÈ, PRIMA DI ESEGUIRE QUALSIASI OPERAZIONE DI UTILIZZO, LEGGETE ATTENTAMENTE TUTTE LE DOCUMENTAZIONI INDICATE AL PARAGRAFO PRECEDENTE.

Il presente manuale contiene le istruzioni per il collegamento, l’uso e la manutenzione del macinacaffè **MST** destinato all’uso professionale.

Il manuale è composto da varie sezioni, ognuna delle quali tratta una serie di argomenti, suddivisi in capitoli e paragrafi. L’indice generale elenca tutti gli argomenti trattati dell’intero manuale.

La numerazione delle pagine è progressiva ed in ogni pagina è riportato il numero della stessa. Questo manuale è destinato al personale preposto al collegamento, all’uso ed alla manutenzione del macinacaffè e ne è relativo alla vita tecnica dopo la sua produzione, utilizzo ed una eventuale vendita.

Nel caso in cui venisse successivamente ceduto a terzi a qualsiasi titolo (vendita, comodato d’uso, o qualsiasi altra motivazione), il macinacaffè deve essere consegnato completo di tutta la documentazione.

Le informazioni contenute in questo manuale non intendono e non possono sostituire le conoscenze e le esperienze possedute dall’utilizzatore, al quale compete comunque in modo esclusivo la responsabilità dell’uso per cui la macchina è stata progettata.

Prima di iniziare qualsiasi operazione su qualsiasi unità è necessario avere almeno letto l’intero manuale e poi approfondito l’argomento relativo alle operazioni che si intendono effettuare. Questo manuale contiene informazioni di proprietà riservata e non può essere anche parzialmente fornito a terzi per alcun uso ed in qualsiasi forma, senza il preventivo consenso scritto della ditta REMIDAGSRL.

REMIDAG SRL dichiara che le informazioni contenute in questo manuale sono congruenti con le specifiche tecniche e di sicurezza della macchina cui il manuale si riferisce.

Copia conforme di questo manuale è depositata nel fascicolo tecnico del macinacaffè, conservato presso la sede della ditta REMIDAG SRL.

REMIDAG SRL non riconosce alcuna documentazione che non sia stata prodotta, rilasciata o distribuita da sé stessa o da un suo mandatario autorizzato.

Convenzioni

Allo scopo di ottenere una più immediata comprensione degli argomenti, nel manuale sono state adottate le simbologie grafiche e tipografiche e convenzioni che vengono di seguito descritte.



NOTA

LE NOTE CONTENGONO INFORMAZIONI IMPORTANTI, EVIDENZIATE AL DI FUORI DEL TESTO CUI SI RIFERISCONO



ATTENZIONE

LE INDICAZIONI DI ATTENZIONE INDICANO QUELLE PROCEDURE LA CUI MANCATA O PARZIALE INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE DANNI ALLA MACCHINA, ALLE SUE COMPONENTI E PUÒ ESPORRE UN OPERATORE A PERICOLI.



PERICOLO

LE INDICAZIONI DI PERICOLO INDICANO QUELLE PROCEDURE LA CUI MANCATA O PARZIALE INOSSERVANZA PUÒ PROVOCARE DANNI O LESIONI GRAVI ALLA SALUTE DELL'OPERATORE O DI ALTRE PERSONE NELLE VICINANZE. DANNI GRAVI ALLA MACCHINA.

Pittogrammi

Nella macchina sono presenti i seguenti pittogrammi:

Obblighi e Pericoli



Obbligo di lettura del manuale di uso e manutenzione



Pericolo di elettrocuzione
Zona sotto tensione



Equipotenziale



ATTENZIONE!

Le targhe di avvertimento ed i pittogrammi che svolgono funzione di sicurezza non devono essere rimosse, coperte o danneggiate.

SICUREZZA

Le operazioni di manutenzione devono essere eseguite da personale qualificato ed autorizzato.

Osservate le indicazioni sulle norme di sicurezza specifiche da applicarsi all'uso e manutenzione della macchina contenute nel capitolo

NORME GENERALI DI SICUREZZA.

Qualsiasi tipo d'intervento, anche di manutenzione, deve sempre essere effettuato a macchina spenta. Nell'eseguire tali interventi, attenetevi scrupolosamente alle istruzioni riportate sul manuale d'istruzioni.

PERICOLO



SCOLLEGARE LA MACCHINA DALL'IMPIANTO ELETTRICO, POSIZIONANDO L'INTERRUTTORE GENERALE IN "0" E SCOLLEGANDO LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE, PRIMA DI EFFETTUARE QUALUNQUE OPERAZIONE DI PULIZIA O MANUTENZIONE ALLE PARTI INTERNE.

Per qualsiasi intervento di manutenzione, messa a punto, smontaggio e rimontaggio etc. oltre alle indicazioni contenute nel presente manuale, devono essere rispettate le norme di sicurezza generali sul lavoro vigenti nel luogo in cui tali operazioni vengono svolte.

Finito un intervento, verificate di aver ripristinato tutti i collegamenti, aver rimontato scocca e protezioni e serrato bene le viti.

Controllate di non aver lasciato alcun oggetto od utensile all'interno della macchina.

Finito l'intervento di manutenzione, prima di alimentare ed accendere il macinacaffè assicuratevi di aver ripristinato tutti i dispositivi di sicurezza che per esigenze di intervento siano stati rimossi.

AVVERTENZE IMPORTANTI

L'operatore che utilizza il macinino deve essere un adulto responsabile, e non un minore o persona incapace di adoperare in sicurezza tali apparecchiature.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile o che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e a condizione che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e manutenzione dell'apparecchio non possono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.

Quando si utilizza il macinino, è necessario adottare le seguenti precauzioni:

Non immergere l'apparecchio in acqua.

Non utilizzare con mani o piedi bagnati.

Non utilizzare con piedi nudi.

Non esporre il macinino al sole o altre condizioni atmosferiche.

Non collocare nessun tipo di oggetto all'ingresso o all'uscita del caffè mentre il macinacaffè è in funzione. (Si tenga presente che le macine continuano a girare per un paio di giri dopo che il macinacaffè è stato spento).

Per scollegare il macinino, utilizzare l'interruttore di alimentazione principale e mai il cavo di alimentazione, per evitare un possibile corto circuito

Sezione 2

Garanzia – Avvertenze - Descrizione generale e dati tecnici - Dispositivi di sicurezza – Operazioni Fattibili - Uso previsto e non previsto della macchina – Rischi residui

GARANZIA

Le norme di garanzia, elencate integralmente nel contratto d'acquisto, hanno valore soltanto se la macchina è impiegata nelle condizioni di uso previsto.

Fatta esclusione per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria descritti alla **sez. MANUTENZIONE** ed eseguiti con le procedure indicate, qualsiasi riparazione o modifica apportata al macinacaffè dall'utilizzatore o da ditte non autorizzate determina il decadimento della garanzia.

La garanzia non si estende ai danni causati da imperizia o negligenza nell'uso del macinacaffè, o da cattiva od omessa manutenzione.

I prodotti da noi venduti sono coperti da garanzia per quanto riguarda le seguenti condizioni:	
1	<i>La garanzia è valida per un periodo di dodici (12) mesi.</i>
2	<i>La Ditta produttrice si assume l'impegno di sostituire a propria discrezione le parti mal funzionanti o di errata fabbricazione, solo dopo un accurato controllo e riscontro di cattiva costruzione.</i>
3	<i>Sono sempre a carico del compratore le spese di trasporto e/o spedizione in caso di errato utilizzo dei termini di garanzia.</i>
4	<i>Durante il periodo di garanzia le componenti sostituite diventano di proprietà del produttore.</i>
5	<i>Di questa garanzia può beneficiare solamente l'acquirente originale che abbia rispettato le indicazioni di normale manutenzione contenute nel manuale. La nostra responsabilità sulla garanzia scade nel momento in cui: il proprietario originale ceda la proprietà della macchina, oppure siano state apportate modifiche alla stessa</i>
6	<i>La garanzia non comprende danni derivati da un'eccessiva sollecitazione come ad esempio l'utilizzo della macchina dopo la constatazione di un'anomalia, dall'utilizzo di metodi d'esercizio non adeguati nonché dalla mancata osservazione delle istruzioni d'uso e manutenzione.</i>
7	<i>Il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali difficoltà che dovessero sorgere nella rivendita o nell'utilizzo all'estero dovuto alle disposizioni in vigore nel Paese in cui la macchina è stata venduta.</i>
8	<i>La macchina o parti difettose della stessa devono essere consegnate alla Ditta produttrice per la sostituzione; in caso contrario la parte sostituita sarà addebitata all'acquirente.</i>

Avviso: qualora si ritenesse necessario l'utilizzo della garanzia, Vi preghiamo di indicare i seguenti dati:

1	<i>Tipologia</i>
2	<i>Data di acquisto (presentazione del documento d'acquisto)</i>
3	<i>Descrizione dettagliata del problema</i>

NOTA



IL MANCATO RISPETTO DELLE MODALITÀ DI INTERVENTO ED USO DELLA MACCHINA DESCRITTI NELLA PRESENTE DOCUMENTAZIONE (MANUALE DI USO E MANUTENZIONE E DOCUMENTAZIONI ALLEGATE) COMPORTA IL DECADIMENTO DEI TERMINI DI GARANZIA.

La garanzia non copre fermi macchina, mancata produzione etc.

AVVERTENZE

Qualora parte della documentazione fosse anche parzialmente mancante od illeggibile, consultate il responsabile del fascicolo tecnico prima di eseguire qualsiasi ulteriore operazione sulla macchina.

Il personale destinato all'uso ed alla manutenzione del macinacaffè, deve leggere il manuale d'uso e manutenzione, prestando particolare attenzione alle norme generali di sicurezza e alle modalità di esecuzione contenute nelle sezioni relative alle operazioni di propria competenza. In questo capitolo sono descritte le norme generali di sicurezza da osservarsi durante qualsiasi operazione eseguita con il macinacaffè. Le procedure d'intervento, descritte nei capitoli successivi, devono essere eseguite rispettando sia le modalità di esecuzione indicate, sia le norme di sicurezza generali di questo capitolo.

Le norme di sicurezza e le procedure d'uso e manutenzione dei presenti manuali sono un complemento alle norme generali di sicurezza sul lavoro che devono comunque essere rispettate.

Settori industriali o nazioni diverse possono avere diverse normative relative alla sicurezza. Si precisa pertanto che in tutti i casi in cui le norme del manuale fossero in conflitto oppure riduttive rispetto alle norme del settore industriale o della nazione in cui il macinacaffè viene utilizzato, le norme del settore industriale o della nazione avranno comunque valore prioritario su quelle del manuale.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI ALL'USO del macinacaffè DA PARTE DI PERSONALE NON ADEGUATAMENTE ISTRUITO E DELEGATO O CHE NE ABBAIA FATTO UN USO INAPPROPRIATO, NONCHÉ DALL'INOSSERVANZA

ANCHE PARZIALE DELLE NORME DI SICUREZZA E PROCEDURE DI INTERVENTO DESCRITTE NELLA DOCUMENTAZIONE.

La non osservanza delle norme d'uso e delle modalità di intervento contenute nel manuale determina inoltre il decadimento dei termini di garanzia.

Generalità

Scopo principale di questo manuale è quello di avvicinare in maniera semplice e graduale l'operatore alla normativa di prevenzione infortuni e a quelle norme comportamentali che sono alla base di un corretto e sicuro utilizzo della macchina, prevenendo, per quanto possibile, il verificarsi di infortuni.

Le disposizioni di legge sono elencate brevemente per non appesantire la struttura del libretto, ma offrono comunque un buon riferimento per coloro che desiderassero ampliare questo argomento. Con l'entrata in vigore del D.lgs. n. 626 del 19/09/1994 e successive modifiche (81/08 e successivi), il legislatore ha introdotto il principio che tutte le attrezzature particolari, debbano essere utilizzate dall'operatore solo dopo una formazione adeguata e specifica. Questa formazione deve garantire che l'uso della macchina avvenga in modo corretto, in relazione ai rischi che possono essere causati a sé stessi o ad altre persone. Pertanto l'uso di questa macchina deve essere riservato solo a personale incaricato.

Norme di sicurezza

Durante l'utilizzo del macinacaffè potrebbero verificarsi situazioni di funzionamento non corretto non previste dai manuali. Queste situazioni, del tutto anomale, possono a volte essere causate da fattori ambientali o da guasti fortuiti non prevedibili dal costruttore.

Nel caso si verificasse una qualsiasi anomalia non prevista dopo aver alimentato il macinacaffè:

Disalimentarlo estraendo la spina dalla presa di corrente.

Contattare immediatamente l'assistenza tecnica.

Nel caso si verificasse un blocco imprevisto del macinacaffè:

Spegnere, posizionando l'interruttore generale in posizione "0".

Disalimentarlo estraendo la spina dalla presa di corrente.

Verificare se nel presente manuale sono contenute le indicazioni sufficienti e necessarie per sbloccarlo in totale sicurezza (vedi **Rischi Residui**). In alternativa contattare immediatamente l'assistenza tecnica per ricevere indicazioni precise.

Nel caso si verificassero problemi di natura elettromagnetica a seguito dell'accensione ed utilizzo del macinacaffè:

Spegnere, posizionando l'interruttore generale in posizione "0".

Disalimentarlo estraendo la spina dalla presa di corrente.

Contattare immediatamente l'assistenza tecnica.

Se ritenete di dover eseguire un'operazione od un intervento non previsto o seguendo una procedura diversa da quelle indicate dal manuale, prima di procedere consultate la ditta produttrice **REMIDAG SRL**.

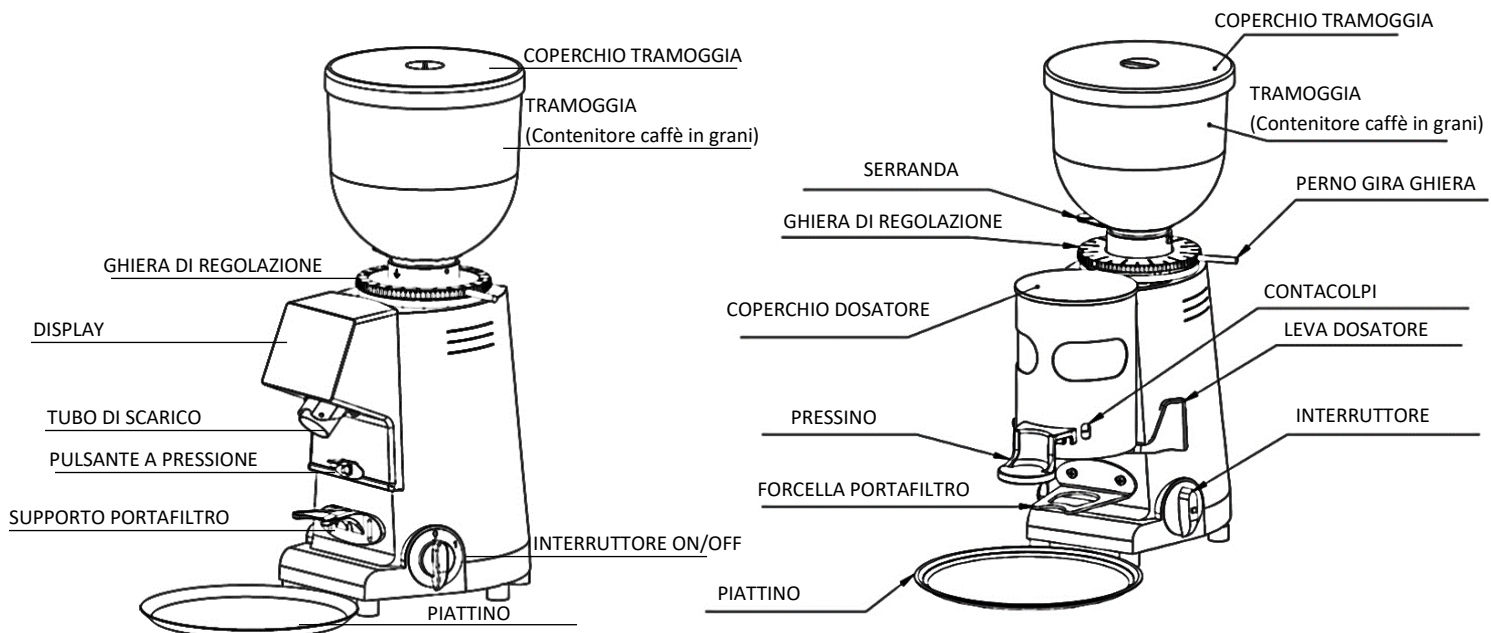
Il manuale deve essere custodito dal personale a cui è stato assegnato il compito di gestione, utilizzo e manutenzione del macinacaffè. In caso di deterioramento o smarrimento potrà essere richiesta dal Committente al servizio di sicurezza interno della **REMIDAG SRL** una copia

conforme, suggeriamo di tenere una copia di sicurezza in luogo in cui non possa essere danneggiata o smarrita.

Per prevenire situazioni di pericolo è necessario che tutti gli addetti leggano attentamente il manuale d'uso e manutenzione, assicurandosi di avere compreso le modalità di uso e di intervento prima di iniziare ad utilizzare in qualsiasi forma il macinacaffè.

DESCRIZIONE GENERALE E DATI TECNICI

Il prodotto descritto nel presente documento è un macinacaffè professionale con macine piane da 64mm realizzato con materiali adatti al contatto con i prodotti alimentari in conformità al Regolamento 1935/2004/CE. Il macinacaffè in esame macina la dose di caffè al momento e permette di lavorare sempre con caffè fresco. Prodotto professionale adatto per attività che consumano fino a 3kg di caffè al giorno.



Rumorosità

Il rumore prodotto del macinacaffè non supera il valore di 70dB, quindi non è necessario per l'utilizzatore indossare cuffie protettive durante le fasi di lavoro.

Targhe di identificazione

Il macinacaffè è dotato di una targhetta di identificazione su cui sono riportati gli estremi identificativi e i principali dati tecnici relativi a pesi e alimentazioni.



ATTENZIONE

PER SALVAGUARDARE L'INTEGRITÀ DI TUTTI I COMPONENTI DEL MACINACAFFÈ È INDISPENSABILE RISPETTARE I DATI TECNICI RIPORTATI SULLA TARGHETTA.

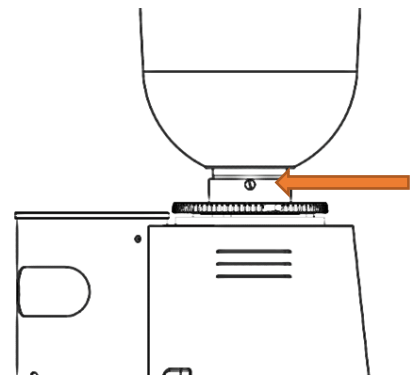
La targhetta di identificazione riporta anche la marcatura CE.

Ripari fissi

Le parti sotto tensione, le componenti mobili della macchina e le parti che raggiungono temperature pericolose sono precluse al contatto ed isolate per mezzo di ripari fissi ovvero ripari che per essere rimossi necessitano di attrezzature particolari. È vietato far funzionare la macchina con ripari fissi rimossi dalla loro sede.

VITE DI SICUREZZA CHE TIENE LA TRAMOGGIA ATTACCATA AL MACININO IMPEDENDO DI RAGGIUNGERE LE MACINE ROTANTI AD UN OPERATORE.

VITE CHE AL MOMENTO DELL'INSTALLAZIONE DEL MACINACAFFÈ DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE AVVITATA NEL FORO DEDICATO DELLA TRAMOGGIA.



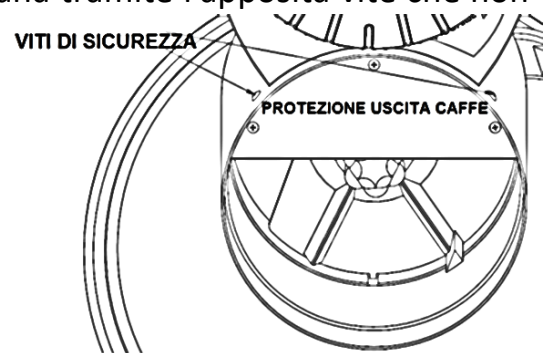
DISPOSITIVI DI SICUREZZA

SICUREZZA CAMPANA

La campana deve essere sempre fissata al supporto campana tramite l'apposita vite che non deve mai essere rimossa dall'utente. Per proteggere la rimozione della ghiera di regolazione e il conseguente accesso alle parti rotanti è presente sulla ghiera stessa un perno anti svitamento: tale perno deve essere posizionato in quello dei fori presenti sulla ghiera che permette la più ampia e opportuna regolazione di macinatura e non deve mai essere rimosso dall'utente.

PROTEZIONE USCITA CAFFÈ

La protezione uscita caffè deve essere sempre fissata al gruppo dosatore, tramite le apposite viti che non devono mai essere rimosse dall'utente. La rimozione della protezione uscita caffè può essere effettuata esclusivamente da personale tecnico qualificato solo dopo aver scollegato l'apparecchio della rete di alimentazione rimuovendo la spina dalla presa. Prima di ricollegare l'apparecchio alla rete, rimontare la protezione.



MODELLI CON MICRON CAMPANA

Nei modelli con il dispositivo di sicurezza Campana, ogni qual volta viene rimossa la campana il macinadosatore si spegne e non riparte fino a quando non viene inserita nuovamente la campana ed allineato il perno di sicurezza al magnete posteriore. Se si dovesse smontare la Campana per una pulizia è necessario rispettare la posizione dei pezzi nell'assemblarla in modo da non portare alcuna modifica ai sistemi di sicurezza. Se non si fosse del tutto sicuri del funzionamento rivolgersi ad un tecnico specializzato. È assolutamente vietato apportare modifiche di alcun tipo rispetto alla versione originale, l'azienda si avvale di non rispondere per danni a persone o cose nel caso ci fosse stata una manomissione delle parti di sicurezza dell'apparecchio.

OPERAZIONI FATTIBILI

ATTENZIONE



POICHÈ SAREBBE IMPOSSIBILE DESCRIVERE TUTTE LE OPERAZIONI CHE NON DEVONO O NON POSSONO ESSERE ESEGUITE, SI RITENGA CHE TUTTE LE OPERAZIONI (DIVERSE DALLE NORMALI) CHE NON SONO ESPLICITAMENTE DESCRITTE NEI MANUALI DEL MACINACAFFÈ, SONO DA CONSIDERARSI NON FATTIBILI.

Le operazioni fattibili sono quelle indicate nel presente manuale nella sezione **USO PREVISTO**. Tutto ciò che non è fattibile, nonché l'inosservanza parziale o totale delle procedure descritte nei manuali, può essere causa non solo di errori in fase di lavoro, ma anche di incidenti tali da causare gravi danni alla macchina ed ai suoi addetti.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI AD USI NON PREVISTI E NON AUTORIZZATI DEL MACINACAFFÈ.

USO PREVISTO ED USO NON PREVISTO DELLA MACCHINA

Questi apparecchi sono destinati ad essere utilizzati per applicazioni commerciali, ad esempio in cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panifici, macellerie, ecc., ma non per la produzione continua e di massa di alimenti".

Uso Previsto

Il macinacaffè **MST** è stato progettato e costruito solo ed esclusivamente come macchina per la macinazione di chicchi di caffè in polvere di caffè pronta per essere utilizzata.

Tutte le operazioni di lavoro prevedono un solo operatore il quale deve **SEMPRE** rimanere sul fronte della macchina.

Uso Non Previsto

Non è previsto alcun uso differente da quelli descritti al paragrafo **USO PREVISTO**. É inoltre assolutamente vietato:

- L'utilizzo del macinacaffè o di parti di esso per impieghi diversi da quelli previsti.
- La sostituzione di parti e componenti della macchina con altre non riconosciute da **REMIDAG SRL**.
- Manomettere/modificare la macchina.
- Il riutilizzo di qualsiasi parte della macchina dopo la messa fuori servizio, solleva la ditta produttrice da qualsiasi responsabilità derivante dal suo uso.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON PUÒ ESSERE RITENUTA IN ALCUN CASO RESPONSABILE DI INCIDENTI O DANNI CONSEGUENTI AD USI NON PREVISTI E DELEGATI DEL MACINACAFFÈ.

RISCHI RESIDUI



ATTENZIONE

NEL CASO SI RISCONTRINO PROBLEMI DERIVANTI DA UN POSSIBILE GUASTO ELETTRICO, SPEGNERE LA MACCHINA. SUCCESSIVAMENTE SCOLLEGARE LA SPINA DALLA PRESA DI CORRENTE A CUI È COLLEGATA.

Sul macinacaffè sono applicati dei pittogrammi (vedi **PITTOGRAMMI**). Devono essere mantenuti puliti e ripristinati ogni qualvolta vengano tolti o risultino danneggiati.



PERICOLO

L'ACCESSO ALLE PARTI INTERNE DELLA MACCHINA DEVE ESSERE EFFETTUATO SOLTANTO PER OPERAZIONI DI MANUTENZIONE, SOLTANTO DA PERSONALE AUTORIZZATO E CHE ABBAIA PREVENTIVAMENTE LETTO IL MANUALE.

Prima di intervenire sul macinacaffè per una manutenzione è necessario scollegarlo dalla rete elettrica.

Nel caso la macchina si bloccasse durante l'utilizzo è necessario:

- Posizionare il comando di accensione in posizione "0".
- Lasciare raffreddare la macchina per un tempo di almeno 10 minuti.
- Posizionare il comando di accensione in posizione "1".
- Se la macchina non riparte, contattare il servizio di assistenza tecnica (**Vedi assistenza autorizzata**).

Importante:

- Non introdurre le mani, od oggetti tenuti con le mani dove esistono parti in movimento (precluse dai ripari fissi).
- Assicurarsi che non vi siano cavi poggiati sulla pavimentazione.
- Non bagnare con acqua od altri liquidi le connessioni elettriche e le componenti interne.
- Assicurarsi che la zona di collegamento, lavoro e manutenzione della macchina abbia un'illuminazione di almeno 200 lux.
- Le manutenzioni devono essere fatte solo ed esclusivamente seguendo le istruzioni nel manuale.

Operazioni che comportano rischi per l'operatore:

Nelle operazioni di messa in funzione attenersi alle norme generali antinfortunistiche.

In particolare:

- se si interviene su parti elettriche assicurarsi che non siano sotto tensione;

Già in fase di progettazione sono state adottate soluzioni finalizzate a rendere sicuro l'impiego della macchina in tutte le fasi di utilizzo: trasporto, regolazione, attività e manutenzione. Ciò nonostante non tutti i possibili rischi per gli operatori e per l'ambiente sono stati eliminati, sia

per motivi di ordine tecnologico (affidabilità dei dispositivi) che gestionale (difficoltà eccessive di eliminazione), di conseguenza sono segnalati i rischi residui presenti, es:, folgorazione, cesoiamento, ecc..

Rischio Residuo Di Schiacciamento

- Non introdurre le mani, piedi od altre parti del corpo all'interno di una parte in movimento della macchina quando questa è in uso. Vi è un elevato pericolo di schiacciarsi un arto o comunque farsi male.

Sezione 3

Movimentazione - Collegamento - Avvertenze Importanti

MOVIMENTAZIONE

Controllate al ricevimento l'integrità del macinacaffè e delle sue parti. Se riscontrate qualsiasi danno, mancanza, deformazione o traccia di urti dovuti al trasporto, datene comunicazione alla ditta produttrice prima di procedere alle operazioni successive.

In particolare verificate l'integrità di:

- Cavi elettrici di alimentazione.
- Dispositivi di comando.
- Tramoggia.

Peso della macchina

Il peso del macinacaffè viene riportato al paragrafo **DATI TECNICI** del presente manuale e sull'etichetta del prodotto.

Caratteristiche del supporto su cui può essere posizionato ed utilizzato

Il supporto deve essere il più possibile orizzontale e deve assicurare una portata complessiva, riferita all'intera superficie, pari al peso complessivo della macchina (vedi **DATI TECNICI**), maggiorato di opportuni carichi dinamici.

Spostamento della macchina

La macchina deve essere movimentata montata o smontata (nelle sue parti principali), una singola unità per volta.

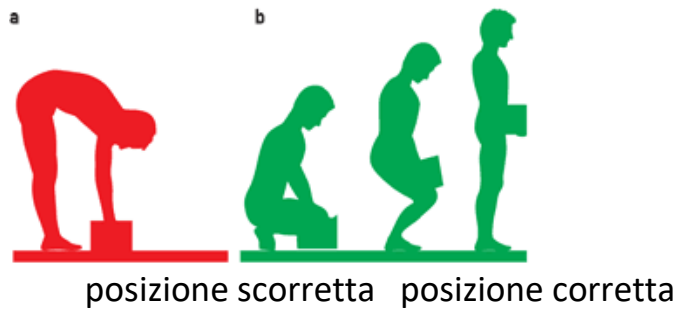
Dopo il primo posizionamento, è possibile spostare il macinacaffè per motivi produttivi, logistici o per lo smaltimento. In tutti i casi, la movimentazione deve essere eseguita seguendo le stesse procedure di movimentazione indicate nei paragrafi seguenti.

Movimentazione manuale

Il peso del macinacaffè assemblato è riportato nel presente manuale e nella targhetta incollata ad esso. Il peso e le dimensioni ridotte, permettono ad un operatore di eseguire la movimentazione manuale senza problema alcuno.

Per eseguire l'operazione di spostamento manuale di un macinacaffè è sufficiente:

- Che l'operatore lo afferri in modo saldo e sicuro.
- Che l'operatore lo sollevi ponendo particolare attenzione a non curvare la schiena (vedi immagine seguente per la corretta postura)



COLLEGAMENTO

Avvertenza

Tutte le macchine sono collaudate e messe a punto dalla ditta produttrice prima della spedizione e della consegna all'utilizzatore. In fase di collegamento pre utilizzo è necessario ripristinare le condizioni ed i settaggi effettuati durante il collaudo.

Prima di iniziare a posizionare e collegare il macinacaffè alla rete elettrica, rimuovere completamente materiale di imballaggio.

Ubicazioni

Le ubicazioni in cui è possibile utilizzare il macinacaffè devono rispondere ai seguenti requisiti:

- La posizione scelta deve consentire un agevole collegamento della spina di alimentazione ad una rete elettrica
- I cavi non devono essere appoggiati sul pavimento, ma alloggiati in canaline metalliche protette ed eventualmente carrabili. Nel caso sia impossibile questo tipo di posizionamento, il loro percorso dovrà essere segnalato.
- La posizione della macchina deve essere scelta in modo che non possa essere investita da getti di vapore, acqua o altri liquidi.

Temperatura

- In funzione: da 5 °C a 30 °C.
- Non in funzione: da -5°C a 40 °C.
- Durante lo stoccaggio e prima del collegamento: da -5°C a 40 °C.

Umidità relativa (senza condensazione)

- In funzione: da 30% a 80% ± 5 %.
- Non in funzione: da 30% a 80% ± 5 %.
- Durante lo stoccaggio e prima del collegamento: da 30% a 80% ± 5 %.

Condizioni d'illuminazione

Il sistema d'illuminazione (naturale e/o artificiale) della zona di posizionamento, utilizzo e manutenzione del macinacaffè deve assicurare il seguente valore minimo d'illuminamento: **200 lux.**

Procedure di configurazione e collegamento

L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie stabile e piana.

Prima di inserire la spina controllare che i valori di tensione e di frequenza della rete di alimentazione elettrica corrispondano a quelli indicati sull'etichetta contenente i dati tecnici dell'apparecchio.

La presa di corrente deve essere fornita di un contatto di terra efficiente. È importante quindi verificare che l'impianto di messa a terra sia efficace e conforme alle attuali norme di sicurezza.

In caso di dubbio far eseguire da parte di personale professionalmente qualificato un accurato controllo all' impianto.

È obbligatorio il collegamento a terra dell'apparecchio.

Il costruttore declina ogni responsabilità qualora questa norma non venga rispettata.

Non utilizzare prolunghe, adattatori elettrici per prese multiple o collegamenti volanti.

Il senso di rotazione del motore deve essere orario. L'eventuale inversione di rotazione dei motori trifase mediante inversione di due conduttori di alimentazione all'interno della spina deve essere effettuata da personale qualificato.

Nei paesi appartenenti alla CEE la normativa vigente prevede che per una corretta installazione dell'apparecchio il morsetto

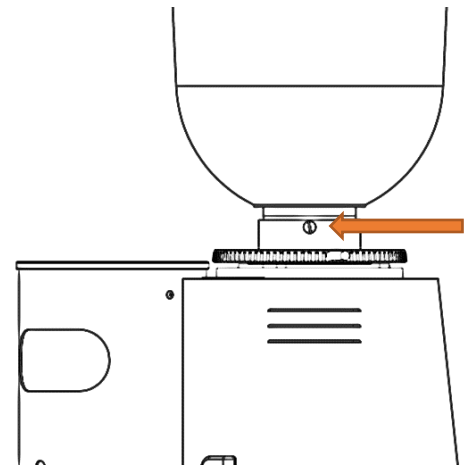
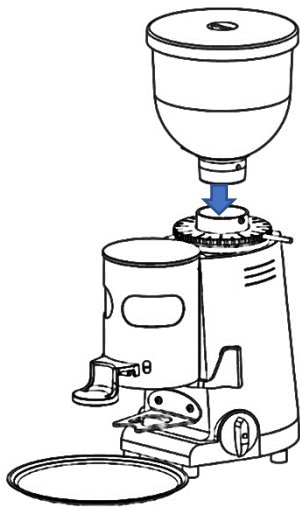
equipotenziale esterno presente sulla parte esterna della piastra di fondo dell'apparecchio debba essere collegato ad un nodo equipotenziale.

Pulire accuratamente l'apparecchio alla prima installazione in particolare seguire le istruzioni nei successivi capitoli.

Non installare l'apparecchio vicino a dispenser di acqua o a prodotti simili che possono proiettare anche accidentalmente getti di acqua sull'apparecchio.

La campana deve essere fissata al porta-macchine superiore con l'apposita vite di sicurezza (vedi immagini).

L'apparecchio è adatto esclusivamente per uso all'interno. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.



Sezione 4

Uso

USO DELLA MACCHINA

ACCENSIONE E SPEGNIMENTO

Per accendere il macinacaffè dopo aver collegato la spina di alimentazione, è sufficiente ruotare l'interruttore in posizione "1". Il ciclo di funzionamento previsto per l'apparecchio è 5sec ON, 20sec OFF.

AVVIO LAVORAZIONE

MACINADOSATORE MANUALE

L'avviamento per i macinadosatori con interruttore manuale, avviene agendo sull'interruttore sia per l'avviamento che per l'arresto: posizione 1 Avviamento mentre la posizione 0 arresto. L'interruttore generale funge anche da comando di arresto di emergenza.

MACINADOSATERE TIMER

L'avviamento per i macinadosatori a Tempo, avviene ruotando la manopola dell'interruttore in senso orario. L'arresto è automatico. Per l'arresto manuale ruotare la manopolina in senso anti-orario fino a fine corsa. L'interruttore generale funge anche da comando di arresto di emergenza.

MACINADOSATORE AUTOMATICO

L'avviamento per i macinadosatori Automatici, avviene ruotando la manopola dell'interruttore fino alla posizione 1, per l'avviamento manuale è necessario ruotare ancora la manopola dell'interruttore fino a fine corsa, (START).

L'arresto della macinatura avviene automaticamente al riempimento del dosatore, l'avviamento riprende regolarmente ogni 6 dosi di caffè. Per spegnere manualmente l'apparecchio ruotare la manopola dell'interruttore sulla posizione 0. L'interruttore generale funge anche da comando di arresto di emergenza.

MACINACAFFÈ ELETTRONICO ON-DEMAND

L'interruttore ON-OFF viene usato sia per accendere che per spegnere l'apparecchio.

Per accendere: impostare l'interruttore su "1". Per spegnere: impostare l'interruttore su "0".

Quando è acceso il display si illumina e appare la scritta "FRESH COFFEE".

Dopo aver posizionato il portafiltro sull'apposito supporto è sufficiente appoggiare il dito:

- sull'icona "una tazza" che si trova a sinistra, per macinare ed erogare una dose singola;
- sull'icona "due tazze" che si trova a destra, per macinare ed erogare una dose doppia
- sull'icona "mano" che si trova al centro, per macinare in modalità manuale: l'erogazione si arresterà non appena il dito verrà sollevato dall'operatore.

A conferma dell'inizio erogazione dose verrà emesso un breve segnale acustico. Affinché il display rilevi il comando non è necessario esercitare una grande pressione sul pulsante, ma assicuratevi di premere con il polpastrello e non con la punta del dito o l'unghia. L'erogazione della dose singola o doppia può anche essere attivata premendo il pulsante sopra il supporto portafiltro con la coppa. Dal menù impostazioni sarà possibile gestire il pulsante in 3 modalità:

- STANDARD: un clic una dose, due clic o più doppia dose;
- DOPPIA DOSE: un clic o più eroga sempre due dosi
- NON ATTIVO: per escludere il funzionamento del pulsante

Per spegnere l'apparecchio ruotare la manopola dell'interruttore sulla posizione "0"

PERICOLO



È VIETATO MODIFICARE IL SISTEMA DI COMANDO. LA DITTA PRODUTTRICE NON SI ASSUME RESPONSABILITÀ DERIVANTI DA USI INAPPROPRIATI E NON AUTORIZZATI DEL MACINACAFFÈ IN SEGUITO A MANOMISSIONE E NEGLIGENZA DI UN OPERATORE.

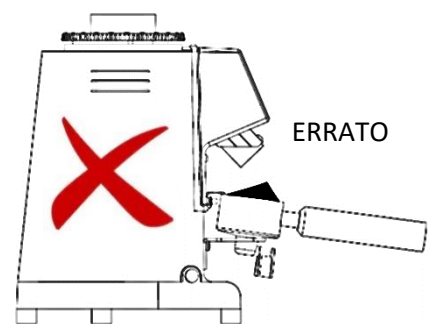
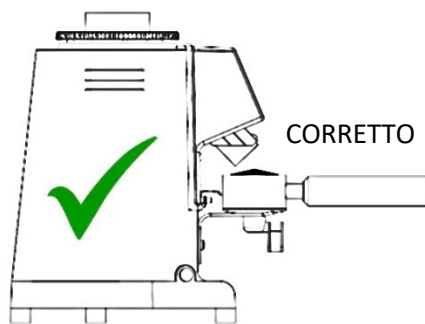
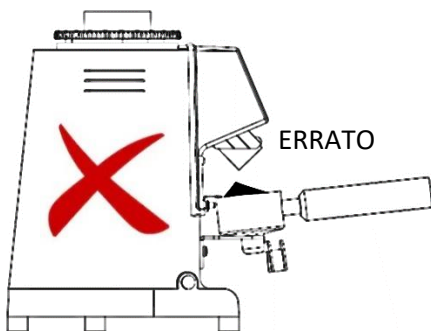
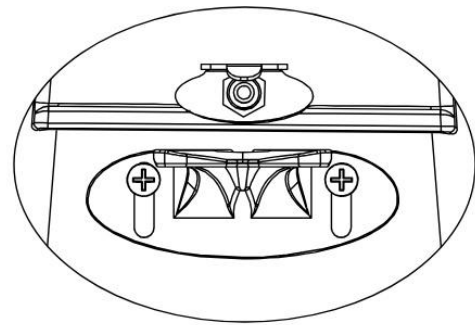
PERICOLO

CHIUNQUE DEBBA EFFETTUARE QUALSIASI OPERAZIONE CON IL MACINACAFFÈ DEVE CONOSCERE IL SIGNIFICATO E L'USO DEL SISTEMA DI COMANDO.

ATTENZIONE

L'EFFICIENZA DEI DISPOSITIVI DI COMANDO È GARANTITA SUBORDINATAMENTE ALL'UTILIZZO DELLA MACCHINA IN MODO APPROPRIATO COSÌ COME DESCRITTO NEL PRESENTE MANUALE, IN PARTICOLARE DEVONO ESSERE EFFETTUATE SCRUPolosAMENTE LE OPERAZIONI DI MANUTENZIONE DESCRITTE ALLA SEZIONE MANUTENZIONE E NON DEVONO ESSERE MODIFICATI.

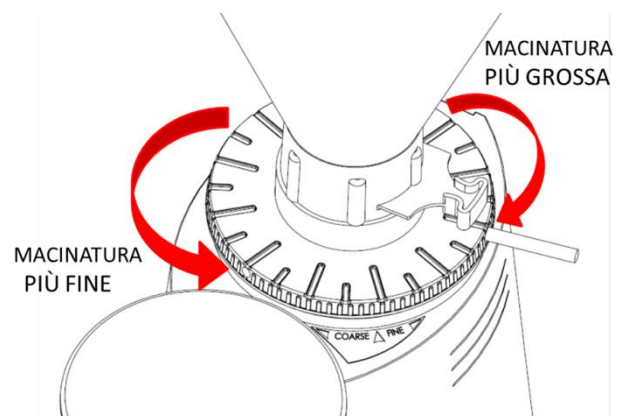
ALZARE E ABBASSARE IL SUPPORTO TRAMITE LE VITI
PER INDIVIDUARE LA POSIZIONE CORRETTA.

**REGOLAZIONE DELLA MACINATURA**

Assicurarsi sempre che la campana sia posizionata correttamente prima di iniziare a regolare la macinatura.

Per macinare il caffè più o meno fine si deve agire sulla ghiera di regolazione posta sotto la campana utilizzando l'apposito perno.

Per aumentare la grossezza del caffè macinato è necessario ruotare la ghiera in senso orario; per



diminuirli è necessario ruotare la ghiera in senso antiorario.

La ghiera rimane nella posizione desiderata senza necessità di alcun arresto. La regolazione va effettuata con motore avviato e possibilmente senza caffè tra le macine. Macinare piccoli quantitativi di caffè per la ricerca del grado di macinatura ottimale. Oltre alla regolazione della macinatura sono molteplici le condizioni che influenzano la corretta erogazione dell'espresso: la grammatura della dose, la pressatura, la corretta regolazione della macchina da espresso, la pulizia dei filtri e l'umidità atmosferica. Se l'operatore nota che l'erogazione della macchina da espresso è molto rapida significa che il caffè è macinato troppo grosso ed è quindi necessario intervenire per renderlo più fine. Se viceversa l'erogazione avviene in maniera troppo lenta significa che il caffè è macinato troppo fine. Quando la macinatura viene regolata in maniera eccessivamente fine, tanto che le macine si sfiorano, può risultare necessario aumentare la distanza delle macine per favorire l'ingresso del caffè nella camera di macinatura, ruotando la ghiera in senso antiorario per poi riportarla nella posizione desiderata.

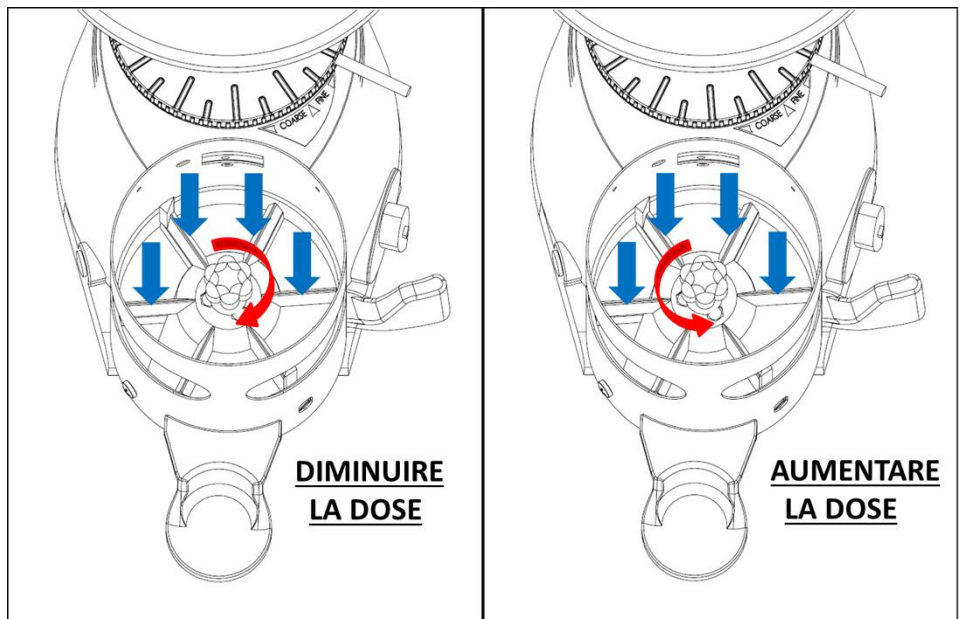
Nei Macinacaffè Elettronici, prima di verificare il grado di macinatura è necessario macinare qualche dose di caffè per riempire il condotto tra la zona di macinatura e la bocchetta di uscita del macinato. Tale operazione va eseguita ogni qualvolta viene variata la macinatura per vuotare il condotto dal macinato precedente. La variazione della granulometria del macinato potrebbe variare il tempo di erogazione della dose, a parità di peso della stessa. Regolare quindi la dose solo successivamente alla regolazione della macinatura.

E' inoltre necessario regolare l'altezza del supporto, in base alla dimensione del portafiltro, per garantire la centratura del caffè erogato (vedi immagine)

REGOLAZIONE DELLA DOSE NEI MACINADOSATORI

Per la regolazione della dosatura si deve agire sulla manopolina posta al centro del dosatore del caffè macinato. Si tiene fermo il gruppo stelle di dosatura spingendolo verso il basso, si ruota la manopolina in senso orario per ottenere una riduzione della quantità della dose, oppure in senso antiorario se si vuole ottenere invece un aumento della stessa. Per prelevare le dosi di caffè macinato posizionare il portafiltro della macchina per caffè fino in fondo alla forcella di supporto sotto l'uscita del caffè macinato.

Per ottenere la caduta di una dose di caffè macinato è necessario tirare la leva del dosatore fino a termine corsa senza accompagnarla nel ritorno. Tirare due volte consecutivamente per prelevare due dosi. Nei macinadosatori manuali e timer per assicurare la regolarità delle dosi

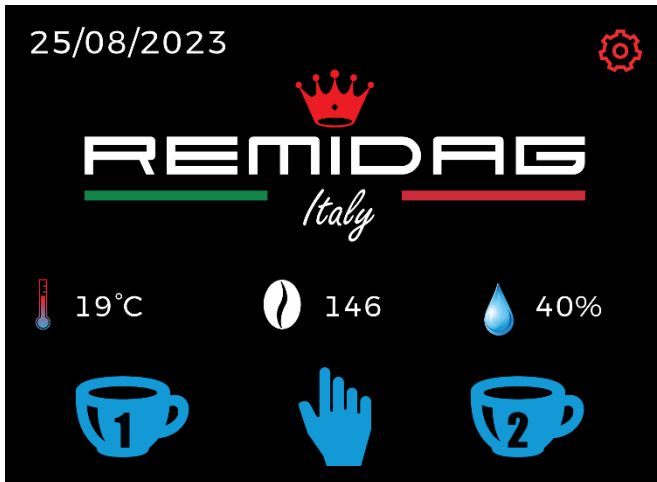


è importante verificare di tanto in tanto che la quantità di caffè macinato presente nel dosatore sia tale da ricoprire il gruppo stelle di dosatura.

REGOLAZIONE DELLA DOSE NEI MACINACAFFÈ ELETTRONICI CON DISPLAY FULL TOUCH

Il pannello di controllo possiede un display full touch.

Prima di aumentare o diminuire il tempo di erogazione è necessario assicurarsi di aver scelto la granulometria desiderata.



Per regolare il tempo di erogazione relativo alla dose singola, doppia e tripla è necessario accedere alle IMPOSTAZIONI premendo l'ingranaggio rosso in alto a destra dello schermo. Una volta all'interno del menù impostazioni è semplice spostarsi all'interno dello stesso tramite le due frecce ai lati dello schermo.

La prima voce che appare nel menù è la dose singola, in cui è subito visibile il tempo di erogazione stabilito, che può essere diminuito o aumentato grazie ai tasti + e -. Una volta selezionato il tempo desiderato il settaggio rimarrà salvato automaticamente. Con la bilancia di precisione pesare la dose erogata e, se necessario, ripetere l'operazione fino ad ottenere i grammi desiderati. Ripetere l'operazione per regolare anche la dose doppia e tripla (se lo si desidera, altrimenti lasciare OFF).

ALTRE FUNZIONALITÀ DEL DISPLAY ELETTRONICO

Per accedere al menu Impostazioni premere l'ingranaggio rosso in alto a destra e come spiegato dettagliatamente sopra per muoversi nel menù utilizzare le frecce ai lati dello schermo.

Il menù di programmazione permette di impostare:

- tempo erogazione dose singola (+; -)
- tempo erogazione dose doppia (+; -)
- tempo erogazione dose tripla (+; -; OFF)
- luminosità (+; -)
- volume del segnale acustico (on; off)
- modalità del pulsante
 - STANDARD: un clic una dose, due clic doppia dose e tre clic tripla dose;
 - NON ATTIVO: per escludere il funzionamento del pulsante
- bloccare menù impostazioni (bloccato (locked); sbloccato (unlocked)) tramite password fornita da Remidag Srl
- usura macine mostra il numero di dosi da erogare prima di ricevere il segnale di avviso sostituzione macine. Una volta sostituite le macine usurate con quelle nuove premere il

tasto “reset” ed immettere la password che viene fornita da Remidag Srl e scegliere la tipologia di macine:

- STANDARD
- TITANIO
- RED SPEED
- OFF per disattivare il promemoria
- Dose manuale: sbloccato (unlocked); bloccato (locked) tramite password fornita da Remidag Srl
- Data e Ora
- Led (sempre ON, GRINDING si accende solo durante la macinatura, sempre OFF)
- contatori:
 - GIORNALIERO (d): si azzerava automaticamente ogni giorno a mezzanotte
 - SETTIMANALE (w): si azzerava automaticamente ogni domenica a mezzanotte
 - MENSILE (m): si azzerava automaticamente ogni ultimo giorno del mese a mezzanotte
 - TOTALE (total): Ciclo di vita del macinacaffè, non può essere azzerato

GIORNALIERO, SETTIMANALE e MENSILE sono azzerabili manualmente premendo il tasto “reset” ed inserendo la password fornita da Remidag Srl.

REGOLAZIONE DELLA DOSE NEI MACINACAFFÈ ELETTRONICI CON STANDARD DISPLAY

Il pannello di controllo possiede tre tasti retroilluminati per la selezione della dose da macinare, alla pressione viene emesso un suono acustico, che può essere disattivato.

Prima di aumentare o diminuire il tempo di erogazione è necessario assicurarsi di aver scelto la granulometria desiderata.



Per regolare il tempo di erogazione relativo alla dose singola e alla dose doppia è necessario accedere alle IMPOSTAZIONI tenendo premuto per circa 3 secondi il tasto **A**.

Una volta all'interno del menù Impostazioni i tasti si coloreranno di giallo e diventeranno:

A indietro/diminuisci

C avanti/aumenta

B ci permetterà di confermare tenendolo premuto per 3 secondi (lampeggio verde) o, se premuto per un tempo inferiore, di uscire

(lampeggio rosso).

La prima voce che appare nel menù è la dose singola. Per impostare il tempo desiderato per una singola dose di caffè, selezionare la voce del menu tenendo premuto il pulsante **B** (conferma) per 3 secondi, apparirà il tempo di erogazione stabilito, che può essere diminuito o aumentato grazie ai tasti **A** e **C**.

Una volta raggiunto il tempo desiderato confermare con il tasto **B** per tre secondi, fino al lampeggio verde. Con la bilancia di precisione pesare la dose erogata e, se necessario, ripetere

l'operazione fino ad ottenere i grammi desiderati. Ripetere l'operazione per regolare anche la dose doppia.

ALTRE FUNZIONALITÀ DEL DISPLAY ELETTRONICO

Per accedere al menu Impostazioni tenere premuto il tasto A circa 3 sec. A conferma dell'ingresso nel menù Impostazioni i tre tasti si illumineranno di giallo. Come spiegato dettagliatamente sopra, per muoversi nel menù e cambiare il valore utilizzare i tasti A e C, per selezionare e confermare utilizzare il tasto B (tenere premuto per 3 secondi). L'uscita dal menù avviene dopo aver confermato con il tasto B.

Il menù di programmazione permette di impostare:

- tempo erogazione dose singola (+; -)
- tempo erogazione dose doppia (+; -)
- modalità del pulsante STANDARD: un clic una dose, due clic o più doppia dose;
DOPPIA DOSE: un clic o più eroga sempre due dosi
NON ATTIVO: per escludere il funzionamento del pulsante
- volume del segnale acustico (on; off)
- luminosità (+; -)
- colore dei tasti (blu; verde; rosso; ciano; giallo; viola; bianco)
- lingua (italiano; inglese; tedesco; francese; olandese; spagnolo; portoghese)
- usura macine (permette di impostare il numero di dosi da erogare prima di ricevere il

segnale di avviso

sostituzione macine. Una volta sostituite le macine usurate con quelle nuove scegliere la tipologia idonea

STANDARD: 50.000 dosi; (+; -)

TITANIO: 280.000 dosi; (+; -)

RED SPEED: 320.000 dosi; (+; -)

OFF per disattivare il promemoria

- contatore totale (ciclo di vita del macinacaffè, non può essere azzerato)
- contatore parziale (azzerabile. Per azzerare il contatore tenere premuto 3 secondi il tasto B)
- caffè mancanti (indica il numero di dosi da erogare prima che sia necessario sostituire le macine.

Nel caso in cui si desiderasse cambiare le macine anticipatamente è possibile azzerare il contatore "caffè mancanti" tenendo premuto 3 secondi il tasto B

Quando si è all'interno del programma di regolazione non è possibile macinare il caffè. Se l'apparecchio viene spento (interruttore in posizione 0) prima di salvare allora le modifiche verranno perse.



ATTENZIONE

DANNI AD OPERATORI od alla macchina A SEGUITO DI UN suo UTILIZZO con MODALITÀ DIVERSE DA QUELLE INDICATE NELLA PRESENTE DOCUMENTAZIONE NON SONO ATTRIBUIBILI ED IMPUTABILI ALLA DITTA PRODUTTRICE.

AVVERTENZE PER L'USO

Non lasciare l'apparecchio in funzione senza caffè nella campana.

Nei Macinadosatori non tirare la leva del dosatore in modo che effettui una corsa parziale, ma arrivare sempre a fine corsa. Nei Macinacaffè è indispensabile che la fuoriuscita del caffè macinato della bocchetta non sia in alcun modo ostruita onde evitare il blocco dell'apparecchio. Nelle operazioni di riempimento della campana di caffè assicurarsi di non introdurre corpi estranei. Maneggiare con mani pulite. Riposizionare sempre il coperchio della campana dopo ogni riempimento e durante il normale uso dell'apparecchiatura.

PRIMA INSTALLAZIONE

Per un funzionamento corretto delle macine alla prima installazione e ad ogni cambiamento di macine, macinare alcune dosi di caffè. Non utilizzare queste prime dosi macinato per l'erogazione del caffè.

Sezione 5

Manutenzione – Messa fuori servizio

MANUTENZIONI PERIODICHE

È indispensabile effettuare periodicamente verifiche sullo stato del cavo della spina di alimentazione.

In caso di danneggiamento del cavo della spina di alimentazione richiedere l'intervento di personale tecnico qualificato per la sostituzione in modo da prevenire ogni rischio.

Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali.

Per assicurare l'efficienza della macchina è indispensabile fare effettuare da personale tecnico qualificato la manutenzione periodica con dettagliati controlli sullo stato dei componenti maggiormente soggetti ad usura.

È necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività ed inoltre limita il surriscaldamento.

È necessario pulire almeno una volta al giorno, sempre a macchina spenta e con la spina della corrente disinserita tutte quelle parti che vanno a contatto con i prodotti alimentari a contatto con l'ambiente esterno alla macchina che potrebbero essere contaminati. Si raccomanda di utilizzare solamente acqua e detersivi appositi.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia. L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

Non installare l'apparecchio in locali in cui è prevista la pulizia con getti d'acqua.

Per pulire il display non utilizzare detergenti, ma solo un panno umido ben strizzato, asciugare subito con un panno asciutto.

È necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato. Per la pulizia utilizzare panni o pannelli perfettamente puliti e igienizzati.

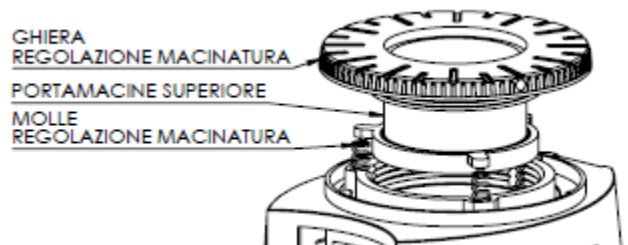
Non utilizzare prodotti abrasivi per non togliere ai particolari la loro lucentezza.

CAMPANA

Lavare la campana dopo averla rimossa dall'apparecchio svitando la relativa vite di fissaggio, con acqua e sapone neutro, risciacquarla accuratamente con acqua tiepida ed asciugarla perfettamente. dopo la pulizia la campana deve essere fissata al porta macine superiore tramite l'apposita vite.

SISTEMA DI MACINATURA

Rimuovere la vite di sicurezza che vieta la rimozione della ghiera di regolazione. Svitare la ghiera ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il porta macine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto. Per il filetto della camera di macinatura si consiglia l'uso di uno spazzolino con fili metallici.



Si consiglia di verificare la pulizia dei filetti della ghiera di regolazione e dell'apparecchio avvitando la ghiera fino a fine corsa senza aver inserito il porta macine superiore se l'avvitamento della ghiera non avviene in modo agevole è necessario ripetere la pulizia.

Verificare la presenza delle molle di regolazione macinatura nella loro sede e dopo averli posizionato il porta macine superiore nella sua sede, lubrificare con del grasso idoneo al contatto con alimenti il filetto della ghiera di regolazione e il piano di appoggio che va a contatto con il porta macine superiore.

Riavvitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso antiorario ed avvitare la vite di sicurezza, dopo riposizionare la tramoggia fissandola opportunamente, infine effettuare la regolazione del grado di macinatura.

Nei macinadosatori pulire con un panno asciutto il fondo dosatore ed il gruppo stelle di macinatura, per fare una pulizia più accurata l'operazione deve essere svolta da personale tecnico qualificato. Anche nei macinacaffè elettronici pulire con un panno asciutto la bocchetta di uscita caffè macinato, per fare una pulizia più accurata l'operazione deve essere svolta da personale tecnico qualificato.

MANUTENZIONI STRAORDINARIE

Le manutenzioni straordinarie sono richieste in casi di guasti o rotture dovuti ad un intenso sfruttamento, ad incidenti non prevedibili o ad un uso inappropriato della macchina.

Le situazioni che di volta in volta si possono creare sono del tutto imprevedibili e pertanto non è possibile descrivere appropriate procedure di intervento.

In caso di necessità consultate il servizio tecnico per ricevere le istruzioni adeguate alla situazione.

Gli interventi straordinari necessitano comunque di una buona esperienza di lavoro nel settore elettrico e meccanico e in presenza di tale esperienza, possono essere eseguiti consultando gli schemi allegati alla presente documentazione.

In ogni caso, prima di iniziare un intervento straordinario, consultate sempre il produttore perché venga confermata la correttezza dell'intervento previsto.

Tutti gli interventi elettrici o meccanici ordinari o straordinari, devono comunque essere effettuati da personale specializzato (vedi ASSISTENZA AUTORIZZATA).

MESSA FUORI SERVIZIO

Il macinacaffè in oggetto è prodotto e costruito secondo criteri di robustezza, durata e flessibilità che consentono di utilizzarlo per numerosi anni. Una volta raggiunta la fine della sua vita tecnica e operativa, deve essere disattivato, ovvero messo fuori servizio e in condizioni di non poter essere comunque più utilizzato per gli scopi per cui a suo tempo era stato progettato e costruito, rendendo comunque possibile il riutilizzo delle materie prime che lo costituiscono.

Le stesse procedure di disattivazione devono essere osservate in tutti i seguenti casi:

Messa fuori servizio della macchina per un lungo periodo di inattività;

Messa fuori servizio della macchina e stoccaggio in magazzino;

Definitiva dismissione della macchina e successivo smaltimento.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON SI ASSUME ALCUNA RESPONSABILITÀ PER DANNI A PERSONE O COSE DERIVANTI DAL RIUTILIZZO DI SINGOLE PARTI DELLA MACCHINA PER FUNZIONI OPPURE IN CONFIGURAZIONI DI MONTAGGIO DIFFERENTI DA QUELLE ORIGINALI. LA DITTA PRODUTTRICE RIFIUTA QUALUNQUE RICONOSCIMENTO, IMPLICITO OD ESPlicito, DI IDONEITÀ A SCOPI SPECIFICI DI PARTI DELLA MACCHINA RIUTILIZZATE DOPO LA DEFINITIVA DISATTIVAZIONE IN VISTA DI UN SUO SMALTIMENTO.

Procedura di disattivazione

Per disattivare definitivamente il macinacaffè, procedete nel seguente modo:

- Assicurarsi che l'interruttore generale sia in posizione "0".
- Scollegate la connessione elettrica dalla rete di alimentazione.
- Raccogliete il cavo di alimentazione e fissatelo alla macchina in modo che non costituisca uno ostacolo durante lo spostamento.
- Proteggete le parti della macchina che non hanno trattamento (es. grasso su parti metalliche senza vernice) – da non eseguire in caso di disattivazione per smaltimento.
- Movimentare la macchina seguendo le indicazioni nella **sezione 3 - Movimentazione**.

Smaltimento

I materiali di costruzione della macchina non richiedono particolari procedure di smaltimento. In caso, fate riferimento alle norme locali per lo smaltimento dei suoi materiali e delle sue componenti.

La possibilità di riutilizzare alcune parti della macchina, sia come unità meccaniche che come materie prime per altre costruzioni, è subordinata alla totale responsabilità dell'utilizzatore.

NOTA



LA DITTA PRODUTTRICE NON È IN ALCUN MODO RESPONSABILE DI DANNI CAUSATI DALLA MACCHINA SE NON UTILIZZATA NELLA VERSIONE INTEGRALE E PER GLI USI E LE MODALITÀ D'USO SPECIFICATE NEL PRESENTE MANUALE. LA DITTA PRODUTTRICE NON È IN ALCUN MODO RESPONSABILE DI ALCUN DANNO A PERSONE O COSE DERIVANTE DAL RECUPERO DI PARTI DELLA MACCHINA UTILIZZATE DOPO IL SUO SMALTIMENTO

ESPAÑOL

Índice

Sección 1.....	70
DEFINICIONES	70
DATOS DEL FABRICANTE.....	71
ASISTENCIA AUTORIZADA.....	71
PRESENTACIÓN DEL MANUAL	71
Pictogramas	72
Obligaciones y Peligros	72
SEGURIDAD.....	73
ADVERTENCIAS IMPORTANTES	73
Sección 2.....	74
GARANTÍA.....	74
ADVERTENCIAS	75
DESCRIPCIÓN GENERAL Y DATOS TÉCNICOS.....	77
Nivel de ruido.....	77
Placas de identificación	77
Protecciones fijas	78
DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD	78
SEGURIDAD DEL VASO	78
PROTECCIÓN SALIDA DEL CAFÉ	78
MODELOS CON INTERRUPTOR VASO	78
OPERACIONES POSIBLES.....	79
USO PREVISTO Y USO NO PREVISTO DE LA MÁQUINA	79
Uso previsto.....	79
Uso no previsto	79
RIESGOS RESIDUALES	80
Operaciones que implican riesgos para el operador:.....	80
Riesgo residual de aplastamiento.....	81
Sección 3.....	81
DESPLAZAMIENTO	81
Peso de la máquina.....	81
Características del soporte sobre el que se puede colocar y utilizar	81
Desplazamiento de la máquina	81
Desplazamiento manual	81
CONEXIÓN	82
Advertencia.....	82
Ubicaciones.....	82

Temperatura	82
Humedad relativa (sin condensación)	82
Procedimientos de configuración y conexión	82
Sección 4.....	83
USO DE LA MÁQUINA	83
ENCENDIDO Y APAGADO	83
INICIO DEL PROCESAMIENTO	83
AJUSTE DE LA MOLIENDA	85
AJUSTE DE LA DOSIS EN LOS MOLINILLOS DOSIFICADORES	86
AJUSTE DE LAS DOSIS EN LOS MOLINILLOS DE CAFÉ ELECTRÓNICOS	88
ADVERTENCIAS DE USO	90
Sección 5.....	90
MANTENIMIENTO PERIÓDICO	90
LIMPIEZA DEL APARATO	90
MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO.....	91
PUESTA FUERA DE SERVICIO	92
Procedimiento de desactivación	92
Eliminación.....	92

Sección 1

Definiciones - Datos del fabricante - Asistencia autorizada - Presentación del manual

DEFINICIONES

Marca CE: proceso de preparación del expediente técnico, dentro del cual se recoge la documentación de todo lo que el productor/fabricante/importador/mandatario ha realizado o ha comprobado que se haya realizado, para crear un producto seguro y conforme a las directivas y a las normas europeas. En el curso de este documento, el molinillo de café se asociará a menudo con el término "máquina".

Marca CE: aplicación con varios métodos y soportes, de la Marca CE en los productos puestos en libre práctica.

Puesta en libre práctica: puesta a disposición de un tercero, en cualquier forma, de un producto (venta, alquiler, comodato de uso, regalo, enajenación, etc.).

Modificación/adecuación: actividades que cambian la situación del producto respecto a la original, definida por el fabricante. Esta actividad determina la necesidad de marcar nuevamente el producto, de conformidad con las leyes vigentes.

Fabricante/productor: cualquiera que ponga en libre práctica un producto indicando exclusivamente su nombre en los documentos que lo acompañan.

Directiva: documento emitido por la autoridad central europea y que regula la seguridad de una categoría de productos. Debe ser transpuesta por cada Estado de la Unión para tener fuerza de ley en ese Estado.

Reglamento: documento emitido por la autoridad central europea que tiene fuerza de ley en todo el territorio de la Unión Europea, sin necesidad de transposición por parte de los Estados.

Norma: documento emitido por un organismo privado y que tiene valor indicativo de buenas prácticas; tiene fuerza de ley solo si está respaldado por un decreto gubernamental específico.

Norma armonizada: documento emitido por un organismo privado, que es válido en todo el territorio europeo y que tiene fuerza de ley si está subordinado a un Reglamento. El respeto de una norma es siempre y solo una "presunción" del respeto de la directiva o del reglamento con el que está armonizada.

Declaración de conformidad: documento que obligatoriamente debe ser emitido y firmado por el productor y que debe acompañar a cada producto o lote de productos.

Etiqueta CE: indicaciones que deben estar presentes en el producto o en su embalaje, que indica de forma sintética que el productor ha cumplido con las obligaciones de seguridad previstas por la ley.

Certificado CE: documento emitido por un organismo privado que acredita que una muestra ha superado unas pruebas determinadas. El certificado puede ser impuesto por la ley o voluntario, pero nunca sustituye a la marca CE, ya que no hace referencia a la producción en serie. Por lo tanto, puede ser complementario, nunca sustitutivo de la marca CE.

Máquina: conjunto de elementos mecánicos y de otro tipo, de los cuales al menos uno es móvil gracias a la fuerza no humana o animal, aunque no tenga una fuente de energía aplicada, pero que está destinado a ser acoplado a una fuente de energía. El conjunto de varias máquinas, que se convierten entonces en "cuasi máquinas", se transforma a su vez en una

máquina. También se incluyen en la directiva de máquinas los sistemas de elevación, aunque sean manuales.

DATOS DEL FABRICANTE

Nombre de la empresa	Remidag S.r.l.
Domicilio	Via Padova, 4/A – 35010 – Trebaseleghe (PD)
N.º IVA	04804510289
Nombre del producto	MST
Tel. oficina	+39 049 9387766
Correo electrónico	info@remidag.it
Sitio web	www.remidag.it

ASISTENCIA AUTORIZADA

El mantenimiento y la asistencia técnica solo pueden ser realizados por el fabricante o por un técnico designado por la empresa.

PRESENTACIÓN DEL MANUAL

NOTA



CUANDO RECIBA EL MOLINILLO DE CAFÉ, ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE USO, LEA ATENTAMENTE TODOS LOS DOCUMENTOS INDICADOS EN EL APARTADO ANTERIOR.

Este manual contiene las instrucciones para la conexión, el uso y el mantenimiento del molinillo de café **MST** destinado a uso profesional.

El manual consta de varias secciones, cada una de las cuales trata una serie de temas, divididas en capítulos y apartados. El índice general enumera todos los temas tratados en el manual.

La numeración de las páginas es progresiva y en cada página se indica el número de la misma. Este manual está destinado al personal asignado a la conexión, el uso y el mantenimiento del molinillo de café y se refiere a su vida técnica después de su fabricación, a su uso y a una posible venta.

En caso de que posteriormente se ceda a terceros a cualquier título (venta, comodato de uso o cualquier otro concepto), el molinillo de café debe entregarse junto con toda su documentación.

La información contenida en este manual no pretende ni puede sustituir a los conocimientos y la experiencia del usuario, al cual compete en todo caso y de forma exclusiva la responsabilidad del uso para el cual está diseñada la máquina.

Antes de comenzar cualquier operación en cualquier unidad, es necesario haber leído al menos todo el manual y luego profundizar en el tema correspondiente a las operaciones que se pretende realizar.

Este manual contiene información de carácter confidencial y no se puede suministrar, ni parcialmente, a terceros para ningún uso ni en forma alguna, sin la autorización previa por escrito de la empresa Remidag S.r.l..

Remidag S.r.l. declara que la información expuesta en este manual se ajusta a las especificaciones técnicas y de seguridad de la máquina a la que hace referencia el manual.

Se deposita una copia conforme de este manual en el expediente técnico del molinillo de café, que se conserva en el domicilio de la empresa Remidag S.r.l..

Remidag S.r.l. no reconoce ninguna documentación que no haya sido producida, expedida o distribuida por ella misma o por un mandatario autorizado.

Convenciones

Para facilitar una comprensión más inmediata de los temas, en el manual se han adoptado los símbolos gráficos y tipográficos y las convenciones que se describen a continuación.



NOTA

LAS NOTAS CONTIENEN INFORMACIÓN IMPORTANTE, DESTACADAS FUERA DEL TEXTO AL QUE SE REFIEREN



ATENCIÓN

LAS INDICACIONES DE ATENCIÓN SEÑALAN LOS PROCEDIMIENTOS CUYO INCUMPLIMIENTO, TAMBIÉN PARCIAL, PUEDE PROVOCAR DAÑOS A LA MÁQUINA, A SUS COMPONENTES Y PUEDE EXPONER A UN OPERADOR A PELIGROS.



PELIGRO

LAS INDICACIONES DE PELIGRO SEÑALAN LOS PROCEDIMIENTOS CUYO INCUMPLIMIENTO, TAMBIÉN PARCIAL, PUEDE PROVOCAR DAÑOS O LESIONES GRAVES A LA SALUD DEL OPERADOR O DE OTRAS PERSONAS EN LOS ALREDEDORES. DAÑOS GRAVES A LA MÁQUINA.

Pictogramas

La máquina presenta los siguientes pictogramas:

Obligaciones y Peligros



Obligación de leer el manual de uso y mantenimiento



Peligro de electrocución
Zona en tensión



Equipotencial



¡ATENCIÓN!

Las placas de advertencia y los pictogramas que desempeñan una función de seguridad no se deberán retirar, cubrir ni dañar.

SEGURIDAD

Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado y autorizado. Respete las indicaciones sobre las normas de seguridad específicas que deben aplicarse en el uso y mantenimiento de la máquina, expuestas en el capítulo

NORMAS GENERALES DE SEGURIDAD.

Cualquier tipo de intervención, incluido el mantenimiento, debe realizarse siempre con la máquina apagada. Cuando realice estas operaciones, siga cuidadosamente las instrucciones del manual de instrucciones.

PELIGRO



DESCONECTE LA MÁQUINA DE LA INSTALACIÓN ELÉCTRICA, SITUANDO EL INTERRUPTOR GENERAL EN "0" Y DESCONECTANDO EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE, ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE LIMPIEZA O MANTENIMIENTO EN LAS PARTES INTERNAS.

Para cualquier intervención de mantenimiento, puesta a punto, desmontaje y montaje, etc., además de las indicaciones de este manual, se deben respetar las normas generales de seguridad en el trabajo vigentes en el lugar donde se realizan estas operaciones.

Después de una intervención, compruebe que se han restablecido todas las conexiones, se han vuelto a montar el cuerpo y las protecciones y se han apretado bien los tornillos.

Compruebe que no ha quedado ningún objeto o herramienta dentro de la máquina.

Una vez finalizado el trabajo de mantenimiento, antes de alimentar y encender el molinillo de café, asegúrese de haber restablecido todos los dispositivos de seguridad que, por necesidades de la intervención, se hayan retirado previamente.

ADVERTENCIAS IMPORTANTES

El operador que usa el molinillo debe ser un adulto responsable y no un menor o persona incapaz de usar de manera segura el aparato.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con facultades físicas, sensoriales o mentales limitadas o que no tengan la experiencia y/o el conocimiento necesarios, siempre que el uso se produzca bajo la supervisión de una persona responsable o que reciban instrucciones sobre cómo usar el aparato, y con la condición de que tales personas comprendan los riesgos que pueden surgir. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento del aparato no pueden ser realizados por un niño sin la supervisión de un adulto.

Al usar el molinillo, se deben adoptar las siguientes precauciones:

No sumerja el aparato en agua.

No lo use con las manos o los pies mojados.

No lo use con los pies descalzos.

No exponga el molinillo al sol u otras condiciones climáticas.

No coloque ningún objeto a la entrada o salida del café mientras el molinillo de café está en funcionamiento. (Tenga en cuenta que las muelas continúan girando durante un par de vueltas después de apagar el molinillo de café).

Para desconectar el molinillo, use el interruptor de alimentación principal y nunca el cable de alimentación, para evitar un posible cortocircuito.

Sección 2

Garantía – Advertencias - Descripción general y datos técnicos- Dispositivos de seguridad – Operaciones posibles - Uso previsto y no previsto de la máquina – Riesgos residuales

GARANTÍA

Las normas de la garantía, enumeradas íntegramente en el contrato de compra, son válidas solo si la máquina se emplea en las condiciones de uso previsto.

Con exclusión de las intervenciones de mantenimiento ordinario y extraordinario descritas en la **secc. MANTENIMIENTO** y realizadas con los procedimientos indicados, cualquier reparación o modificación realizada en el molinillo de café por el usuario o por empresas no autorizadas supondrá la anulación de la garantía.

La garantía no se extiende a los daños causados por inexperiencia o negligencia en el uso del molinillo de café, o por la falta de mantenimiento o un mantenimiento defectuoso.

Los productos que vendemos están cubiertos por garantía en lo que respecta a las siguientes condiciones:

- 1** *La garantía es válida por un periodo de doce (12) meses.*
- 2** *El fabricante asume el compromiso de sustituir, a su discreción, las piezas que funcionen mal o de fabricación incorrecta, solo después de una rigurosa comprobación y detección de la realización incorrecta.*
- 3** *Siempre corren a cargo del comprador los gastos de transporte y/o envío en caso de uso incorrecto de los términos de la garantía.*
- 4** *Durante el periodo de garantía, los componentes sustituidos pasan a ser propiedad del fabricante.*
- 5** *De esta garantía solo puede beneficiarse el comprador original que haya respetado las indicaciones de mantenimiento normal expuestas en el manual. Nuestra responsabilidad por la garantía vence cuando el propietario original cede la propiedad de la máquina o se han realizado modificaciones en la misma.*
- 6** *La garantía no incluye daños derivados por un esfuerzo excesivo, por ejemplo, el uso de la máquina después de encontrar una anomalía, por el uso de métodos de funcionamiento inadecuados, así como por el incumplimiento de las instrucciones de uso y mantenimiento.*
- 7** *El productor declina toda responsabilidad por cualquier dificultad que pueda surgir en la reventa o en el uso en el extranjero debido a las disposiciones vigentes en el país donde se ha vendido la máquina.*
- 8** *La máquina o las piezas defectuosas de la misma se deben entregar a la empresa fabricante para la sustitución; en caso contrario, la pieza sustituida se cargará al comprador.*

Aviso: si se considera necesario el uso de la garantía, indique los siguientes datos:

1	<i>Tipo</i>
2	<i>Fecha de compra (presentación del documento de compra)</i>
3	<i>Descripción detallada del problema</i>

NOTA



EL INCUMPLIMIENTO DE LOS MODOS DE INTERVENCIÓN Y USO DE LA MÁQUINA DESCRITOS EN ESTA DOCUMENTACIÓN (MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO Y DOCUMENTACIÓN ADJUNTA) SUPONE LA ANULACIÓN DE LOS TÉRMINOS DE LA GARANTÍA.

La garantía no cubre el tiempo de inactividad de la máquina, la pérdida de producción, etc.

ADVERTENCIAS

Si falta parte de la documentación o es ilegible, consulte con el responsable del expediente técnico antes de realizar cualquier otra operación en la máquina.

El personal destinado al uso y el mantenimiento del molinillo de café, debe leer el manual de uso y mantenimiento, prestando especial atención a las normas generales de seguridad y a los modos de ejecución expuestos en las secciones correspondientes a las operaciones de su competencia.

Este capítulo describe las normas generales de seguridad que deben cumplirse durante cualquier operación realizada con el molinillo de café. Los procedimientos de intervención, descritos en los siguientes capítulos, deben realizarse respetando tanto los modos de ejecución indicados como las normas de seguridad generales de este capítulo.

Las normas de seguridad y los procedimientos de uso y mantenimiento de estos manuales son un complemento de las normas generales de seguridad en el trabajo que deben respetarse en todos los casos.

En países o sectores industriales distintos puede haber diferentes normas en materia de seguridad. Por lo tanto, se especifica que en todos los casos en que las normas del manual estuvieran en conflicto o restringieran las normas del sector industrial o del país en que se usa el molinillo de café, tendrán valor prioritario en todo caso las normas del sector industrial o del país sobre aquellas del manual.

NOTA



LA EMPRESA FABRICANTE NO PUEDE SER CONSIDERADA EN NINGÚN CASO RESPONSABLE DE ACCIDENTES O DAÑOS DERIVADOS DEL USO DEL MOLINILLO DE CAFÉ POR PARTE DE PERSONAL INADECUADAMENTE INSTRUIDO Y DELEGADO Y QUE HAYA HECHO UN USO INDEBIDO DEL MISMO, ASÍ COMO DEL INCUMPLIMIENTO, INCLUSO PARCIAL, DE LAS NORMAS DE SEGURIDAD Y LOS PROCEDIMIENTOS DE INTERVENCIÓN DESCRITOS EN LA DOCUMENTACIÓN.

El incumplimiento de las normas de uso y de los modos de intervención expuestos en el manual supone además la anulación de los términos de la garantía.

Generalidades

El objetivo principal de este manual es acercar de forma sencilla y gradual al operador a la normativa de prevención de accidentes y a las normas de comportamiento que son la base de un uso correcto y seguro de la máquina, previniendo, en la medida de lo posible, que se produzcan accidentes.

Las disposiciones legales se enumeran brevemente para no sobrecargar la estructura del manual, si bien ofrecen en todo caso una buena referencia para quienes deseen ampliar este tema. Con la entrada en vigor del Decreto Legislativo italiano núm. 626 del 19/09/1994 y posteriores modificaciones (81/08 y posteriores), el legislador introdujo el principio de que todos los equipos especiales deben ser utilizados por el operador solo después de una formación adecuada y específica. Esta formación debe garantizar que el uso de la máquina se realice de manera correcta, en relación con los riesgos que se pueden causar a uno mismo o a otras personas. Por tanto, el uso de esta máquina debe reservarse solo a personal designado.

Normas de seguridad

Durante el uso del molinillo de café, pueden producirse situaciones de funcionamiento incorrecto no previstas por los manuales. Estas situaciones, completamente anómalas, pueden estar causadas a veces por factores ambientales o por averías fortuitas que el fabricante no puede prever.

Si se produce alguna anomalía no prevista después de alimentar el molinillo de café:

Corte la alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente.

Póngase en contacto con la asistencia técnica de inmediato.

En caso de un bloqueo inesperado del molinillo de café:

Apáguelo y sitúe el interruptor general en la posición "0".

Corte la alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente.

Compruebe si este manual contiene las indicaciones suficientes y necesarias para desbloquearlo con total seguridad (consulte **Riesgos Residuales**). Como alternativa, contacte de inmediato con la asistencia técnica para recibir indicaciones precisas.

Si se producen problemas electromagnéticos después de encender y usar el molinillo de café:

Apáguelo y sitúe el interruptor general en la posición "0".

Corte la alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente.

Póngase en contacto con la asistencia técnica de inmediato.

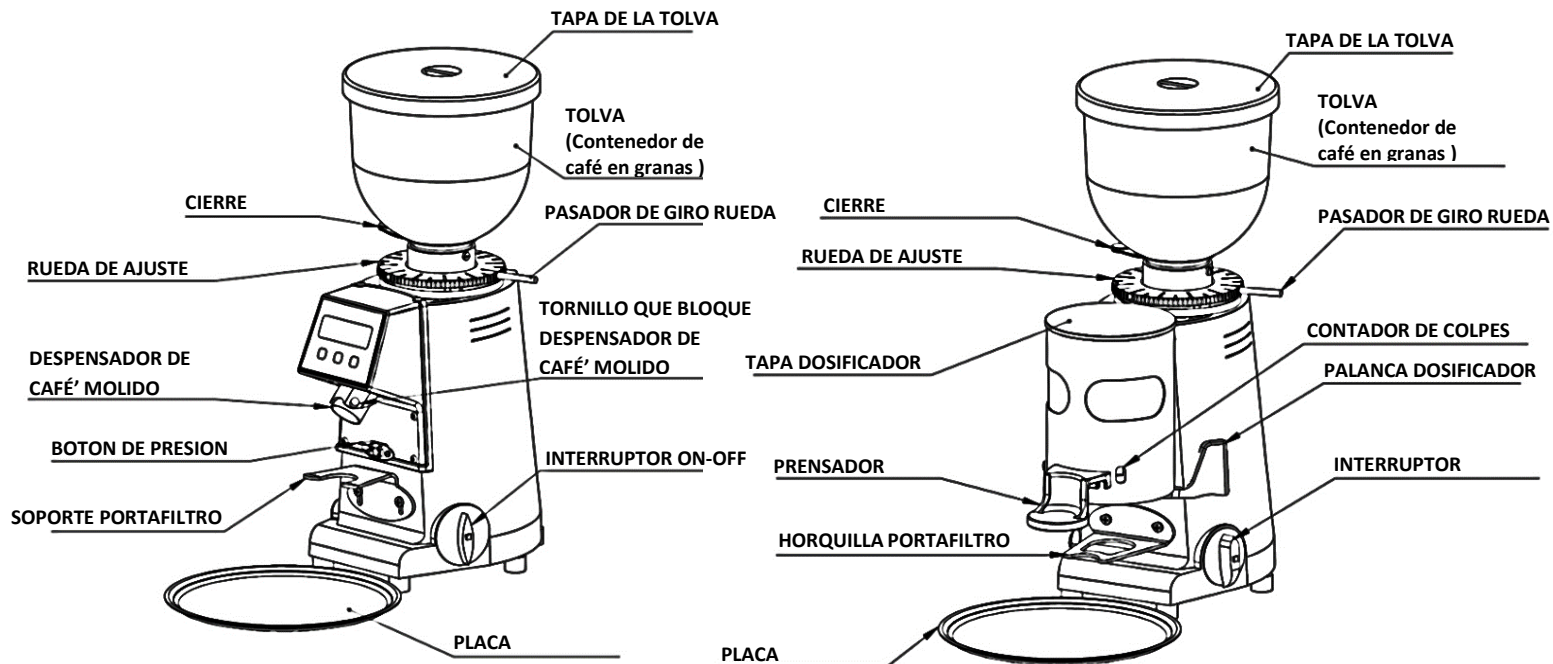
Si cree que debe realizar una operación o una intervención no prevista o siguiendo un procedimiento diferente de los indicados en el manual, antes de continuar, consulte con el fabricante **Remidag S.r.l.**

El manual debe ser conservado por el personal que tiene asignada la tarea de gestionar, usar y mantener el molinillo de café. En caso de deterioro o pérdida, el cliente podrá solicitar al servicio de seguridad interno de **Remidag S.r.l.** una copia conforme; recomendamos guardar una copia de seguridad en un lugar en que no pueda dañarse o perderse.

Para evitar situaciones peligrosas, es necesario que todos los operadores lean atentamente el manual de uso y mantenimiento, asegurándose de haber entendido los modos de uso y de intervención antes de comenzar a usar el molinillo de café de cualquier forma.

DESCRIPCIÓN GENERAL Y DATOS TÉCNICOS

El producto descrito en este documento es un molinillo de café profesional con muelas planas de 64 mm realizado con materiales aptos para el contacto con productos alimentarios de conformidad con el Reglamento 1935/2004/CE. El molinillo de café en cuestión muele la dosis de café en el momento y permite trabajar siempre con café fresco. Producto profesional adecuado para actividades que consuman hasta 3 kg de café al día.



Nivel de ruido

El ruido generado por el molinillo de café no supera el valor de 70dB, por lo que no es necesario que el usuario lleve auriculares de protección durante el trabajo.

Placas de identificación

El molinillo de café cuenta con una placa de identificación en la que se indican los datos de identificación y los principales datos técnicos relativos a pesos y alimentaciones.

ATENCIÓN



PARA PROTEGER LA INTEGRIDAD DE TODOS LOS COMPONENTES DEL MOLINILLO DE CAFÉ, ES ESENCIAL RESPETAR LOS DATOS TÉCNICOS INDICADOS EN LA PLACA.

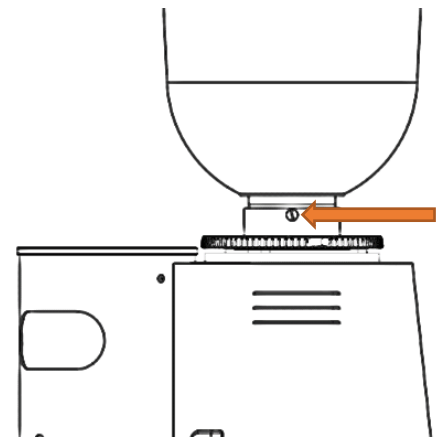
La placa de identificación también presenta la marca CE.

Protecciones fijas

Las partes en tensión, los componentes móviles de la máquina y las partes que alcanzan temperaturas peligrosas están protegidas del contacto y aisladas por medio de protecciones fijas, esto es, protecciones que necesitan herramientas especiales para su retirada. Está prohibido poner en funcionamiento la máquina con las protecciones fijas retiradas de su alojamiento.

TORNILLO DE SEGURIDAD QUE MANTIENE LA TOLVA UNIDA AL MOLINILLO IMPIDIENDO QUE EL OPERADOR ALCANCE LAS MUELAS GIRATORIAS.

TORNILLO QUE EN EL MOMENTO DE LA INSTALACIÓN DEL MOLINILLO DE CAFÉ SE DEBE ATORNILLAR INEXCUSABLEMENTE EN EL ORIFICIO CORRESPONDIENTE DE LA TOLVA.



DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

SEGURIDAD DEL VASO

El vaso debe estar siempre fijado al soporte del vaso mediante el tornillo correspondiente que el usuario nunca debe quitar. Para proteger la retirada de la rueda de ajuste y el consiguiente acceso a las partes giratorias, existe en la rueda un pasador antidesenroscado: este pasador debe estar colocado en el orificio presente en la rueda que permita el ajuste de molienda más amplio y oportuno y nunca debe ser retirado por el usuario.

PROTECCIÓN SALIDA DEL CAFÉ

La protección de la salida del café siempre debe estar fijada al grupo dosificador, mediante los tornillos correspondientes que el usuario nunca debe quitar. La retirada de la protección de la salida del café solo puede ser realizada por personal técnico cualificado después de desconectar el aparato de la red de alimentación quitando el enchufe de la toma de corriente. Antes de volver a conectar el aparato a la red, vuelva a montar la protección.

MODELOS CON INTERRUPTOR VASO

En los modelos con dispositivo de seguridad para el vaso, cada vez que se retira la campana el molinillo dosificador se apaga y no se reinicia hasta que se inserta nuevamente el vaso y se alinea el pasador de seguridad con el imán trasero. Si se va a desmontar el vaso para la limpieza, es necesario respetar la posición de las piezas al montarlo para no modificar en modo alguno los sistemas de seguridad. Si no está completamente seguro del funcionamiento, contacte con un técnico especializado. Está terminantemente prohibido realizar modificaciones de cualquier tipo respecto a la versión original. La empresa no responde por daños a personas o cosas si se ha producido una alteración de los elementos de seguridad del aparato.



OPERACIONES POSIBLES

ATENCIÓN



DADO QUE SERÍA IMPOSIBLE DESCRIBIR TODAS LAS OPERACIONES QUE NO SE DEBEN O NO SE PUEDEN REALIZAR, DEBE ENTENDERSE QUE TODAS LAS OPERACIONES (APARTE DE LAS NORMALES) QUE NO SE DESCRIBEN EXPRESAMENTE EN LOS MANUALES DEL MOLINILLO DE CAFÉ, SE CONSIDERARÁN NO POSIBLES.

Las operaciones posibles son las que se indican en este manual en la sección **USO PREVISTO**. Todo lo que no sea posible, así como el incumplimiento parcial o total de los procedimientos descritos en los manuales, puede ser causa no solo de errores en la fase de trabajo, sino también de accidentes que pueden causar daños graves a la máquina y a sus operadores.

NOTA



LA EMPRESA FABRICANTE NO PUEDE SER CONSIDERADA EN NINGÚN CASO RESPONSABLE DE ACCIDENTES O DAÑOS DERIVADOS DE USOS NO PREVISTOS Y NO AUTORIZADOS DEL MOLINILLO DE CAFÉ.

USO PREVISTO Y USO NO PREVISTO DE LA MÁQUINA

Uso previsto

El molinillo de café **MST** está diseñado y fabricado única y exclusivamente como máquina para moler granos de café en polvo de café listo para su uso.

Todas las operaciones de trabajo prevén un solo operador, el cual debe **SIEMPRE** permanecer frente a la máquina.

Uso no previsto

No está previsto ningún uso diferente de los descritos en el apartado **USO PREVISTO**. También está terminantemente prohibido:

- Usar el molinillo de café o partes del mismo para fines diferentes de los previstos.
- Sustituir piezas y componentes de la máquina con otras no reconocidas por **Remidag S.r.l.**
- Alterar/modificar la máquina.
- La reutilización de cualquier parte de la máquina después de la puesta fuera de servicio exime al fabricante de toda responsabilidad derivada de su uso.

NOTA



LA EMPRESA FABRICANTE NO PUEDE SER CONSIDERADA EN NINGÚN CASO RESPONSABLE DE ACCIDENTES O DAÑOS DERIVADOS DE USOS NO PREVISTOS Y DELEGADOS DEL MOLINILLO DE CAFÉ.

RIESGOS RESIDUALES

ATENCIÓN



SI SE DETECTAN PROBLEMAS DERIVADOS DE UNA POSIBLE AVERÍA ELÉCTRICA, APAGUE LA MÁQUINA. LUEGO DESCONECTE EL ENCHUFE DE LA TOMA DE CORRIENTE A LA QUE ESTÁ CONECTADA.

El molinillo de café presenta algunos pictogramas (véase **PICTOGRAMAS**). Deben mantenerse limpios y restablecerse cada vez que se retiren o se dañen.

PELIGRO



EL ACCESO A LAS PARTES INTERNAS DE LA MÁQUINA DEBE REALIZARSE SOLO PARA OPERACIONES DE MANTENIMIENTO, Y SOLO POR PARTE DE PERSONAL AUTORIZADO QUE HAYA LEÍDO ANTERIORMENTE EL MANUAL.

Antes de intervenir en el molinillo de café para su mantenimiento, hay que desconectarlo de la red eléctrica.

Si la máquina se bloquea durante el uso, es necesario:

- Situar el control de encendido en posición "0".
- Deje que la máquina se enfríe durante al menos 10 minutos.
- Situar el control de encendido en posición "1".
- Si la máquina no se reinicia, contacte con el servicio de asistencia técnica (**Véase asistencia autorizada**).

Importante:

- No introduzca las manos ni objetos sostenidos con las manos donde haya elementos en movimiento (aislados por protecciones fijas).
- Asegúrese de que no haya cables descansando sobre el suelo.
- No moje con agua u otros líquidos las conexiones eléctricas y los componentes internos.
- Asegúrese de que la zona de conexión, trabajo y mantenimiento de la máquina tenga una iluminación de al menos 200 lux.
- El mantenimiento debe realizarse única y exclusivamente siguiendo las instrucciones del manual.

Operaciones que implican riesgos para el operador:

En las operaciones de puesta en funcionamiento, siga las normas generales de prevención de accidentes.

En particular:

- si trabaja en partes eléctricas, asegúrese de que no estén en tensión;

Ya en la fase de diseño se han adoptado soluciones destinadas a conseguir un uso seguro de la máquina en todas las fases de empleo: transporte, ajuste, actividad y mantenimiento. A pesar de ello, no se han eliminado todos los riesgos posibles para los operadores y el medioambiente, tanto por motivos tecnológicos (fiabilidad de los dispositivos) como de

gestión (dificultades excesivas de eliminación), por lo que se indican los riesgos residuales presentes, como electrocución, cizallamiento, etc.

Riesgo residual de aplastamiento

- No introduzca las manos, pies u otras partes del cuerpo dentro de una parte en movimiento de la máquina cuando esté en uso. Existe un peligro alto de aplastamiento de extremidades o de hacerse daño en todo caso.

Sección 3

Desplazamiento - Conexión - Advertencias importantes

DESPLAZAMIENTO

Cuando reciba el molinillo de café, compruebe su integridad y la de sus partes. Si encuentra algún daño, ausencia, deformación o rastro de golpes debidos al transporte, comuníquelo al fabricante antes de continuar con las operaciones posteriores.

En particular, verifique la integridad de:

- Cables eléctricos de alimentación.
- Dispositivos de control.
- Tolva.

Peso de la máquina

El peso del molinillo de café se muestra en el apartado **DATOS TÉCNICOS** de este manual y en la etiqueta del producto.

Características del soporte sobre el que se puede colocar y utilizar

El soporte debe ser lo más horizontal posible y debe asegurar una capacidad total, referida a toda la superficie, equivalente al peso total de la máquina (**ver DATOS TÉCNICOS**), más las cargas dinámicas oportunas.

Desplazamiento de la máquina

La máquina se debe desplazar montada o desmontada (en sus partes principales), una sola unidad a la vez.

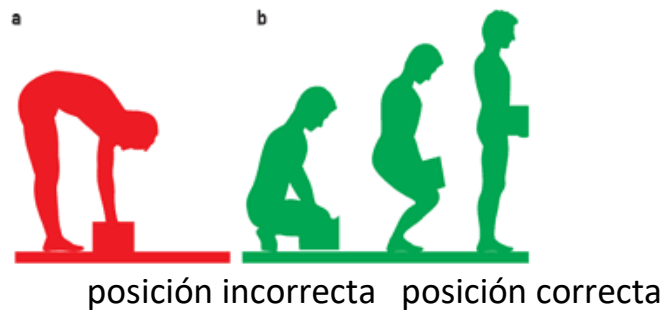
Después de la primera colocación, es posible desplazar el molinillo de café por razones de producción, logísticas o para la eliminación. En todos los casos, el desplazamiento debe realizarse siguiendo los mismos procedimientos indicados en los siguientes apartados.

Desplazamiento manual

El peso del molinillo de café montado se muestra en este manual y en la placa adherida al mismo. El peso y las dimensiones reducidas permiten que un operador realice el desplazamiento manual sin ningún problema.

Para realizar el desplazamiento manual de un molinillo de café es suficiente:

- Que el operador lo agarre con firmeza y seguridad.
- Que el operador lo levante, prestando especial atención a no doblar la espalda (ver imagen a continuación para una postura correcta):



CONEXIÓN

Advertencia

Todas las máquinas son probadas y puestas a punto por el fabricante antes del envío y de la entrega al usuario. En la fase de conexión previa al uso es necesario restablecer las condiciones y los ajustes efectuados durante la prueba.

Antes de comenzar a colocar y conectar el molinillo de café a la red eléctrica, retire completamente el material de embalaje.

Ubicaciones

Las ubicaciones donde se puede utilizar el molinillo de café deben cumplir los siguientes requisitos:

- La posición elegida debe permitir una fácil conexión del enchufe de alimentación a una red eléctrica.
- Los cables no deben descansar sobre el suelo, sino que deben estar alojados en conductos metálicos protegidos y, en su caso, transitables. Si este tipo de colocación es imposible, se debe señalar su recorrido.
- La posición de la máquina debe elegirse de manera que no pueda ser golpeada por chorros de vapor, agua u otros líquidos.

Temperatura

- En funcionamiento: de 5 °C a 30 °C.
- No en funcionamiento: de -5°C a 40 °C.
- Durante el almacenamiento y antes de la conexión: de -5°C a 40 °C.

Humedad relativa (sin condensación)

- En funcionamiento: de 30% a 80% ± 5 %.
- No en funcionamiento: de 30% a 80% ± 5 %.
- Durante el almacenamiento y antes de la conexión: de 30% a 80% ± 5 %.

Condiciones de iluminación

El sistema de iluminación (natural y/o artificial) de la zona de colocación, uso y mantenimiento del molinillo de café debe asegurar el siguiente valor mínimo de iluminación: **200 lux**.

Procedimientos de configuración y conexión

El aparato debe colocarse sobre una superficie estable y plana.

Antes de conectar el enchufe, compruebe que los valores de tensión y de frecuencia de la red de alimentación eléctrica se correspondan con los indicados en la etiqueta que presenta los datos técnicos del aparato.

La toma de corriente debe contar con un contacto de toma de tierra eficiente. Por lo tanto, es importante verificar que la instalación de puesta a tierra sea eficaz y cumpla con las normas de seguridad vigentes. En caso de duda, encargue una revisión minuciosa de la instalación a personal profesional.

Es obligatoria la conexión a tierra del aparato.

El fabricante declina toda responsabilidad si no se cumple esta regla.

No use extensiones, adaptadores eléctricos para tomas múltiples o conexiones volantes.

El sentido de rotación del motor debe ser el de las agujas del reloj. Cualquier inversión de rotación de motores trifásicos mediante inversión de dos conductores de alimentación dentro del enchufe debe ser realizada por personal cualificado.

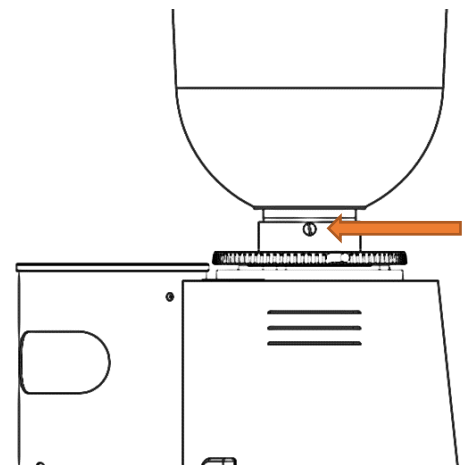
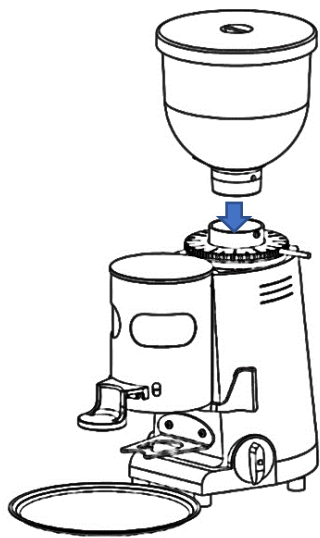
En los países de la CEE, la normativa vigente establece que para una correcta instalación del aparato el borne equipotencial

externo situado en la parte externa de la placa de fondo del aparato debe conectarse a un nodo equipotencial.

Limpie cuidadosamente el aparato en la primera instalación, en particular, siga las instrucciones de los siguientes capítulos.

No instale el aparato cerca de dispensadores de agua o productos similares, que pueden salpicar accidentalmente chorros de agua sobre el aparato.

El vaso debe fijarse al portamuelas con el correspondiente tornillo de seguridad (ver imágenes).



El aparato solo es apto para uso en interior. No utilice el aparato al aire libre.

Sección 4

Uso

USO DE LA MÁQUINA

ENCENDIDO Y APAGADO

Para encender el molinillo de café, después de conectar el enchufe de alimentación, simplemente gire el interruptor a la posición "1". El ciclo de funcionamiento previsto para el aparato es 5 seg. ON, 20 seg. OFF.

INICIO DEL PROCESAMIENTO

MOLINILLO DOSIFICADOR MANUAL

La puesta en marcha de los molinillos dosificadores con interruptor manual se realiza usando el interruptor, tanto para el encendido como para el apagado: posición 1 Encendido, mientras que la posición 0 es Parada. El interruptor general también sirve como control de parada de emergencia.

MOLINILLO DOSIFICADOR TEMPORIZADOR

La puesta en marcha de los molinillos dosificadores por Tiempo se realiza girando el pomo del interruptor en el sentido de las agujas del reloj. La parada es automática. Para la parada manual, gire el pomo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta el final del recorrido. El interruptor general también sirve como control de parada de emergencia.

MOLINILLO DOSIFICADOR AUTOMÁTICO

La puesta en marcha de los molinillos dosificadores Automáticos se realiza girando el pomo del interruptor a la posición 1, para la puesta en marcha manual es necesario girar otra vez el pomo del interruptor hasta el final del recorrido, (START).

La molienda se detiene automáticamente cuando se llena el dosificador, la puesta en marcha se retoma habitualmente cada 6 dosis de café. Para apagar el aparato manualmente, gire el pomo del interruptor a la posición 0. El interruptor general también sirve como control de parada de emergencia.

MOLINILLO DE CAFÉ ELECTRÓNICO A DEMANDA

El interruptor ON-OFF se usa tanto para encender como para apagar el aparato.

Para encender: sitúe el interruptor en "1". Para apagar: sitúe el interruptor en "0".

Cuando está encendido la pantalla se ilumina y aparece el mensaje "FRESH COFFEE" (CAFÉ FRESCO).

Después de colocar el portafiltro en el soporte correspondiente, simplemente pulse con el dedo:

- en el icono de "una taza", situado a la izquierda, para moler y dispensar una sola dosis;
- en el icono de "dos tazas", situado a la derecha, para moler y dispensar una dosis doble;
- en el icono de "mano", situado en el centro, para moler en modo manual: la dispensación se detendrá tan pronto como el operador levante el dedo.

Para confirmar el inicio de la dispensación de la dosis se emitirá una señal acústica corta. Para que la pantalla detecte la orden no es necesario ejercer una gran presión sobre el botón, sino asegurarse de pulsar con la yema y no con la punta del dedo o la uña. La dispensación de la dosis única o doble también se puede activar pulsando el botón situado sobre el portafiltro con la taza. Desde el menú de ajustes se puede gestionar el botón de 3 modos:

- ESTÁNDAR: un clic una dosis, dos clics o más doble dosis;
- DOSIS DOBLE: un clic o más dispensa siempre dos dosis
- NO ACTIVO: para desactivar el funcionamiento del botón

Para apagar el aparato, gire el pomo del interruptor a la posición "0".

PELIGRO



ESTÁ PROHIBIDO MODIFICAR EL SISTEMA DE CONTROL. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD DERIVADA DE USOS INDEBIDOS Y NO AUTORIZADOS DEL MOLINILLO DE CAFÉ COMO CONSECUENCIA DE MANIPULACIÓN Y NEGLIGENCIA DE UN OPERADOR.



PELIGRO

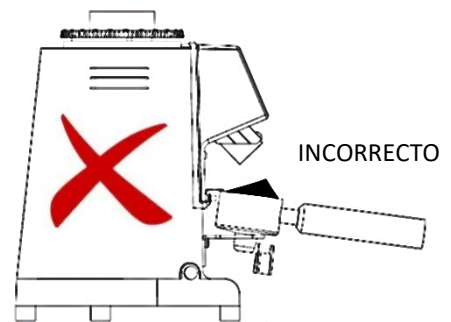
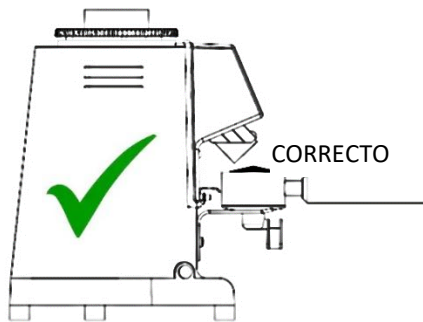
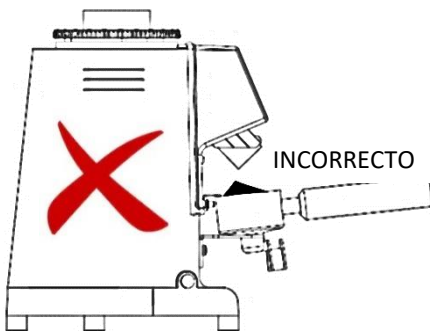
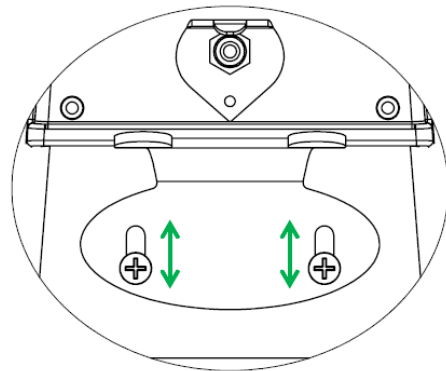
TODA PERSONA QUE VAYA A REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN CON EL MOLINILLO DE CAFÉ DEBE CONOCER EL SIGNIFICADO Y EL USO DEL SISTEMA DE CONTROL.

ATENCIÓN



LA EFICIENCIA DE LOS DISPOSITIVOS DE CONTROL ESTÁ GARANTIZADA DEPENDIENDO DEL USO DE LA MÁQUINA DE MANERA ADECUADA SEGÚN SE DESCRIBE EN ESTE MANUAL. EN PARTICULAR, SE DEBEN REALIZAR CUIDADOSAMENTE LAS OPERACIONES DE MANTENIMIENTO DESCRITAS EN LA SECCIÓN DE MANTENIMIENTO Y NO SE DEBEN MODIFICAR.

BAJE Y SUBA EL SOPORTE POR MEDIO DE LOS TORNILLOS
PARA LOCALIZAR LA POSICIÓN CORRECTA.

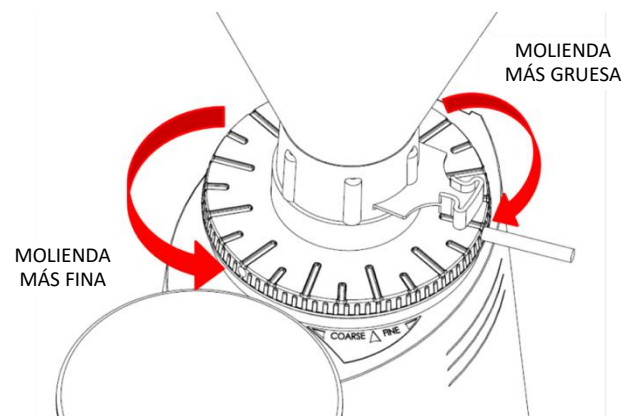


AJUSTE DE LA MOLIENDA

Asegúrese siempre de que el vaso esté colocado correctamente antes de comenzar a ajustar la molienda.

Para moler el café más o menos fino debe usar la rueda de ajuste situada bajo el vaso utilizando el pasador correspondiente.

Para aumentar el grosor del café molido es necesario girar la rueda en el sentido de las agujas del reloj; para disminuirlo se debe girar la rueda en sentido contrario a las agujas del reloj.



La rueda permanece en la posición deseada sin necesidad de parada alguna. El ajuste debe realizarse con el motor en marcha y, si es posible, sin café entre las muelas. Muela pequeñas cantidades de café para encontrar el grado óptimo de molienda. Además del ajuste de la molienda, hay muchas condiciones que influyen en la correcta dispensación del café expreso: el peso de la dosis, el prensado, el ajuste correcto de la máquina de expreso, la limpieza de los filtros y la humedad atmosférica. Si el operador nota que la dispensación de la máquina de expreso es muy rápida significa que el café está molido demasiado grueso y, por tanto, hay que intervenir para hacerlo más fino. Si, por el contrario, la dispensación es demasiado lenta, significa que el café está molido demasiado fino. Cuando la molienda se ajusta de manera excesivamente fina, tanto que las muelas se rozan, puede ser necesario aumentar la distancia entre las muelas para favorecer la entrada del café en la cámara de molienda, girando la rueda en sentido contrario a las agujas del reloj para luego situarla en la posición deseada.

En los Molinillos de café Electrónicos, antes de verificar el grado de molienda, es necesario moler algunas dosis de café para llenar el conducto entre la zona de molienda y la boca de salida del producto molido. Esta operación debe realizarse cada vez que se cambia la molienda para vaciar el conducto del producto molido anterior. La variación del tamaño del grano molido puede cambiar el tiempo de dispensación de la dosis, a igualdad de peso del mismo. Ajuste por tanto la dosis solo después de ajustar la molienda.

Además, es necesario ajustar la altura del soporte en función del tamaño del portafiltro, para asegurar el centrado del café dispensado (ver imagen)

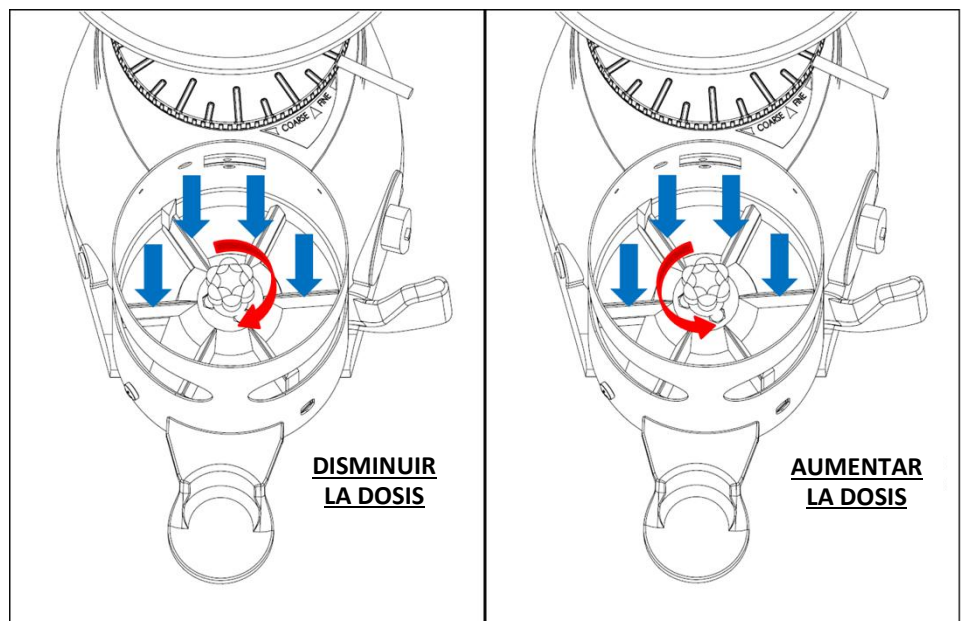
AJUSTE DE LA DOSIS EN LOS MOLINILLOS DOSIFICADORES

Para ajustar la dosis se debe usar la perilla situada en el centro del dosificador de café molido. Sostenga el grupo de estrellas de dosificación presionándolo hacia abajo, gire la perilla en el sentido de las agujas del reloj para reducir la dosis o en sentido contrario a las agujas del reloj si desea aumentarla.

Para retirar la dosis de café molido, coloque el portafiltro de la máquina de café hasta el

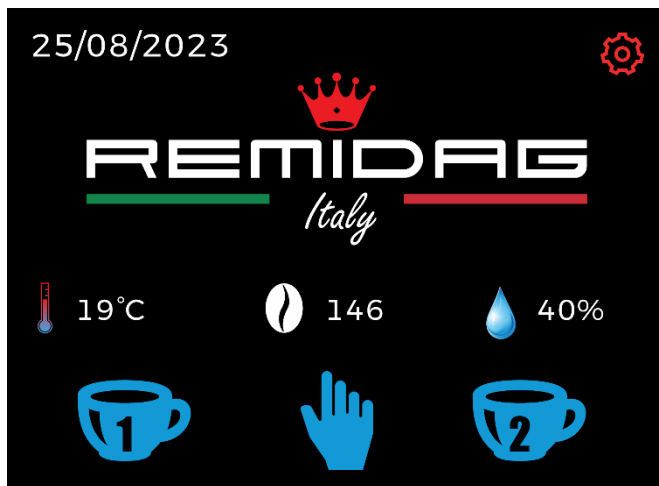
fondo de la horquilla de soporte bajo la salida del café molido.

Para obtener la caída de una dosis de café molido es necesario tirar de la palanca del dosificador hasta el final de la carrera sin acompañarla en el retorno. Tire dos veces consecutivas para retirar dos dosis. En los molinillos dosificadores manuales y temporizador, para asegurar la regularidad de las dosis es importante verificar de vez en cuando que la cantidad de café molido presente en el dosificador sea tal que cubra el grupo de estrellas de dosificación.



LA AJUSTE DE LA DOSIS EN MOLINILLOS DE CAFÉ ELECTRÓNICOS CON PANTALLA TÁCTIL COMPLETA.

El panel de control cuenta con una pantalla táctil completa. Antes de aumentar o disminuir el tiempo de suministro, asegúrese de haber seleccionado el tamaño de grano deseado.



Para ajustar el tiempo de suministro para las dosis simple, doble y triple, debe acceder al menú de configuración presionando el engranaje rojo en la esquina superior derecha de la pantalla.

Una vez que esté dentro del menú de configuración, es fácil navegar por él utilizando las flechas en los lados de la pantalla.

El primer elemento que se muestra es la dosis individual. Inmediatamente verá el tiempo establecido para una dosis individual, que se

puede disminuir o aumentar utilizando los botones “+” y “-”.

Una vez seleccionado el tiempo deseado, se guardará automáticamente. Pese la dosis suministrada con la balanza de precisión y repita el proceso si es necesario hasta alcanzar los gramos deseados. Repita el proceso también para la dosis doble y triple si lo desea, o déjelas desactivadas.

OTRAS FUNCIONES DE LA PANTALLA ELECTRONICA

Para acceder al menú de configuración, presione el engranaje rojo en la esquina superior derecha de la pantalla. Como se explicó anteriormente en detalle, utilice las flechas en los lados de la pantalla para navegar por el menú.

El menú de programación permite ajustar:

- Tiempo de suministro para la dosis individual (+; -)
- Tiempo de suministro para la dosis doble (+; -)
- Tiempo de suministro para la dosis triple (+; -; OFF)
- Brillo (+; -)
- Volumen de la señal acústica (encendido; apagado)
- Modo de teclas

ESTÁNDAR: Un clic para una dosis, dos clics para una doble dosis, tres clics o más para una triple dosis;

DESHABILITADO: para evitar la operación de los botones; Bloquear ajustes de menú: (bloqueado; desbloqueado) mediante una contraseña proporcionada por Remidag Srl

- Desgaste de los discos de molienda: muestra la cantidad de dosis que deben suministrarse antes de recibir la señal de advertencia para cambiar los discos de

molienda. Una vez que los discos de molienda desgastados hayan sido reemplazados por nuevos, presione 'Restablecer', ingrese la contraseña proporcionada por Remidag Srl y seleccione el tipo adecuado.

STANDARD:

TITANIUM:

RED SPEED:

OFF Para desactivar el recordatorio

- Dosis manual: (desbloqueado; bloqueado) mediante una contraseña proporcionada por Remidag Srl.

- Fecha y hora

Luz LED: siempre encendida; durante la molienda; siempre apagada

Contadores:

DIARIO (d): Se restablece automáticamente todos los días a medianoche.

SEMANALMENTE (w): Se restablece automáticamente todos los domingos a medianoche.

MENSUAL (m): Se restablece automáticamente cada último día del mes a medianoche.

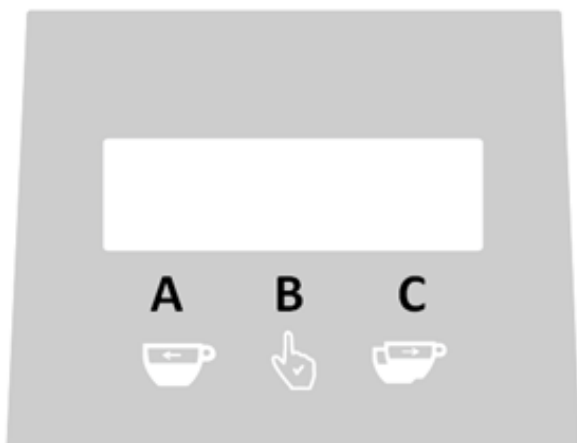
TOTAL (total): Ciclo de vida del molinillo de café, no se puede restablecer a cero.

DIARIO, SEMANAL y MENSUAL se pueden restablecer manualmente presionando el botón "Reset" con la contraseña proporcionada por Remidag Srl.

AJUSTE DE LAS DOSIS EN LOS MOLINILLOS DE CAFÉ ELECTRÓNICOS

El panel de control tiene tres botones retroiluminados para la selección de la dosis a moler, al pulsar se emite una señal acústica que puede desactivarse.

Antes de aumentar o disminuir el tiempo de dispensación, es necesario asegurarse de haber elegido el tamaño del grano deseado.



Para ajustar el tiempo de dispensación relativo a la dosis única y a la dosis doble hay que acceder a los AJUSTES manteniendo pulsado durante unos 3 segundos el botón **A**.

Una vez dentro del menú Ajustes, los botones se presentarán en amarillo y pasarán a ser:

A atrás/disminuir

C adelante/aumentar

B nos permitirá confirmar manteniéndolo pulsado durante unos 3 segundos (parpadeo verde) o, si se pulsa durante menos tiempo, salir (parpadeo rojo).

El primer elemento que aparece en el menú es la dosis única. Para ajustar el tiempo deseado para una dosis única de café, seleccione el elemento del menú manteniendo pulsado el botón **B** (confirmar) 3 segundos, aparecerá el tiempo de dispensación establecido, que puede disminuirse o aumentarse con los botones **A** y **C**.

Una vez alcanzado el tiempo deseado, confirme con el botón **B** durante tres segundos, hasta el parpadeo verde. Con la balanza de precisión, pese la dosis dispensada y, si es necesario, repita la operación hasta obtener los gramos deseados. Repita la operación para ajustar también la dosis doble.

OTRAS FUNCIONES DE LA PANTALLA ELECTRÓNICA

Para acceder al menú Ajustes mantenga pulsado el botón A unos 3 segundos. Para confirmar la entrada en el menú Ajustes los tres botones se iluminarán en amarillo. Como se ha explicado en detalle anteriormente, para moverse por el menú y cambiar el valor, use los botones A y C, para seleccionar y confirmar utilice el botón B (manténgalo pulsado durante 3 segundos). La salida del menú se produce después de confirmar con el botón B.

El menú de programación permite ajustar:

- tiempo de dispensación de dosis única (+; -)
- tiempo de dispensación de dosis doble (+; -)
- modalidad del botón ESTÁNDAR: un clic una dosis, dos clics o más doble dosis;
 DOBLE DOSIS: un clic o más dispensa siempre dos dosis
 NO ACTIVO: para desactivar el funcionamiento del botón
- volumen de la señal acústica (on; off)
- brillo (+; -)
- color de los botones (azul; verde; rojo; celeste; amarillo; morado; blanco)
- idioma (italiano; inglés; alemán; francés; holandés; español; portugués)
- desgaste de las muelas (permite ajustar el número de dosis a dispensar antes de recibir

la señal de aviso

sustitución de las muelas. Una vez sustituidas las muelas desgastadas por otras nuevas, elija el tipo

idóneo

STANDARD: **MST-64P** 50.000 dosis; **MST-83P** 114.000 dosis (+; -)

TITANIUM: **MST-64P** 280.000 dosis; **MST-83P** 571.000 dosis; (+; -)

RED SPEED: **MST-64P** 320.000 dosis; **MST-83P** 642.500 dosis (+; -)

OFF: para desactivar el recordatorio

- contador total (ciclo de vida del molinillo de café, no se puede poner a cero)
- contador parcial (reinicializable. Para restablecer el contador, mantenga pulsado el botón B durante 3 segundos)
- cafés que faltan (indica el número de dosis a dispensar antes de que sea necesario sustituir las muelas.

Si desea cambiar las muelas anticipadamente, se puede poner a cero el contador de "cafés que faltan" manteniendo pulsado el botón B durante 3 segundos

Cuando se está dentro del programa de ajuste, no es posible moler el café. Si se apaga el aparato (interruptor en posición 0) antes de guardar, los cambios se perderán.



ATENCIÓN

LOS DAÑOS A OPERADORES O A LA MÁQUINA COMO CONSECUENCIA DE UN USO DE MODOS DIFERENTES A LOS INDICADOS EN ESTA DOCUMENTACIÓN NO SON ATRIBUIBLES NI IMPUTABLES A LA EMPRESA FABRICANTE.

ADVERTENCIAS DE USO

No deje el aparato en funcionamiento sin café en el vaso.

En los molinillos dosificadores, no tire de la palanca del dosificador de manera que realice una carrera parcial, sino llegue siempre al final de la carrera. En los molinillos de café es indispensable que la salida del café molido de la boca no esté obstruida en modo alguno para evitar el bloqueo del aparato. Al llenar el vaso con café, asegúrese de no introducir cuerpos extraños. Maneje el aparato con las manos limpias. Vuelva a colocar la tapa del vaso después de cada llenado y durante el uso normal del aparato.

PRIMERA INSTALACIÓN

Para un funcionamiento correcto de las muelas en la primera instalación y en cada cambio de muelas, muele algunas dosis de café. No use estas primeras dosis de café molido para dispensar café.

Sección 5

Mantenimiento – Puesta fuera de servicio

MANTENIMIENTO PERIÓDICO

Es esencial realizar controles periódicos del estado del cable del enchufe de alimentación.

En caso de daños en el cable del enchufe de alimentación, solicite la intervención de personal técnico cualificado para la sustitución, con el fin de evitar cualquier riesgo.

Se recomienda utilizar solo recambios originales.

Para garantizar la eficiencia de la máquina, es indispensable encargar a personal técnico cualificado el mantenimiento periódico con comprobaciones detalladas del estado de los componentes más sujetos a desgaste.

Es necesario verificar periódicamente el estado de desgaste de las muelas. Un óptimo estado de las muelas garantiza una calidad elevada de la molienda con una mayor productividad, además de limitar el sobrecalentamiento.

Es necesario limpiar al menos una vez al día, siempre con la máquina apagada y con el enchufe de corriente desconectado, todas las partes que entran en contacto con los productos alimentarios y con el ambiente exterior de la máquina, que podrían estar contaminadas. Se recomienda usar solo agua y detergentes especiales.

LIMPIEZA DEL APARATO

Desconecte la tensión de alimentación del aparato quitando el enchufe de la toma de corriente antes de iniciar la limpieza. El aparato no debe limpiarse con chorro de agua.

No instale el aparato en locales donde esté prevista la limpieza con chorros de agua.

Para limpiar la pantalla no use detergentes, sino solo un paño húmedo bien escurrido, y séquela de inmediato con un paño seco.

Es necesario encomendar periódicamente la limpieza del aparato exclusivamente a personal técnico cualificado. Para la limpieza, use paños perfectamente limpios y desinfectados.

No use productos abrasivos para evitar que los detalles pierdan su brillo.

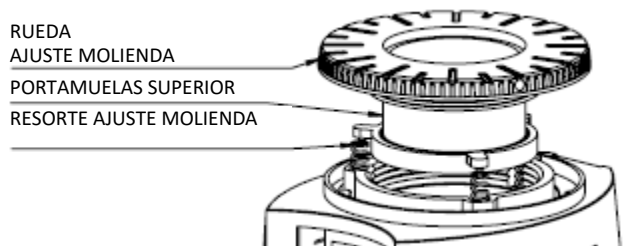
VASO

Lave el vaso después de retirarlo del aparato, aflojando el tornillo de fijación correspondiente, con agua y jabón neutro, enjuáguelo cuidadosamente con agua templada y séquelo bien. Después de la limpieza, el vaso se debe fijar al portamuelas superior mediante el tornillo correspondiente.

SISTEMA DE MOLIENDA

Quite el tornillo de seguridad que impide la extracción de la rueda de ajuste. Afloje la rueda girándola en el sentido de las agujas del reloj. Después de quitar el portamuelas superior, limpie cuidadosamente las muelas, las roscas y todo el sistema de molienda usando un cepillo y un paño seco. Para la rosca de la cámara de molienda, se recomienda el uso de un cepillo con alambres metálicos.

RUEDA
AJUSTE MOLIENDA
PORTAMUELAS SUPERIOR
RESORTE AJUSTE MOLIENDA



Se recomienda verificar la limpieza de las roscas de la rueda de ajuste y del aparato, apretando la rueda hasta final de carrera sin insertar el portamuelas superior. Si no resulta fácil apretar la rueda, es necesario repetir la limpieza.

Compruebe la presencia de los resortes de ajuste de la molienda en su alojamiento y después de colocar el portamuelas superior en su alojamiento, lubrique con grasa apta para el contacto con alimentos la rosca de la rueda de ajuste y la superficie de apoyo que entra en contacto con el portamuelas superior.

Vuelva a apretar la rueda de ajuste girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y apriete el tornillo de seguridad, después vuelva a colocar la tolva, fijándola adecuadamente. Por último, ajuste el grado de molienda.

En los molinillos dosificadores, limpie con un paño seco el fondo del dosificador y el grupo de estrellas de molienda. Para conseguir una limpieza más profunda, la operación debe ser realizada solo por personal técnico cualificado. También en los molinillos de café electrónicos, limpie con un paño seco la boca de salida del café molido. Para conseguir una limpieza más profunda, la operación debe ser realizada por personal técnico cualificado.

MANTENIMIENTO EXTRAORDINARIO

Se requiere un mantenimiento extraordinario en caso de averías o roturas debidas a un funcionamiento intenso, accidentes imprevisibles o un uso inadecuado de la máquina.

Las situaciones que se pueden crear de vez en cuando son completamente impredecibles y, por tanto, no es posible describir los procedimientos adecuados de intervención.

Si es necesario, consulte con el servicio técnico para recibir las instrucciones adecuadas a la situación.

En cualquier caso, las intervenciones extraordinarias requieren una buena experiencia de trabajo en el sector eléctrico y mecánico y, si se posee esta experiencia, se pueden realizar consultando los diagramas adjuntos a esta documentación.

No obstante, antes de iniciar una intervención extraordinaria, consulte siempre con el productor para confirmar la corrección de la intervención prevista.

Todas las intervenciones eléctricas o mecánicas, ordinarias o extraordinarias, deben realizarse en todo caso por parte de personal especializado (ver ASISTENCIA AUTORIZADA).

PUESTA FUERA DE SERVICIO

El molinillo de café en cuestión está fabricado y construido conforme a criterios de robustez, duración y flexibilidad, que permiten su uso durante muchos años. Una vez llegado el final de su vida técnica y operativa, debe ser desactivado o puesto fuera de servicio y en condiciones de no poder ser reutilizado para las funciones con las que fue diseñado y fabricado, y haciendo posible en todo caso la reutilización de las materias primas que lo componen.

En todos los casos siguientes se deben respetar los mismos procedimientos de desactivación:

Puesta fuera de servicio de la máquina durante un largo periodo de inactividad;

Puesta fuera de servicio de la máquina y conservación en almacén;

Desmantelamiento definitivo de la máquina y posterior eliminación.

NOTA



EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS A PERSONAS O COSAS DERIVADOS DE LA REUTILIZACIÓN DE PARTES DE LA MÁQUINA PARA SU FUNCIONAMIENTO EN CONFIGURACIONES DE MONTAJE DISTINTAS DE LAS ORIGINALES. EL FABRICANTE RECHAZA CUALQUIER RECONOCIMIENTO, IMPLÍCITO O EXPLÍCITO, DE IDONEIDAD PARA FINES ESPECÍFICOS DE PARTES DE LA MÁQUINA REUTILIZADAS DESPUÉS DE LA DESACTIVACIÓN DEFINITIVA CON VISTAS A SU ELIMINACIÓN.

Procedimiento de desactivación

Para desactivar definitivamente el molinillo de café, proceda de la siguiente manera:

- Asegúrese de que el interruptor general esté en posición "0".
- Desconecte la conexión eléctrica a la red de alimentación.
- Recoja el cable de alimentación y fíjelo a la máquina de manera que no constituya un obstáculo durante el desplazamiento.
- Proteja las partes de la máquina que no tienen tratamiento (como grasa en partes metálicas sin pintura); no se deben realizar en caso de desactivación para eliminación.
- Desplace la máquina siguiendo las indicaciones de la **sección 3 - Desplazamiento**.

Eliminación

Los materiales que componen la máquina no requieren procedimientos especiales de eliminación. Si es necesario, consulte las normas locales sobre eliminación de sus materiales y de sus componentes.

La posibilidad de reutilizar algunas partes de la máquina, ya sea como unidades mecánicas o como materias primas para otras construcciones, está sujeta a la responsabilidad plena del usuario.

NOTA



EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA MÁQUINA SI NO SE UTILIZA EN LA VERSIÓN INTEGRAL Y PARA LOS USOS Y LOS MODOS DE USO ESPECIFICADOS EN ESTE MANUAL. EL FABRICANTE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR CUALQUIER DAÑO A PERSONAS O COSAS DERIVADO DE LA RECUPERACIÓN DE PARTES DE LA MÁQUINA UTILIZADAS DESPUÉS DE SU ELIMINACIÓN.

DEUTSCHE

Zusammenfassung

Abschnitt 1	98
DEFINITIONEN	98
HERSTELLER DATEN	99
AUTORISierter SUPPORT	99
PRÄSENTATION DES HANDBUCHS	99
Piktogramme	100
Pflichten und Gefahren	100
SICHERHEIT	100
WICHTIGE WARNHINWEISE	101
Abschnitt 2	102
GARANTIE	102
WARNUNGEN	103
ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND TECHNISCHE DATEN	105
Lärm	105
Typenschild	106
Feste Schutzvorrichtungen	106
SICHERHEITSVORRICHTUNGEN	106
SICHERHEIT BOHNENBEHÄLTER	106
KAFFEEAUSLAUSCHUTZ	106
MODELLE MIT MICRON-BOHNENBEHÄLTER	107
DURCHFÜHRBARE ARBEITEN	107
VORGESEHENE UND NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS	107
Geplante Verwendung	107
Nicht unsachgemäße Verwendung	107
RESTRISIKEN	108
Tätigkeiten bei denen Risiken für die Bediener bestehen	109
Restrisiken durch Quetschungen	109
Abschnitt 3	109
Bewegung	109
Gewicht der Maschine	109
Eigenschaften des Trägers, auf dem sie positioniert und verwendet werden kann	109
Bewegung der Maschine	109
Bewegung von Hand	110
ANSCHLUSS	110
Warnung	110
Positionen	110
Temperatur	110

Relative Luftfeuchtigkeit (keine Kondensation)	110
Konfigurations- und Anschlussverfahren	111
Abschnitt 4	112
VERWENDUNG DER MASCHINE	112
EIN- UND AUSSCHALTEN.....	112
BETRIEBSSTART	112
EINSTELLEN MAHLUNG.....	114
ANPASSUNG DER DOSIS IM MAHLDOSIERER	115
ANPASSUNG DER DOSIS IM ELEKTRONISCHEN MAHLDOSIERER	117
GEBRAUCHSHINWEISE	118
Abschnitt 5	118
PERIODISCHE WARTUNG	119
REINIGUNG DES GERÄTS.....	119
AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	120
AUSSERBETRIEBNAHME	120
Außerbetriebnahmeverfahren	121
Demontage	121

Abschnitt 1

Definitionen - Herstellerdaten - Autorisierter Support - Präsentation des Handbuchs

DEFINITIONEN

CE Kennzeichnung: Vorbereitung der technischen Unterlagen, die alle Unterlagen enthalten, die der Produzent/Hersteller/Importeur/Vertreter ausgeführt oder verifiziert hat, um ein sicheres Produkt zu schaffen, das den europäischen Richtlinien und Normen entspricht. In diesem Dokument wird die Kaffeemühle oft als "Gerät" bezeichnet.

CE Kennzeichnung: Anbringung der CE-Kennzeichnung auf in den zollrechtlich freien Verkehr freigegebenen Erzeugnissen mit verschiedenen Methoden und Trägern.

Freigabe für den zollrechtlich freien Verkehr: Bereitstellung eines Produkts in beliebiger Form für Dritte (Verkauf, Vermietung, Verleih, Verleih, Schenkung, Überlassung usw.)

Änderungen/Anpassungen: Aktivität, die die Produktumstände gegenüber dem vom Hersteller definierten Original verändert. Diese führen dazu, dass das Produkt gemäß der geltenden Gesetzgebung erneut gekennzeichnet werden muss.

Hersteller: Personen, die ein Erzeugnis in den zollrechtlich freien Verkehr bringen, und zwar ausschließlich unter Angabe ihres Namens auf den Begleitpapieren.

Richtlinie: Dokument der zentralen Europäischen Kommission, das die Sicherheit einer Produktkategorie regelt. Sie muss von jedem EU-Staat umgesetzt werden, um in diesem Staat rechtsgültig zu sein.

Verordnung: von der zentralen Europäischen Kommission herausgegebenes Dokument, das im gesamten Gebiet der Europäischen Union rechtsgültig ist, ohne dass es einer Umsetzung durch einzelne Staaten bedarf.

Norm: Dokument, das von einem privaten Institut ausgestellt wurde und einen Richtwert für bewährte Verfahren hat. Sie ist nur dann rechtsgültig, wenn sie durch eine spezielle Regierungsverordnung bestätigt wird.

Harmonisierte Norm: von einer privaten Stelle ausgestelltes Dokument, das für das gesamte europäische Hoheitsgebiet gilt und rechtsgültig ist, wenn es einer Verordnung untergeordnet ist. Die Einhaltung einer Norm ist immer und nur eine "angenommene" Einhaltung der Richtlinie oder Verordnung, auf die sie abgestimmt ist.

Konformitätserklärung: Dokument, das der Hersteller auszustellen und zu unterzeichnen hat und das jedem Produkt oder jeder Partie von Produkten beizufügen ist.

CE Kennzeichnung: Anweisungen, die auf dem Produkt oder auf der Verpackung vorhanden sein müssen und die kurz darauf hinweisen, dass der Hersteller die gesetzlichen Sicherheitsvorschriften eingehalten hat.

CE Zertifikat: von einer privaten Stelle ausgestelltes Dokument, das bescheinigt, dass eine einzelne Probe bestimmte Prüfungen bestanden hat. Das Zertifikat kann gesetzlich oder freiwillig festgelegt werden, ersetzt aber niemals die CE-Kennzeichnung, da es sich in keiner Weise auf die Serienproduktion bezieht, es kann integrativ sein, aber niemals die CE-Kennzeichnung ersetzen.

Maschine: Satz von mechanischen oder anderen Elementen, davon mindestens eins beweglich, dank nicht-menschlicher oder nicht-tierischer Kraft, auch wenn sie ohne angewandte Energiequelle, aber zur Kopplung an eine Energiequelle bestimmt sind. Der Satz mehrerer Maschinen, die zu "unvollständigen Maschinen" und dann zu einer Maschine werden. Auch Hubsysteme sind in der Maschinenrichtlinie enthalten, auch wenn sie von Hand bedient werden.

HERSTELLER DATEN

Name des Unternehmens	Remidag S.r.l.
Headquarters	Via Padova, 4/A – 35010 – Trebaseleghe (PD)
MwSt.	04804510289
Produktname	MST
Büro Tel.	+39 049 9387766
E-Mail	info@remidag.it
Website	www.remidag.it

AUTORISIERTER SUPPORT

Wartung und technischer Support können nur durch den Hersteller oder den dafür beauftragten Techniker durchgeführt werden.

PRÄSENTATION DES HANDBUCHS

ANMERKUNG



BEI EMPFANG DER KAFFEEMÜHLE MUSS MAN, VOR DER VERWENDUNG, DIE DOKUMENTATION, DIE IM VORHERGEHENDEN ABSCHNITT GENANNT WIRD, GENAU DURCHLESEN.

Diese Anleitung enthält die Hinweise zum Anschluss, Gebrauch und Wartung der Kaffeemühle **MST** für den professionellen Einsatz.

Das Handbuch besteht aus verschiedenen Abschnitten, die eine Reihe von Themen behandeln und die in Kapitel und Absätze unterteilt sind. Der allgemeine Index führt alle Themen auf, die im Handbuch behandelt werden.

Die Seitennummerierung ist progressiv und jede Seite ist nummeriert. Dieses Handbuch richtet sich an das Personal, das für den Anschluss, den Gebrauch und die Wartung der Kaffeemühle verantwortlich ist, und bezieht sich auf deren technische Lebensdauer nach der Herstellung, dem Gebrauch und dem möglichen Verkauf.

Sollte die Kaffeemühle aus welchem Grund auch immer (Verkauf, Verleih oder aus einem anderen Grund) an Dritte weitergegeben werden, muss sie mit allen Unterlagen geliefert werden.

Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen können nicht das Know-how und die Erfahrung des Anwenders ersetzen, der ausschließlich dafür verantwortlich ist, die Maschine bestimmungsgemäß zu verwenden.

Bevor man Tätigkeiten an einer beliebigen Einheit durchführt, muss man das Handbuch gelesen haben und das Thema der durchzuführenden Arbeiten analysiert haben.

Dieses Handbuch enthält vertrauliche Informationen und darf ohne vorherige schriftliche Zustimmung der Firma Remidag S.r.l. weder vollständig, noch teilweise, an Dritte weitergegeben werden.

Remidag S.r.l. erklärt, dass die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen mit den technischen und sicherheitstechnischen Spezifikationen der Maschine, auf die sich das Handbuch bezieht, übereinstimmen.

Eine Kopie dieses Handbuchs befindet sich in der technischen Dokumentation der Kaffeemühle, die im Headquarter der Firma Remidag S.r.l. aufbewahrt wird.

Remidag S.r.l. erkennt keine Unterlagen an, die nicht von ihr oder ihrem Bevollmächtigten erstellt, ausgestellt oder verteilt wurden.

Übereinkommen:

Zum besseren Verständnis der Themen enthält das Handbuch grafische und typografische Symbole und Konventionen, die im Folgenden beschrieben werden.



ANMERKUNG

DIE ANMERKUNGEN ENTHALTEN WICHTIGE INFORMATIONEN, DIE AUSSERHALB DES TEXTES, AUF DEN SIE SICH BEZIEHEN, HERVORGEHOBEN SIND.



ACHTUNG

DIE WARNSCHILDER WEISEN AUF DIE VERFAHREN HIN, DEREN NICHTBEACHTUNG ODER TEILBEACHTUNG ZU SCHÄDEN AN DER MASCHINE UND IHREN TEILEN FÜHREN UND DEN BEDIENER GEFÄHRDEN KÖNNEN.



GEFAHR

DIE GEFAHRENHINWEISE WEISEN AUF VERFAHREN HIN, DEREN NICHTBEACHTUNG ODER TEILBEACHTUNG DIE GESUNDHEIT DES BEDIENERS ODER DER UMSTEHENDEN PERSONEN SCHÄDIGEN ODER ERNSTHAFT SCHÄDIGEN KÖNNEN ERNSTHAFTE BESCHÄDIGUNGEN DER MASCHINE.

Piktogramme

An der Maschine befinden sich die folgenden Piktogramme:

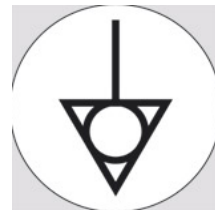
Pflichten und Gefahren



Pflicht des Lesens der
Bedienungsanleitung



Stromschlaggefahr
Spannungsführende Teile



Äquipotential



ACHTUNG!

Die Warnschilder und Piktogramme mit Sicherheitsfunktion dürfen nicht entfernt, abgedeckt oder beschädigt werden.

SICHERHEIT

Die Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden.

Man muss die spezifischen Sicherheitshinweise für die Verwendung und die Wartung der Maschine im folgenden Kapitel beachten

ALLGEMEINE SICHERHEITSNORMEN

Diese Art von Eingriffen, auch bei Wartungsarbeiten, muss immer bei abgeschalteter Maschine durchgeführt werden. Bei der Durchführung dieses Eingriffs, muss man sich strikt an die Anleitungen dieses Handbuchs halten.

GEFAHR



DIE MASCHINE VOM STROMNETZ TRENNEN, DEN HAUPTSCHALTER AUF "0" STELLEN UND DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN, BEVOR REINIGUNGS- ODER WARTUNGSARBEITEN AN DEN INNENTEILEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Bei allen Wartungs-, Einstellungs-, Demontage- und Wiedereinbauarbeiten usw., die nicht in dieser Betriebsanleitung enthalten sind, sind die allgemeinen Arbeitsschutznormen zu beachten, die an dem Ort gelten, an dem diese Arbeiten durchgeführt werden.

Nach der Fertigstellung kontrollieren, ob alle Verbindungen wiederhergestellt wurden, das Gehäuse und die Schutzvorrichtungen erneut montieren und die Schrauben anziehen.

Kontrollieren, dass keine Gegenstände oder Werkzeuge in der Maschine zurückgelassen wurden.

Am Ende der Wartungsarbeiten, muss man vor dem Einschalten der Kaffeemühle sicherstellen, dass alle Sicherheitseinrichtungen, die für Arbeiten entfernt wurden, wieder hergestellt wurden.

WICHTIGE WARNHINWEISE

Der Bediener der Mühle muss ein verantwortungsbewusster Erwachsener sein nicht jedoch Minderjährige oder Personen, die das Gerät nicht sicher bedienen können.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit verwendet werden, die nicht über die nötige Erfahrung bzw. das nötige Know-how verfügen, sofern die Benutzung unter Aufsicht einer verantwortlichen Person erfolgt oder sie Anweisungen zur Benutzung des Gerätes erhalten und die daraus resultierenden Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und die Wartung des Geräts dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, wenn diese von einem Erwachsenen beaufsichtigt werden.

Bei der Nutzung der Mühle muss man die folgenden Vorsichtsmaßnahmen treffen:

Nicht in Wasser eintauchen.

Nicht mit feuchten Händen oder Füßen verwenden.

Nicht barfuß verwenden.

Die Mühle nicht der Sonne oder anderen Witterungseinflüssen aussetzen.

Während des Betriebs der Kaffeemühle, keine Gegenstände am Eingang oder Ausgang des Kaffees aufstellen. (Bitte beachten, dass sich die Grate nach dem Ausschalten der Kaffeemühle einige Umdrehungen weiterdrehen.).

Um die Mühle abzuschalten, nutzt man den Hauptschalter, niemals jedoch das Netzkabel, um einen möglichen Kurzschluss zu vermeiden.

Abschnitt 2

Garantie - Warnhinweise - Allgemeine Beschreibung und technische Daten - Sicherheitseinrichtungen - Durchführbare Arbeiten - Geplanter und ungeplanter Einsatz der Maschine - Restrisiken

GARANTIE

Die im Kaufvertrag vollständig aufgeführten Garantiebedingungen gelten nur, wenn die Maschine unter den vorgesehenen Einsatzbedingungen eingesetzt wird.

Mit Ausnahme der im **Abschnitt MANUTENZIONE** beschriebenen routinemäßigen und außerordentlichen Wartungseingriffe, die mit den angegebenen Verfahren durchgeführt werden, führen alle Reparaturen oder Änderungen an der Kaffeemühle, die durch den Benutzer oder nicht autorisierte Unternehmen durchgeführt werden, zum Erlöschen der Garantie.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch mangelnde Sachkenntnis oder Fahrlässigkeit bei der Verwendung der Kaffeemühle oder durch mangelnde oder fehlende Wartung verursacht wurden.

Für die von uns verkauften Produkte gilt die Garantie unter folgenden Bedingungen:

- | | |
|----------|--|
| 1 | <i>Die Garantie ist zwölf (12) Monate gültig.</i> |
| 2 | <i>Die Herstellerfirma verpflichtet sich, fehlerhafte oder defekte Teile nach eigenem Ermessen, nach einer genauen Kontrolle, zu ersetzen, wenn eine mangelhafte Fertigung festgestellt wird.</i> |
| 3 | <i>Bei falscher Umsetzung der Garantiebedingungen hat der Käufer stets die Transport- bzw. Lieferkosten zu tragen.</i> |
| 4 | <i>Ersatzteile, die während der Garantiefrist ausgetauscht werden, sind Eigentum des Herstellers.</i> |
| 5 | <i>Von dieser Garantie kann nur der Erstkäufer profitieren, der die im Handbuch enthaltenen Anweisungen für die normale Wartung befolgt hat. Unsere Haftung gegenüber der Garantie erlischt in dem Moment, in dem: der ursprüngliche Eigentümer das Eigentum an der Maschine einer anderen Person überlässt oder Änderungen an ihr vorgenommen wurden.</i> |
| 6 | <i>Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Schäden, die durch übermäßige Beanspruchung, z.B. durch den Einsatz der Maschine nach Auftreten einer Störung, durch unsachgemäße Bedienung sowie durch Nichtbeachtung der Bedienungs- und Wartungsanleitung entstehen.</i> |
| 7 | <i>Der Hersteller kann in keiner Weise für eventuelle Schwierigkeiten haftbar gemacht werden, die beim Weiterverkauf oder bei der Verwendung im Ausland aufgrund der Bestimmungen des Landes, in dem die Maschine verkauft wird, auftreten.</i> |

- 8) Die Maschine oder fehlerhafte Teile davon, müssen zum Austausch an den Hersteller geliefert werden; im Gegenteil, wird das Ersatzteil dem Käufer in Rechnung gestellt.

Warnung: bei der Inanspruchnahme der Garantie müssen die folgenden Daten genannt werden:

1	Typ
2	Kaufdatum (Vorlegen des Kaufbelegs)
3	Genaue Beschreibung des Problems

ANMERKUNG



BEI NICHTBEACHTUNG DER IN DIESER DOKUMENTATION BESCHRIEBENEN EINGRIFFSMETHODEN UND VERWENDUNG DER MASCHINE (BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG UND BEILIEGENDE DOKUMENTATION) ERLÖSCHEN DIE GARANTIEBEDINGUNGEN.

Die Garantie erstreckt sich nicht auf Ausfallzeiten, Produktionsausfälle, usw.

WARNUNGEN

Wenn ein Teil der Dokumentation auch nur teilweise fehlt oder unleserlich ist, konsultieren Sie den Leiter der technischen Dokumentation, bevor Sie weitere Arbeiten an der Maschine durchführen.

Das Personal, das beabsichtigt, die Kaffeemühle zu benutzen und zu warten, muss die Gebrauchs- und Wartungsanleitung lesen und dabei insbesondere die allgemeinen Sicherheitsstandards und die Ausführungsmethoden beachten, die in den Abschnitten über den Betrieb in seiner Zuständigkeit enthalten sind.

In diesem Kapitel werden die allgemeinen Sicherheitsnormen beschrieben, die bei jedem Betrieb mit der Kaffeemühle einzuhalten sind. Die in den folgenden Kapiteln beschriebenen Eingriffsverfahren, müssen sowohl in Übereinstimmung mit den angegebenen Ausführungsmethoden, als auch mit den allgemeinen Sicherheitsstandards dieses Kapitels durchgeführt werden.

Die Sicherheitsnormen sowie die Anwendungs- und Wartungsverfahren dieser Handbücher ergänzen die allgemeinen Arbeitssicherheitsstandards, die beachtet werden müssen.

Unterschiedliche Industriezweige und Länder können unterschiedliche Sicherheitsnormen haben. Beachten Sie bitte, dass in allen Fällen, in denen die Normen des Handbuchs, im Vergleich zur Norm des Industriesektors oder des Landes, in dem die Kaffeemühle verwendet wird, nicht übereinstimmen oder reduktiv sind, die Normen des Industriesektors oder des Landes Vorrang vor denen des Handbuchs haben.

ANMERKUNG



DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR UNFÄLLE ODER SCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN, DIE SICH AUS DER VERWENDUNG DER KAFFEEMÜHLE DURCH UNZUREICHEND GESCHULTES UND EINGEWIESENES PERSONAL ODER DURCH NICHT SACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SOWIE AUS DER VOLLSTÄNDIGEN ODER TEILWEISEN NICHTEINHALTUNG, DER IN DER DOKUMENTATION BESCHRIEBENEN SICHERHEITSSTANDARDS UND INTERVENTIONSVERFAHREN ERGEBEN.

Die Nichteinhaltung der im Handbuch enthaltenen Anwendungsstandards und Eingriffsmethoden führt ebenfalls zum Erlöschen der Garantiebedingungen.

Allgemeine Information

Zweck dieses Handbuchs ist es, den Bediener auf einfache und schrittweise Weise mit den Sicherheits- und Verhaltensnormen vertraut zu machen, die die Grundlage für einen korrekten und sicheren Umgang mit der Maschine bilden und Unfälle so weit wie möglich verhindern können.

Die gesetzlichen Bestimmungen werden kurz zusammengefasst, um die Struktur des Heftes nicht zu belasten, stellen aber für jeden, der das Thema weiter analysieren möchte, eine gültige Referenz dar. Mit Inkrafttreten der Gesetzesverordnung Nr. 626 vom 19.09.1994 und späteren Änderungen (81/08 und Folgende) hat der Gesetzgeber den Grundsatz eingeführt, dass alle besonderen Geräte vom Betreiber nur nach einer angemessenen und spezifischen Schulung benutzt werden dürfen. Diese Schulung muss gewährleisten, dass die Benutzung der Maschine korrekt erfolgt, im Verhältnis zu den Risiken, denen man sich selbst oder andere Personen aussetzt. Aus diesem Grund darf die Maschine nur von geschulten Personen verwendet werden.

Allgemeine Sicherheitsnormen

Während der Benutzung der Kaffeemühle kann es zu Fehlbedienungen kommen, die nicht im Handbuch behandelt werden. Diese Situationen, die völlig anormal sind, können zuweilen durch Umwelteinflüsse oder vom Hersteller nicht vorhersehbare Fehler verursacht werden.

Wenn nach dem Einschalten der Kaffeemühle eine Anomalie auftritt, die nicht geplant war, muss man:

Die Kaffeemühle von der Stromversorgung isolieren, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht.

Den Kundendienst verständigen.

Wenn eine ungeplante Verstopfung der Kaffeemühle auftritt:

Abschalten und den Hauptschalter auf "0" stellen.

Die Kaffeemühle von der Stromversorgung isolieren, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht.

Kontrollieren, ob dieses Handbuch die notwendigen und ausreichenden Anleitungen zur sicheren Lösung der Blockierung enthält (siehe **Restrisiken**). Man kann sich aber auch direkt an den technischen Kundendienst wenden, um genaue Informationen zu erhalten.

Sollten nach dem Einschalten und Gebrauch der Kaffeemühle elektromagnetische Probleme auftreten:

Abschalten und den Hauptschalter auf "0" stellen.

Die Kaffeemühle von der Stromversorgung isolieren, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht.

Den Kundendienst verständigen.

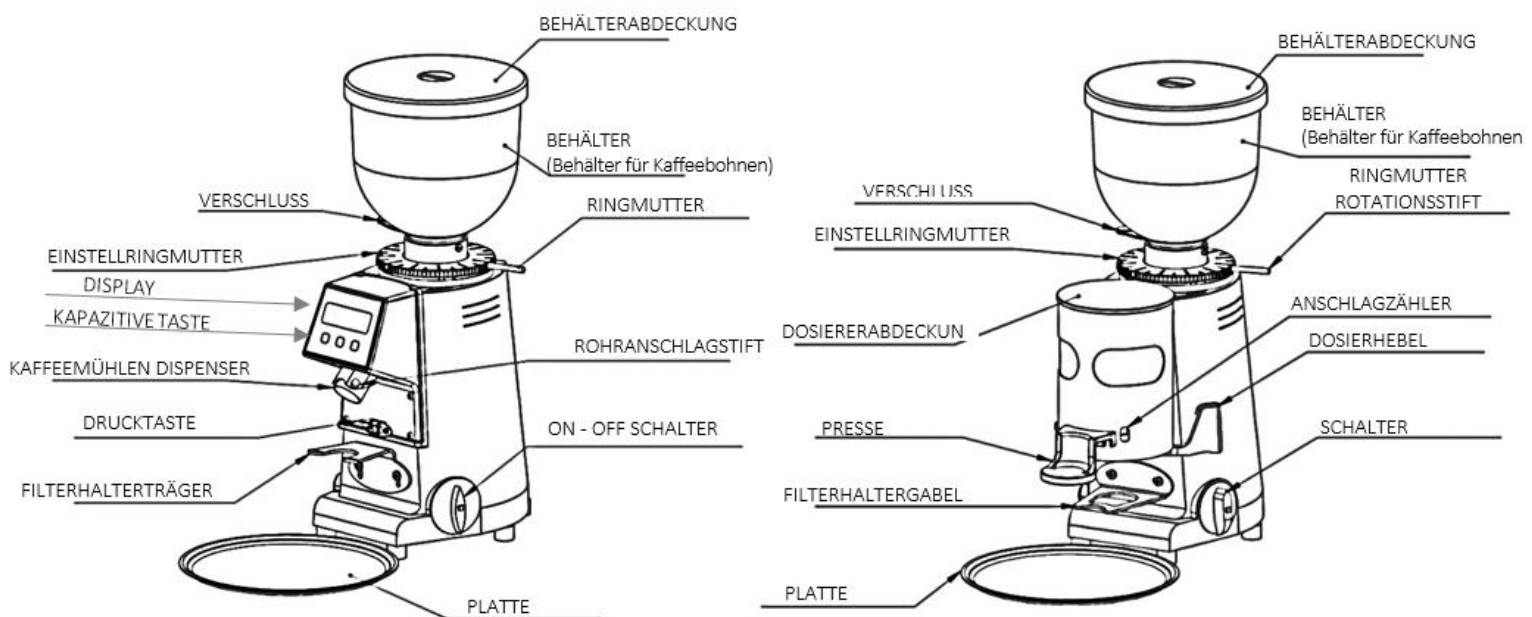
Sollte man einen Vorgang oder einen Eingriff durchführen müssen, der nicht geplant war oder den man nicht im Sinne dieser Bedienungsanleitung durchführt, muss man sich vorab mit dem Hersteller **Remidag S.r.l.** in Verbindung setzen.

Das Handbuch muss von Personal aufbewahrt werden, das mit der Verwaltung, Benutzung und Wartung der Kaffeemühle beauftragt wurde. Im Fall eines Verschleißes oder bei Verlust, kann man eine Kopie bei dem internen Sicherheitsdienst von **Remidag S.r.l.** anfordern. Wir empfehlen eine Kopie an einem Ort aufzubewahren, an dem sie nicht beschädigt oder verloren gehen kann.

Um gefährliche Situationen zu vermeiden, müssen alle Bediener die Bedienungsanleitung sorgfältig lesen und sicherstellen, dass sie die Bedienungsanleitung verstanden haben, bevor sie die Kaffeemühle in irgendeiner Form benutzen.

ALLGEMEINE BESCHREIBUNG UND TECHNISCHE DATEN

Das in diesem Dokument beschriebene Produkt ist eine professionelle Kaffeemühle mit 64 mm flachen Graten, die für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, nach 1935/2004/EG. Die Kaffeemühle mahlt eine Kaffeedosis und ermöglicht es, immer mit frischem Kaffee arbeiten zu können. Professionelles Produkt für Betriebe, die bis zu 3 kg Kaffee pro Tag verbrauchen.



Das Geräusch der Kaffeemühle übersteigt nicht den Wert von 70dB, so dass der Benutzer während der Arbeitsphasen keinen Gehörschutz tragen muss.

Typenschild

Die Kaffeemühle ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem die Kenndaten und die wichtigsten technischen Daten zu den Gewichten und der Stromversorgung angegeben sind.



ACHTUNG

UM DIE UNVERSEHRTHEIT ALLER TEILE DER KAFFEEMÜHLE ZU GEWÄHRLEISTEN, IST ES UNERLÄSSLICH, DIE AUF DEM SCHILD ANGEgebenEN TECHNISCHEN DATEN EINZUHALTEN.

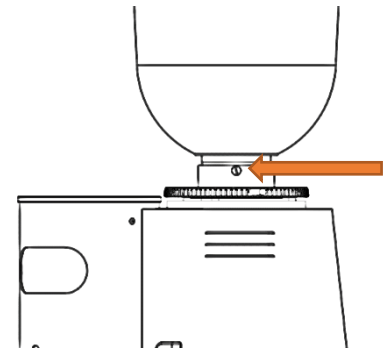
Auf dem Typenschild findet man auch die CE Kennzeichnung.

Feste Schutzvorrichtungen

Die angetriebenen Teile, die beweglichen Teile der Maschine und die Teile, die gefährliche Temperaturen erreichen, werden durch feste Schutzvorrichtungen, d.h. Schutzvorrichtungen, die ohne Verwendung bestimmter Geräte nicht entfernt werden können, gegen Berührung gesichert und isoliert. Es ist verboten, die Maschine mit entfernten festen Schutzeinrichtungen in Betrieb zu nehmen.

SICHERHEITSSCHRAUBE, DIE DEN AN DER MÜHLE BEFESTIGTEN TRICHTER HÄLT, UM ZU VERHINDERN, DASS EIN BEDIENER DIE ROTIERENDEN GRATE ERREICHT.

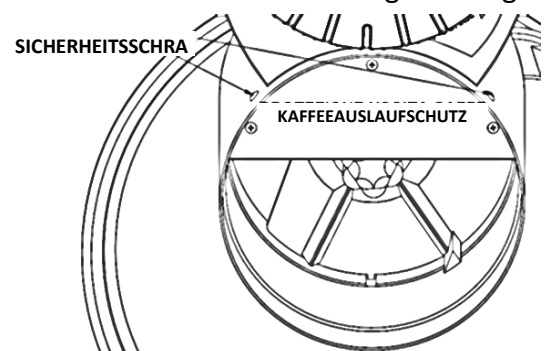
SCHRAUBE, DIE BEI DER MONTAGEBEWEGUNG DER KAFFEEMÜHLE UNBEDINGT IN DAS LOCH FÜR DEN TRICHTER EINGESCHRAUBT WERDEN MUSS.



SICHERHEITSVORRICHTUNGEN

SICHERHEIT BOHNENBEHÄLTER

Der Bohnenbehälter muss immer mit der speziellen Schraube an der Bohnenbehälterhalterung befestigt werden, die niemals vom Benutzer entfernt werden darf. Um das Entfernen der Einstellringmutter und den damit verbundenen Zugang zu den Drehteilen zu schützen, befindet sich auf der Ringmutter ein Lockerungsschutzstift, der in den Bohrungen der Ringmutter positioniert werden muss und eine bessere und sachgerechte Einstellung des Mühlvorgangs ermöglicht und niemals vom Anwender entfernt werden darf.



KAFFEEAUSLAUFSCUTZ

Der Kaffeeauslaufschutz muss immer mit der speziellen Schraube an der Dosiereinheit befestigt werden, die niemals vom Benutzer entfernt werden darf. Das Entfernen des Kaffeeauslaufschutzes darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das das Gerät durch Ziehen des Steckers aus der Steckdose vom Stromnetz isoliert hat. Bevor man das Gerät wieder an die Hauptversorgungen anschließt, muss man die Schutzvorrichtungen erneut montieren.

MODELLE MIT MICRON-BOHNENBEHÄLTER

Bei Modellen mit Bohnenbehältersicherung schaltet sich der Mahldosierer bei jedem Ausbau des Bohnenbehälters ab und startet erst wieder, wenn er erneut eingesetzt und der Sicherheitsstift auf den hinteren Magneten ausgerichtet wird. Sollte man den Bohnenbehälter zur Reinigung demontieren, muss man bei der Montage die Lage der Teile beachten, um Änderungen an den Sicherheitssystemen zu vermeiden. Sollte man Zweifel haben, muss man einen Fachtechniker informieren. Es ist strengstens verboten, Änderungen jeglicher Art an der Originalausführung vorzunehmen. Wurden Sicherheitselemente des Gerätes manipuliert, haftet das Unternehmen nicht für Personen- oder Sachschäden.

DURCHFÜHRBARE ARBEITEN

ACHTUNG



DA ES UNMÖGLICH IST, ALLE TÄTIGKEITEN (DIE NICHT DEN NORMALEN ENTSPRICHT) ZUSAMMENZUFASSEN, DIE NICHT AUSGEFÜHRT WERDEN KÖNNEN ODER DÜRFEN, VERSTEHEN SICH ALLE NICHT AUSDRÜCKLICH IN DIESEM HANDBUCH DER KAFFEEMÜHLE BESCHRIEBEN TÄTIGKEITEN, ALS NICHT DURCHFÜHRBAR.

Bei den durchführbaren Tätigkeiten handelt es sich im all die, die in diesem Handbuch im Abschnitt **BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG** genannt werden.

Alle nicht durchführbare Tätigkeiten, sowie die teilweise oder vollständige Nichteinhaltung der in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren, kann nur eine Fehlerquelle während der Arbeitsphase darstellen, aber auch zu Unfällen führen, die schwere Schäden an der Maschine und ihren Bedienern verursachen können.



ANMERKUNG

DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR UNFÄLLE ODER BESCHÄDIGUNGEN, DIE AUF DIE NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE ODER NICHT GENEHMIGTE VERWENDUNG DER KAFFEEMÜHLE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

VORGESEHENE UND NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG DES GERÄTS

Geplante Verwendung

Die **MST** wurde als Maschine zum Mahlen von Kaffeebohnen zu gebrauchsfertigem Kaffeepulver konzipiert und gefertigt.

Alle Tätigkeiten werden von einem einzigen Bediener durchgeführt, der sich **IMMER** an der Vorderseite der Maschine aufhalten muss.

Nicht unsachgemäße Verwendung

Eine andere als die im Abschnitt **GEPLANTE VERWENDUNG** beschriebene Verwendung ist nicht vorgesehen. Ebenso ist strikt verboten:

- Die Kaffeemühle oder Teile davon für andere als die vorgesehenen Zwecke zu verwenden.
- Austausch von Maschinenteilen oder -elementen durch Teile, die nicht von **Remidag S.r.l.** genehmigt wurden.
- Manipulierung / Veränderung der Maschine.
- Die Wiederverwendung eines Maschinenelements nach dessen Außerbetriebnahme, entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

ANMERKUNG



DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR UNFÄLLE ODER BESCHÄDIGUNGEN, DIE AUF DIE NICHT BESTIMMUNGSGEMÄSSE ODER NICHT GENEHMIGTE VERWENDUNG DER KAFFEEMÜHLE ZURÜCKZUFÜHREN SIND.

RESTRISIKEN

ACHTUNG



SOLLTEN PROBLEME FESTGESTELLT WERDEN, DIE AUF EINEN MÖGLICHEN ELEKTRISCHEN FEHLER ZURÜCKZUFÜHREN SIND, MUSS MAN DIE MASCHINE ABSCHALTEN. DANN DEN STECKER AUS DER STECKDOSE ZIEHEN.

An der Kaffeemühle sind Piktogramme angebracht (siehe **PIKTOGRAMME**). Sie müssen bei jeder Entfernung oder Beschädigung sauber gehalten und wiederhergestellt werden.

GEFAHR



DER ZUGANG ZU DEN INTERNEN TEILEN DER MASCHINE DARF NUR FÜR WARTUNGSARBEITEN UND NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL, DAS DIE BETRIEBSANLEITUNG GELESEN HAT, DURCHGEFÜHRT WERDEN.

Vor Wartungseingriffen an der Kaffeemühle, muss man sie von der Stromversorgung isolieren.

Sollte die Maschine während der Verwendung blockieren, geht man folgendermaßen vor:

- Die On-Steuerung auf "0" stellen.
- Die Maschine mindestens 10 Minuten abkühlen lassen.
- Die On-Steuerung auf "1" stellen.
- Wenn die Maschine nicht wieder anläuft, wendet man sich an den technischen Kundendienst (**siehe autorisierter Kundendienst**).

Wichtig:

- Niemals Hände oder Gegenstände, die von Hand gehalten werden, dort einführen, wo sich bewegende Elemente vorhanden sind (durch feste Schutzvorrichtungen geschützt).
- Sicherstellen, dass keine Kabel auf dem Boden liegen.
- Die elektrischen Anschlüsse und die internen Elemente nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.

- Sicherstellen, dass im Anschluss-, Arbeits- und Wartungsbereich der Maschine eine Beleuchtung von mindestens 200 Lux garantiert ist.
- Die Wartung darf nur und ausschließlich in Konformität mit den Anleitungen dieses Handbuchs durchgeführt werden.

Tätigkeiten bei denen Risiken für die Bediener bestehen

Bei der Inbetriebnahme sind die allgemeinen Sicherheitsvorschriften zu beachten.

Im Besonderen:

- bei Eingriffen an den elektrischen Elementen muss man sicherstellen, dass diese spannungsfrei sind;

Bereits in der Konstruktionsphase wurden Lösungen implementiert, die den sicheren Einsatz der Maschine in allen Nutzungsphasen gewährleisten: Transport, Einstellung, Tätigkeit und Wartung. Trotzdem können nicht alle möglichen Risiken für den Betreiber oder die Umwelt ausgeschlossen werden, sowohl aus technischen (Zuverlässigkeit der Geräte) als auch aus Managementgründen (erhöhte Schwierigkeiten bei der Beseitigung), so dass auf die vorhandenen Restrisiken hingewiesen wird, z.B. Stromschlag, Scherung, usw.

Restrisiken durch Quetschungen

- Keine Hände, Füße oder andere Körperteile in sich bewegende Elemente der eingeschalteten Maschine einführen. Es besteht ein hohes Risiko, dass Gliedmaßen gequetscht werden oder es zu Eigenverletzungen kommen kann.

Abschnitt 3

Bewegung - Anschluss - Wichtige Warnhinweise

Bewegung

Bei Empfang muss man die Kaffeemaschine und deren Bestandteile kontrollieren. Werden Beschädigungen, fehlende oder verformte Teile oder Transportschäden festgestellt, informiert man den Hersteller, bevor man mit den nachfolgenden Arbeiten fortfährt.

Im Besonderen muss man kontrollieren, dass die folgenden Elemente unversehrt sind:

- Stromversorgungskabel.
- Steuerungsvorrichtung.
- Behälter.

Gewicht der Maschine

Das Gewicht der Kaffeemühle ist im Abschnitt **TECHNISCHE DATEN** dieser Anleitung und auf dem Produktetikett angegeben.

Eigenschaften des Trägers, auf dem sie positioniert und verwendet werden kann

Der Träger muss so horizontal wie möglich sein und muss mit Bezug auf die gesamte Oberfläche, eine Gesamttragfähigkeit, gleich dem Gesamtgewicht der Maschine (siehe **TECHNISCHE DATEN**) garantieren, erhöht durch entsprechende dynamische Belastungen.

Bewegung der Maschine

Die Maschine muss montiert oder demontiert (in ihre Einzelteile), eine Einheit nach der anderen, bewegt werden.

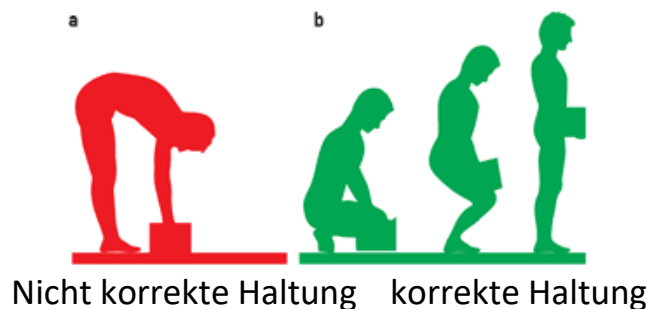
Nach der ersten Positionierung kann man die Kaffeemühle aus Produktions-, Logistik- oder Demontagegründen bewegen. Die Bewegung muss immer in Konformität mit den in den folgenden Abschnitten beschriebenen Verfahren durchgeführt werden.

Bewegung von Hand

Das Gewicht der montierten Kaffeemühle ist in dieser Anleitung beschrieben und auch auf dem Typenschild angegeben. Dank des Gewichts und der eingeschränkten Abmessungen, kann der Bediener problemlos Handhabungen von Hand durchführen.

Handhabungen der Kaffeemühle von Hand führt man folgendermaßen durch:

- Der Bediener muss sie fest und sicher halten.
- Sicherstellen, dass der Bediener beim Anheben den Rücken nicht krümmt (siehe hierzu die folgende Abbildung)



ANSCHLUSS

Warnung

Alle Maschinen werden vom Hersteller vor dem Versand und der Auslieferung an den Anwender getestet und abgestimmt. Während der vorbereitenden Anschlussphase, muss man die Testbedingungen und die -einstellungen zurücksetzen.

Bevor man die Kaffeemühle aufstellt und an das Stromnetz anschließt, muss man das Verpackungsmaterial vollständig entfernen.

Positionen

Die Aufstellungsorte der Kaffeemühle müssen den folgenden Anforderungen entsprechen:

- Der gewählte Aufstellungsort muss einen einfachen Anschluss des Netzsteckers an das Stromnetz ermöglichen.
- Die Kabel dürfen nicht auf dem Boden aufliegen, sondern müssen in geschützten und eventuell für Fahrzeuge geeigneten Metallkanälen verlegt werden. Wenn diese Art der Positionierung nicht möglich ist, sollte deren Verlauf signalisiert werden.
- Die Position der Maschine muss so gewählt werden, dass sie nicht von Dampf, Wasser oder anderen Flüssigkeiten getroffen werden kann.

Temperatur

- On: von 5 °C bis 30 °C.
- On: von -5°C bis 40 °C.
- Während der Lagerung und vor dem Anschluss: von -5°C bis 40 °C.

Relative Luftfeuchtigkeit (keine Kondensation)

- On: von 30% bis 80% ± 5 %.
- Off: von 30% bis 80% ± 5 %.
- Während der Lagerung und vor dem Anschluss: von 30% bis 80% ± 5 %.

Beleuchtungsbedingungen

Das Beleuchtungssystem (natürlich bzw. künstlich) des Aufstellungs-, Verwendungs- und Wartungsbereichs der Kaffeemühle muss die folgenden Lichtverhältnisse gewährleisten: **200 lux**.

Konfigurations- und Anschlussverfahren

Das Gerät muss auf einer stabilen und ebenen Fläche aufgestellt werden.

Vor dem Einstecken des Steckers, muss man kontrollieren, dass die Spannung und die Frequenz der Stromversorgung den Werten auf dem Typenschild entsprechen.

Die Stromsteckdose muss mit einer effizienten Erdung versehen sein. Aus diesem Grund ist es von grundlegender Bedeutung, dass das Erdungssystem funktionstüchtig ist und den aktuellen Sicherheitsnormen entspricht. Im Zweifelsfall muss man das System von qualifizierten Personen kontrollieren lassen.

Es ist zwingend erforderlich, das Gerät an die Erdung anzuschließen.

Der Hersteller kann in keiner Weise haftbar gemacht werden, wenn diese Norm nicht eingehalten wird.

Keine Verlängerungen, elektrische Adapter für Mehrfachsteckdosen oder Flugverbindungen verwenden.

Der Motor muss im Uhrzeigersinn drehen. Die mögliche Umkehrung der Drehrichtung der Drehstrommotoren durch Umkehrung der beiden Versorgungsleitungen im Inneren des Steckers, muss von qualifiziertem Personal durchgeführt

werden.

In den EWG-Staaten sieht die geltende Norm die korrekte Installation eines Gerätes vor, die externe

Potentialausgleichsklemme am äußeren Teil der Grundplatte des Gerätes muss an einen Potentialausgleichsknoten angeschlossen werden.

Das Gerät vor der ersten

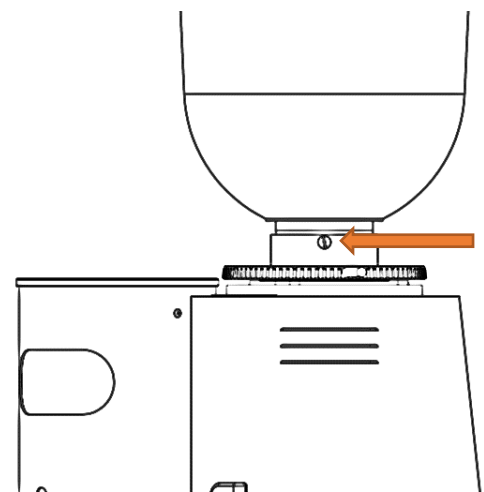
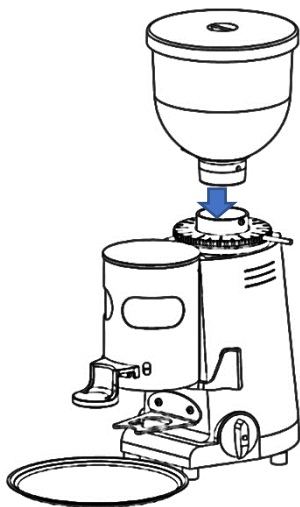
Installation sorgfältig reinigen, insbesondere muss man den

Anweisungen in den folgenden Kapiteln folgen.

Das Gerät nicht in der Nähe von Wasserspendern oder ähnlichen Produkten installieren, durch die unbeabsichtigt Wasserspritzer auf das Gerät gelangen könnten.

Der Deckel muss mit der entsprechenden Sicherungsschraube am oberen Grathalter befestigt werden (siehe Abbildungen).

Das Gerät ist nur für die Verwendung im Inneren geeignet. Das Gerät niemals im Freien verwenden.



Abschnitt 4

Verwendung

VERWENDUNG DER MASCHINE

EIN- UND AUSSCHALTEN

Zum Einschalten der Kaffeemühle, die an der Steckdose angeschlossen ist, dreht man den Schalter auf "1". Der geplante Betriebszyklus des Geräts ist 5 Sek ON, 20 Sek OFF.

BETRIEBSSTART

MANUELLER MAHLDOSIERER

Die Aktivierung der Mahldosierer mit einem Handschalter, erfolgt über den Schalter, sowohl für das Ein- als auch das Abschalten: Position 1 Start, Position 0 Stopp. Der Hauptschalter dient auch als Not-Halt-Taste.

TIMER MAHLDOSIERER

Die Aktivierung des zeitgesteuerten Mahldosierers erfolgt durch Drehen des Knaufs, auf dem Schalter, gegen den Uhrzeigersinn. Der Stopp erfolgt automatisch. Zum manuellen Stopp dreht man den kleinen Knauf gegen den Uhrzeigersinn, um den Hub zu beenden. Der Hauptschalter dient auch als Not-Halt-Taste.

AUTOMATISCHER MAHLDOSIERER

Die Aktivierung des automatischen Mahldosierers erfolgt durch Drehen des Knaufs, auf dem Schalter, auf 1. Zum manuellen Einschalten, muss man den Knauf auf dem Schalter bis zum Ende des Hubs drehen (START).

Die Mahlung stoppt automatisch beim Befüllen des Dosierers, die Aktivierung startet regelmäßig alle 6 Dosen Kaffee. Um das Gerät manuell abzuschalten, dreht man den Knauf des Schalters auf 0. Der Hauptschalter dient auch als Not-Halt-Taste.

AUF ANFRAGE ELEKTRONISCHE KAFFEEMÜHLE

Der ON-OFF Schalter wird verwendet, um das Gerät ein- und abzuschalten.

Zum Einschalten: den Schalter auf "1" stellen. Zum Abschalten: den Schalter auf "0" stellen.

Wenn es eingeschaltet ist, leuchtet das Display auf und die Aufschrift "FRISCHER KAFFEE" erscheint.

Nach der Positionierung des Filterhalters auf dem Träger legt man den Finger:

- auf die Ikone "eine Tasse" auf der linken Seite, zum Mahlen und der Abgabe einer Einzeldosis.
- auf die Ikone "zwei Tassen" auf der rechten Seite, zum Mahlen und der Abgabe einer Doppeldosis.

auf das "Hand"-Symbol in der Mitte, um manuell zu mahlen: die Zufuhr stoppt, sobald der Bediener seinen Finger hebt.

Zur Bestätigung der beginnenden Versorgung, ertönt ein kurzes akustisches Signal. Damit das Display die Steuerung erkennt, muss man die Taste nicht fest drücken, aber sicherstellen, dass

man diese mit der vollen Fingerspitze und nicht nur mit der Spitze des Fingers oder mit dem Nagel drückt. Die Zuführung der Einzel- oder Doppeldosis kann auch durch Drücken der Taste über dem Filterhalter mit dem Becher aktiviert werden. Über die Menüeinstellungen kann die Taste auf 3 Arten verwaltet werden:

- STANDARD: ein Klick gleich eine Dosis, zwei Klicks oder mehr gleich Doppeldosis;
- DOPPELDOSIS: ein Klick oder mehr entspricht immer zwei Dosen
- DEAKTIVIERT: zum Bypassieren des Tastenbetriebs

Um das Gerät abzuschalten, dreht man den Knauf des Schalters auf 0.

GEFAHR



ES IST VERBOTEN, DAS STEUERUNGSSYSTEM ZU VERÄNDERN, DIE HERSTELLERFIRMA HAFTET NICHT FÜR UNSACHGEMÄSSEN UND UNBEFUGTEN GEBRAUCH DER KAFFEEMÜHLE, INFOLGE VON MANIPULATION UND FAHRLÄSSIGKEIT DES BETREIBERS.

GEFAHR



ALL DIEJENIGEN DIE MIT DER KAFFEEMÜHLE ARBEITEN, MÜSSEN MIT DER BEDEUTUNG UND DER VERWENDUNG DES STEUERUNGSSYSTEMS VERTRAUT SEIN.

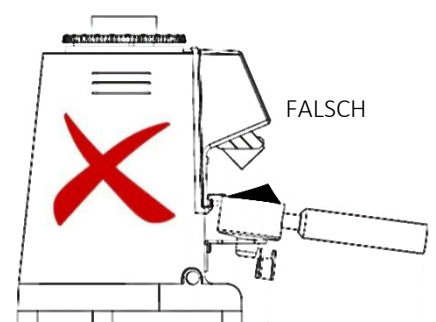
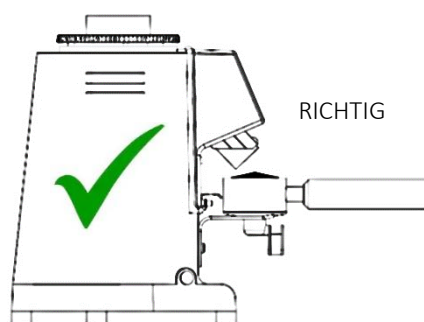
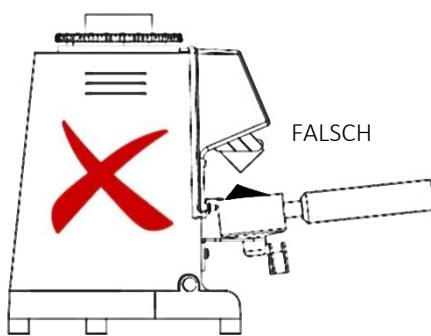
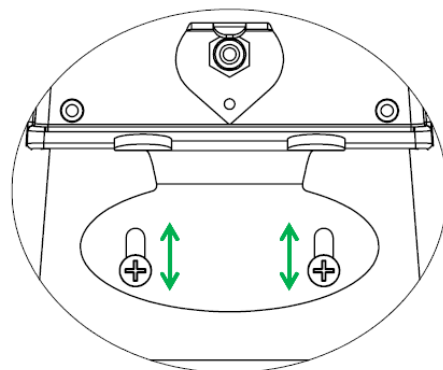
ACHTUNG



DIE LEISTUNGSFÄHIGKEIT DES BEFEHLSGERÄTS IST GEWÄHRLEISTET, WENN DIE MASCHINE FACHGERECHT, WIE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBEN, BENUTZT WIRD; INSBESONDERE MÜSSEN WARTUNGSARBEITEN, WIE IM ABSCHNITT "WARTUNG" BESCHRIEBEN, GEWISSENHAFT DURCHGEFÜHRT WERDEN UND ES DÜRFEN KEINE ÄNDERUNGEN DURCHGEFÜHRT WERDEN.

DEN TRÄGER MIT DEN SCHRAUBEN ANHEBEN
UND SENKEN

ZUR IDENTIFIZIERUNG DER KORREKTEN
POSITION.



EINSTELLEN MAHLUNG

Vor dem Einstellen der Mahlung muss man immer kontrollieren, dass das Kaffeebohnengefäß korrekt positioniert ist.

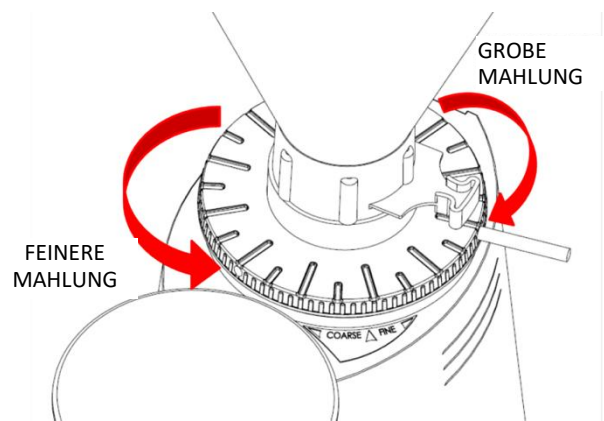
Um den Kaffee mehr oder weniger fein zu mahlen, verwendet man den Einstellring unter dem Bohnenbehälter, mit dem entsprechenden Stift.

Um den Mahlgrad des Kaffees zu erhöhen, dreht man die Ringmutter im Uhrzeigersinn: um sie zu verringern, dreht man die Ringmutter gegen den Uhrzeigersinn.

Die Ringmutter bleibt in der gewünschten Position ohne blockiert werden zu müssen. Die Einstellung sollte bei gestartetem Motor und möglichst ohne Kaffee in den Graten erfolgen. Kleine Kaffemengen mahlen, um den optimalen Mahlgrad zu finden. Abgesehen von der Mahleinstellung gibt es mehrere Bedingungen, die die korrekte Espressoausgabe beeinflussen: die Grammatur der Dosen, das Pressen, die richtige Einstellung der Espressomaschine, die Reinigung der Filter und die Luftfeuchtigkeit. Sollte der Bediener bemerkt, dass die Ausgabe der Espressomaschine sehr schnell ist, bedeutet dies, dass der Kaffee zu grob gemahlen wird und daher ein Eingriff erforderlich ist, um ihn feiner zu machen. Im gegenteiligen Fall, sollte die Ausgabe zu langsam sein, ist der Kaffee zu fein gemahlen. Wenn die Mahlung zu fein eingestellt ist, so dass sich die Grate berühren, kann es notwendig sein, den Abstand in den Graten zu vergrößern, um das Eindringen von Kaffee in die Mahlkammer zu unterstützen, die Ringmutter gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die gewünschte Position zu erreichen.

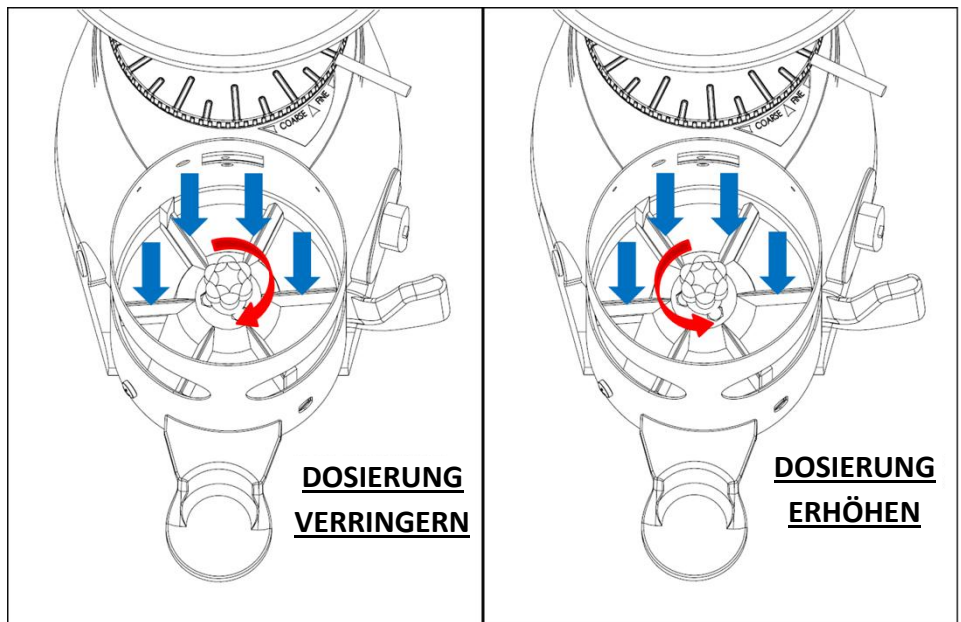
Bei elektronischen Kaffeeemühlen, muss man vor der Kontrolle des Mahlgrads einige Kaffeedosen mahlen, um das Rohr zwischen der Mahlzone und dem Auslauf des gemahlenen Kaffees zu füllen. Dieser Vorgang sollte durchgeführt werden, wenn die Mahlung verändert wird, um den zuvor gemahlenen Kaffee aus dem Rohr zu entfernen. Eine Änderung des Mahlgrads kann die Ausgabedauer der Dosis verändern, mit Bezug auf das Gewicht. Aus diesem Grund sollte man die Dosis nur nach Einstellung der Mahlung einstellen.

Man muss auch die Höhe der Halterung, abhängig von der Größe des Filterhalters, einstellen, um die Zentrierung des ausgegebenen Kaffees zu gewährleisten (siehe Abbildung).



ANPASSUNG DER DOSIS IM MAHLDOSIERER

Zur Einstellung der Dosierung muss der Knopf in der Mitte des Mahlkaffeedosierers verwendet werden. Den Dosierstern durch herunterdrücken halten, den Knauf im Uhrzeigersinn drehen, um eine Reduzierung der Dosiermenge zu erhalten oder gegen den Uhrzeigersinn, wenn man diese erhöhen möchte. Um die Dosen gemahlene Kaffees zu entnehmen, positioniert man den

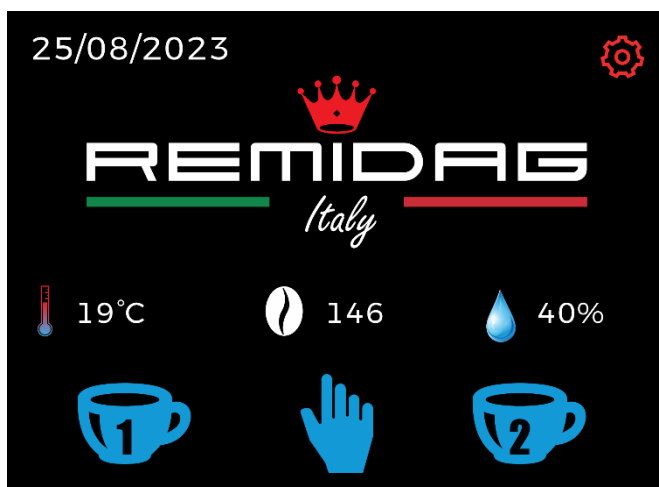


Filterhalter der Kaffeemaschine auf der Stützgabel unter dem Auslauf des gemahlene Kaffees. Damit der gemahlene Kaffee fallen kann, muss man den Dosierhebel ganz ziehen, ohne ihn bei der Rückkehr zu begleiten. Für zwei Dosen zweimal ziehen. Bei manuellen Mühlendosierern mit Timern, muss man hin und wieder kontrollieren, ob die Menge des gemahlene Kaffees im Dosierer ausreichend ist, um den Dosierstern abzudecken.

DIE ANPASSUNG DER DOSIS IN ELEKTRONISCHEN KAFFEEMÜHLEN MIT VOLLEM TOUCH-DISPLAY.

Das Bedienfeld verfügt über ein vollständiges Touch-Display.

Bevor Sie die Zufuhrzeit erhöhen oder verringern, müssen Sie sicherstellen, dass Sie die gewünschte Korngröße ausgewählt haben.



Um die Zufuhrzeit für die Einzel-, Doppel- und Dreifachdosis anzupassen, müssen Sie das Einstellungs Menü aufrufen, indem Sie auf das rote Zahnrad in der oberen rechten Ecke des Bildschirms drücken.

Sobald Sie sich im Einstellungs Menü befinden, ist es einfach, sich darin zu bewegen, indem Sie die Pfeile an den Seiten des Bildschirms verwenden.

Das erste Element, das angezeigt wird, ist die Einzeldosis. Sofort sehen Sie die festgelegte Zeit für eine Einzeldosis, die dank der Tasten "+" und "-" verringert oder erhöht werden kann. Sobald die gewünschte Zeit ausgewählt ist, wird sie automatisch gespeichert. Wiegen Sie die gelieferte Dosis mit der Präzisionswaage ab und wiederholen Sie bei Bedarf den Vorgang, bis

die gewünschten Gramm erreicht sind. Wiederholen Sie den Vorgang auch bei der Doppel- und Dreifachdosis, wenn gewünscht, oder lassen Sie sie ausgeschaltet.

ANDERE FUNKTIONEN DES ELEKTRONISCHEN DISPLAYS.

Um auf das Einstellungsmenü zuzugreifen, drücken Sie das rote Zahnrad in der oberen rechten Ecke des Bildschirms. Wie oben ausführlich erklärt, verwenden Sie die Pfeile an den Seiten des Bildschirms, um im Menü zu navigieren.

Das Programmiermenü ermöglicht die Einstellung:

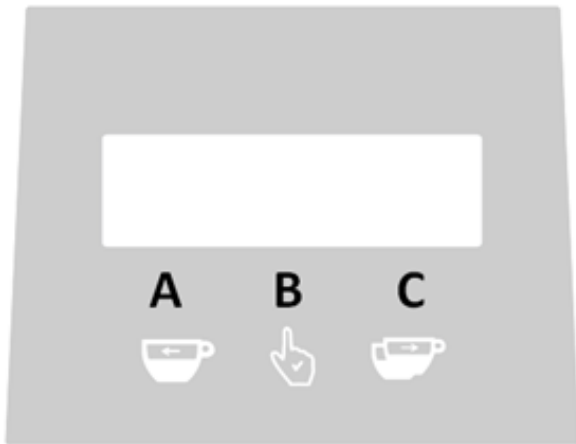
- Zeit für die Einzeldosis-Zufuhr(+; -)
- Zeit für die Doppel-Dosis-Zufuhr (+; -)
- Zeit für die Dreifach-Dosis-Zufuhr (+; -; OFF)
- Helligkeit (+; -)
- Lautstärke des akustischen Signals (on; off)
- Tastenmod
 - STANDARD: Ein Klick für eine Dosis, zwei Klicks für eine Doppel-Dosis, drei Klicks oder mehr für eine Dreifach-Dosis;
 - DISABLED: um die Tastenbedienung zu umgehen lock menu settings: (locked; unlocked) through a password supplied by Remidag Srl
- Verschleiß der Mahlscheiben: zeigt die Anzahl der Dosen an, die geliefert werden müssen, bevor das Warnsignal zum Austausch der Mahlscheiben empfangen wird. Sobald die abgenutzten Mahlscheiben durch neue ersetzt sind, drücken Sie "Zurücksetzen", geben Sie das von Remidag Srl bereitgestellte Passwort ein und wählen Sie den geeigneten Typ aus.
 - STANDARD:
 - TITANIUM:
 - RED SPEED:
 - OFF Um die Erinnerung auszuschalten
- Manuelle Dosis: (entriegelt; gesperrt) Durch ein Passwort, das von Remidag Srl bereitgestellt wird.
- Datum und Uhrzeit
- LED-Licht: immer ON; während des Mahlens; immer OFF
- counters:
 - TÄGLICH (d): Es wird automatisch jeden Tag um Mitternacht zurückgesetzt.
 - WÖCHENTLICH (w): Es wird automatisch jeden Sonntag um Mitternacht zurückgesetzt
 - MONATLICH (m): Es wird automatisch jeden letzten Tag des Monats um Mitternacht zurückgesetzt
 - GESAMT (total): Lebenszyklus der Kaffeemühle, er kann nicht auf Null zurückgesetzt werden.

TÄGLICH, WÖCHENTLICH und MONATLICH können manuell durch Drücken der "Zurücksetzen"-Taste mit dem von Remidag Srl gelieferten Passwort zurückgesetzt werden

ANPASSUNG DER DOSIS IM ELEKTRONISCHEN MAHLDOSIERER

Das Bedienfeld verfügt über drei hintergrundbeleuchtete Tasten zur Wahl der zu mahlenden Dosis. Beim Drücken wird ein akustischer Ton abgegeben, der deaktiviert werden kann.

Bevor man die Ausgabezeit erhöht oder verringert, muss man sicherstellen, dass man die gewünschte Korngröße gewählt hat.



Um die Ausgabezeit für die Einzeldosis und die Doppeldosis einzustellen, muss man **EINSTELLUNGEN** aufrufen und die Taste **A** ungef. 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Befindet man sich im Einstellungs Menü, wird die Taste gelb und:

A zurück/verringern

C vor/erhöhen

B zum Bestätigen, wenn man 3 Sekunden drückt (grün blinkend) oder bei einem kürzeren Druck, zum Verlassen (rot blinkend).

Bei dem ersten Punkt der erscheint, handelt es sich um die Einzeldosis. Um die gewünschte Zeit für eine Einzeldosis Kaffee einzustellen, wählt man den Menüpunkt durch 3-sekündiges Drücken der Taste **B** (bestätigen), die eingestellte Versorgungszeit erscheint, die mit den Tasten **A** und **C** verringert oder erhöht werden kann. Hat man die gewünschte Zeit erreicht, bestätigt man 3 Sekunden mit der Taste **B**, bis ein grünes Blinken erscheint. Mit der Präzisionswaage die Dosis wiegen und ggf. den Vorgang wiederholen, bis die gewünschten Gramm erreicht sind. Für die Doppeldosis wiederholt man das Verfahren.

WEITERE FUNKTIONEN DES ELEKTRONISCHEN DISPLAYS

Zum Zugriff auf das Einstellungs Menü, hält man die Taste A ungef. 3 Sekunden lang gedrückt und nach Bestätigung der Eingabe im Einstellungs Menü leuchten die drei Tasten gelb auf. Wie bereits vorab im Detail erklärt, verwendet man die Tasten A und C um auf das Menü zuzugreifen, zur Wahl und zur Bestätigung verwendet man die Taste B (3 Sekunden gedrückt halten). Das Menü verlassen, nachdem man mit der Taste B bestätigt hat.

Das Programmierungsmenü ermöglicht die Einstellungen:

- Einzeldosis Ausgabezeit (+; -)
- Doppeldosis Ausgabezeit (+; -)
- Modustaste STANDARD: ein Klick gleich eine Dosis, zwei Klicks oder mehr gleich Doppeldosis;

DOPPELDOSIS: ein Klick oder mehr entspricht immer zwei Dosen

DEAKTIVIERT: zum Bypassieren des Tastenbetriebs

- Lautstärke des akustischen Signals (on; off)
- Helligkeit (+; -)
- Tastenfarben (blau; grün; rot; türkis; gelb; lila; weiß)
- Sprache (Italienisch; Englisch; Deutsch; Französisch; Dänisch; Spanisch; Portugiesisch)

- Gratverschleiß (zur Einstellung der Anzahl der zu liefernden Dosen, bevor man das Warnsignal zum Austausch der Grate erhält. Nach dem Austauschen der abgenutzten Grate, muss man den angemessenen Typ wählen).

<u>STANDARD:</u>	MST-64P 50.000 dosen;	MST-83P 114.000 dosen (+; -)
<u>TITANIUM:</u>	MST-64P 280.000 dosen;	MST-83P 571.000 dosen; (+; -)
<u>RED SPEED:</u>	MST-64P 320.000 dosen;	MST-83P 642.500 dosen (+; -)
<u>OFF:</u> : Zur Deaktivierung des Memos		

- Gesamtzähler (Lebenszyklus der Kaffeemühle, kann nicht auf Null zurückgestellt werden)

- Teilzähler (kann auf Null zurückgestellt werden. Zur Rückstellung des Zählers auf Null, hält man die Taste B 3 Sekunden lang gedrückt)

- Kaffee fehlt (zeigt die Anzahl der Dosen an, nach denen man die Grate austauschen muss).

Wenn man die Grate vorab austauschen möchten, kann man den Zähler "Fehlender Kaffee" auf Null zurücksetzen, indem man die Taste B 3 Sekunden lang gedrückt hält. Befindet man sich nicht im Einstellungsprogramm, kann der Kaffee nicht gemahlen werden. Wird das Gerät abgeschaltet (Schalter steht auf "0") bevor man die Änderungen gespeichert hat, gehen diese verloren.

ACHTUNG



PERSONENSCHÄDEN ODER SCHÄDEN AN DER MASCHINE NACH EINER ANDEREN VERWENDUNG ALS IN DIESER DOKUMENTATION ANGEGEBEN, KÖNNEN NICHT DEM HERSTELLERUNTERNEHMEN ZUGESCHRIEBEN WERDEN.

GEBRAUCHSHINWEISE

Das Gerät nicht ohne Kaffee im Bohnenbehälter eingeschaltet lassen.

Bei den Mahldosierern nicht am Hebel des Dosierers ziehen, damit dieser einen Teilhub ausführt, sondern immer den vollen Hub durchführen. Bei Kaffeemühlen ist es unerlässlich, dass der austretende gemahlene Kaffee nicht behindert wird, um eine Blockierung des Geräts zu vermeiden. Beim Befüllen des Kaffeebohnenbehälters ist darauf zu achten, dass keine Fremdkörper eindringen. Mit sauberen Händen handhaben. Den Deckel des Bohnenbehälters nach jeder Befüllung und bei normalem Gebrauch des Gerätes immer wieder aufsetzen.

ERSTE INSTALLATION

Für die korrekte Funktion der Grate bei der Erstinstallation und bei jedem Gratwechsel einige Dosen Kaffee mahlen. Diese ersten gemahlten Dosen nicht für die Kaffeezubereitung verwenden.

Abschnitt 5

Wartung – Außerbetriebsetzung

PERIODISCHE WARTUNG

Es ist unerlässlich, den Zustand des Netzsteckerkabels regelmäßig zu überprüfen.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss man es von einem qualifizierten Fachmann austauschen lassen und jedes Risiko vermeiden.

Es dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

Zur Garantie der Effizienz der Maschine muss qualifiziertes technisches Personal die periodische Wartung durchführen, mit genauen Kontrollen des Zustands der Verschleissteile. Man muss den Verschleißzustand der Grate regelmäßig prüfen. Der ausgezeichnete Zustand der Grate garantiert eine hohe Mahlqualität, mit höherer Produktivität und limitiert die Erwärmung.

Mindestens einmal täglich muss man alle Teile reinigen, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, die mit der äußeren Umgebung der Maschine in Berührung kommen, die kontaminiert werden könnten; diese Tätigkeiten sind immer bei abgeschalteter Maschine und mit abgezogenem Stecker durchzuführen. Es wird empfohlen, nur Wasser und spezielle Reinigungsmittel zu verwenden.

REINIGUNG DES GERÄTS

Vor dem Reinigen, das Gerät von der Stromversorgung isolieren, indem man den Stecker aus der Steckdose zieht. Das Gerät darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.

Das Gerät nicht an Orten installieren, in denen eine Reinigung mit Wasserstrahlen vorgesehen ist.

Zur Reinigung des Displays keine Reinigungsmittel, sondern nur einen gut ausgewrungenen feuchten Lappen verwenden. Sofort mit einem trockenen Lappen trocknen.

Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal regelmäßig gereinigt werden. Zur Reinigung nur absolut saubere und desinfizierte Lappen oder Platten verwenden.

Keine scheuernden Produkte verwenden, um das Abtragen des Glanzes von den Geräteteilen zu vermeiden.

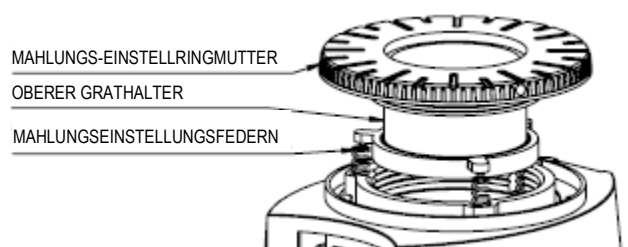
BOHNENBEHÄLTER

Den Bohnenbehälter nach dem Herausnehmen aus dem Gerät, durch Herausdrehen der Befestigungsschraube, mit Wasser und neutraler Seife waschen, sorgfältig mit lauwarmem Wasser abspülen und perfekt trocknen. Nach dem Reinigen des Bohnenbehälters muss dieser an dem oberen Grathalter, mit der entsprechenden Schraube, befestigt werden.

MAHLSYSTEM

Entfernen der Sicherheitsschraube, die das Entfernen der Einstellungs-Ringmutter verhindert. Die Ringmutter durch Drehen im Uhrzeigersinn abschrauben. Nach dem Entfernen des oberen Grathalters die Grate, die Gewinde und das gesamte Mahlsystem sorgfältig mit einer Bürste und einem trockenen Tuch reinigen. Für das Mahlkammergewinde wird empfohlen, eine kleine Bürste mit Metalldrähten zu verwenden.

Es wird empfohlen, die Reinigung der Gewinde der Einstellringeinheit und des Gerätes durch Einschrauben der Ringmutter bis zum Anschlag, nach Einsetzen des oberen Grathalters zu



überprüfen. Geht das Einschrauben der Ringmutter nicht leicht von Hand, muss man die Reinigung wiederholen.

Kontrollieren, ob die Mahlungseinstellungsfedern vorhanden sind und ob sich der obere Grathalter in seinem Fach befindet, die Einstellungsringmutter und die Trägeroberfläche, die mit dem oberen Grathalter in Kontakt kommen, mit einem für den Kontakt mit Nahrungsmitteln geeignetem Fett schmieren.

Die Einstellringmutter durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wieder einschrauben und die Sicherheitsschraube einschrauben. Nach dem erneuten Einsetzen des Behälters, muss man ihn befestigen. Danach muss man den Mahlgrad einstellen.

Bei Mahldosierern den Dosierboden und das Mahlgestänge mit einem trockenen Tuch reinigen. Sorgfältig reinigen. Die Arbeiten müssen von qualifiziertem technischem Personal durchgeführt werden. Auch bei elektronischen Kaffeemühlen den gemahlten Kaffeeauslauf mit einem trockenen Tuch reinigen. Um eine sorgfältige Reinigung zu gewährleisten, müssen die Arbeiten von qualifiziertem technischem Personal durchgeführt werden.

AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Bei Störungen oder Brüchen durch starke Beanspruchung, unvorhersehbare Unfälle oder unsachgemäßen Gebrauch der Maschine ist eine außerordentliche Wartung erforderlich.

Die Situationen, die von Zeit zu Zeit auftreten können, sind nicht vollständig vorhersehbar und es ist daher nicht möglich, geeignete Eingriffsverfahren zu beschreiben.

Falls notwendig, wendet man sich an den technischen Kundendienst, um genaue Informationen zu der aufgetretenen Situation zu erhalten.

Außerordentliche Eingriffe erfordern gute Arbeitserfahrungen im Bereich der Elektrotechnik und Mechanik und können bei vorhandenen Erfahrungen anhand der dieser Dokumentation beigefügten Diagramme durchgeführt werden.

Bevor man einen außerordentlichen Eingriff durchführt, muss man immer den Hersteller konsultieren, um die Bestätigung der Richtigkeit des geplanten Eingriffs zu erhalten.

Alle geplanten ordentlichen oder außerordentlichen Eingriffe müssen von Fachpersonal durchgeführt werden (siehe AUTORISIERTER SUPPORT).

AUSSERBETRIEBNAHME

Die betreffende Kaffeemühle wird nach den Kriterien Stärke, Langlebigkeit und Flexibilität hergestellt, die ein dauerhaftes Betriebsleben ermöglichen. Ist das Ende des technischen und betrieblichen Betriebslebens erreicht, muss sie außer Betrieb genommen, d.h. außer Betrieb gesetzt werden und die weitere Verwendung für die Zwecke, für die sie ursprünglich entwickelt und hergestellt wurde, vermieden werden, es muss jedoch garantiert werden, dass die Rohstoffe, aus denen sie besteht, wiederverwendet werden können.

In allen folgenden Fällen müssen dieselben Stillsetzungsverfahren beachtet werden:

Außerbetriebnahme der Maschine im Fall einer längeren Inaktivität;

Außerbetriebnahme und Lagerung der Maschine im Lager;

Endgültige Stilllegung der Maschine und anschließende Demontage

ANMERKUNG



DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN, DIE DURCH DIE WIEDERVERWENDUNG EINZELNER MASCHINENTEILE FÜR FUNKTIONEN ODER IN VOM ORIGINAL ABWEICHENDEN MONTAGEKONFIGURATIONEN ENTSTEHEN. DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE IMPLIZITE ODER EXPLIZITE ANERKENNUNG DER EIGNUNG VON TEILEN DER MASCHINE FÜR BESTIMMTE ZWECKE AB, DIE NACH DER ENDGÜLTIGEN STILLEGUNG NACH IHRER DEMONTAGE WIEDERVERWENDET WERDEN.

Außerbetriebnahmeverfahren

Zur endgültigen Außerbetriebnahme der Kaffeemühle geht man folgendermaßen vor:

- Den Hauptschalter auf "0" stellen und in dieser Position blockieren.
- Die Stromversorgung vom Netz abtrennen.
- Das Netzkabel zusammenfassen und an der Maschine befestigen, um sicherzustellen, dass es während der Bewegung kein Hindernis darstellt.
- Die nicht behandelten Maschinenteile (z.B. Fett auf Metallteilen ohne Lack) schützen - nicht bei der Außerbetriebsetzung zur Demontage.
- Bewegen der Maschine, im Sinne der Anleitungen aus **Abschnitt 3 - Bewegung**.

Demontage

Die Materialien, aus denen die Maschine besteht, erfordern keine besonderen Demontageverfahren. Zur Demontage der Materialien und der Komponenten muss man sich an die örtlichen Bestimmungen halten.

Die Möglichkeit der Wiederverwendung bestimmter Teile der Maschine, sowohl als mechanische Einheiten, als auch als Rohmaterial für andere Fertigungen, unterliegt der Gesamthaftung des Benutzers.

ANMERKUNG



DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR SCHÄDEN AN DER MASCHINE HAFTBAR GEMACHT WERDEN, WENN SIE NICHT IN DER INTEGRIERTEN AUSFÜHRUNG VERWENDET WERDEN UND AUSSCHLIESSLICH FÜR DIE IN DIESER ANLEITUNG BESCHRIEBENEN ANWENDUNGEN UND VERWENDUNGSMETHODEN. DER HERSTELLER KANN IN KEINER WEISE FÜR PERSONEN- ODER SACHSCHÄDEN HAFTBAR GEMACHT WERDEN, DIE DURCH DIE RÜCKGEWINNUNG VON TEILEN DER MASCHINE NACH IHRER DEMONTAGE ENTSTEHEN.

FRANÇAIS

Sommaire

Section 1	126
DÉFINITIONS	126
DONNÉES DU CONSTRUCTEUR	127
ASSISTANCE AUTORISÉE	127
PRÉSENTATION DU MANUEL	127
Pictogrammes	128
Obligations et dangers	128
SÉCURITÉ	129
AVERTISSEMENTS IMPORTANTS	129
Section 2	130
GARANTIE	130
AVERTISSEMENTS	131
DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DONNÉES TECHNIQUES	133
Bruit	134
Plaques d'identification	134
Protections fixes	134
DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ	134
SÉCURITÉ CLOCHE	134
PROTECTION SORTIE DE CAFÉ	134
MODÈLES AVEC CLOCHE MICRON	135
OPÉRATIONS RÉALISABLES	135
L'UTILISATION PRÉVUE ET L'UTILISATION NON PRÉVUE DE LA MACHINE	135
Utilisation prévue	135
Utilisation non prévue	135
RISQUES RÉSIDUELS	136
Opérations qui comportent des risques pour l'opérateur :	137
Risque résiduel d'écrasement	137
Section 3	137
DÉPLACEMENT	137
Poids de la machine	137
Caractéristiques du support sur lequel il peut être posé et utilisé	137
Déplacement de la machine	137
Commande manuelle	137
RACCORDEMENT	138
Avertissement	138
Emplacements	138
Température	138

Humidité relative (sans condensation).....	138
Configuration et procédures de connexion.....	138
Section 4	139
UTILISATION DE LA MACHINE	139
ALLUMAGE ET EXTINCTION	139
DÉMARRAGE TRAVAIL.....	139
RÉGLAGE DE LA MOUTURE.....	141
RÉGLAGE DE DOSE DANS LES MOULINS-DOSEURS	142
RÉGLAGE DE LA DOSE DANS LES MOULINS À CAFÉ ÉLECTRONIQUES.....	144
AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION	145
Section 5	146
ENTRETIENS PÉRIODIQUES	146
NETTOYAGE DE L'APPAREIL	146
ENTRETIENS EXTRAORDINAIRES	147
MISE HORS SERVICE.....	147
Procédure de désactivation	148
Élimination	148

Section 1

Définitions - Données du constructeur - Assistance autorisée - Présentation du Manuel

DÉFINITIONS

Marquage CE : processus de préparation du dossier technique, qui contient la documentation de tout ce que le producteur/fabricant/ importateur/mandataire a effectué ou vérifié qui a été effectué, pour réaliser un produit sûr et conforme aux directives et aux normes européennes. Au cours du présent document, le moulin à café sera souvent associé au terme « machine ».

Marquage CE : apposition, avec différentes méthodes et supports, de la marque CE sur les produits mis en libre pratique.

Mise en libre pratique : mise à disposition d'un tiers, sous toute forme, d'un produit (vente, location, prêt à usage, cadeau, aliénation, etc.)

Modification/mise en adéquation : activités qui changent la situation du produit par rapport à la situation originale du produit, définie par le producteur. Cette activité détermine la nécessité de marquer le produit à nouveau, dans le respect des lois en vigueur.

Producteur : toute personne qui met le libre pratique un produit en indiquant exclusivement son propre nom sur les documents qui l'accompagnent.

Directive : document émis par l'autorité centrale européenne et qui régit la sécurité d'une catégorie de produits. Elle doit être transposée par chaque État de l'Union pour avoir valeur de loi dans cet état.

Règlement : document émis par l'autorité centrale européenne qui a valeur de loi, sur tout le territoire de l'Union Européenne, sans nécessité de transposition de la part des différents états.

Norme : document émis par un institut privé et qui a valeur indicative d'une bonne manière d'intervenir, a valeur légale seulement si supporté par un décret gouvernemental.

Norme harmonisée : document émis par un organisme privé, qui a valeur dans tout le territoire européen et qui a valeur légale si subordonné à un règlement. Le respect d'une norme est toujours et seulement une « présomption » du respect de la directive ou du règlement auquel elle est harmonisée.

Déclaration de conformité : document qui doit obligatoirement être émis et signé par le producteur et qui doit accompagner chaque produit ou chaque lot de produits.

Étiquette CE : indication qui doit toujours être présente sur le produit ou sur l'emballage, qui indique de manière synthétique, que le producteur a rempli les obligations de sécurité prévues par la loi.

Certificat CE : document émis par un organisme privé, qui atteste qu'un seul champion a passé certains tests. Le certificat peut être imposé par la loi ou volontaire, mais ne remplace jamais le marquage CE, puisque il ne fait aucune référence à la production de série, peut être donc intégratif, jamais en remplacement du marquage CE.

Machine : ensemble d'éléments mécaniques et non dont au moins un mobile grâce à la force non humaine ou animale, même sans source d'énergie appliquée, mais qui est destinée à être couplée avec une source d'énergie. L'ensemble de plusieurs machines, qui deviennent alors

des « quasi-machines », devient à son tour une machine. Rentrent dans la directive machine aussi les systèmes de levage, même manuels.

DONNÉES DU CONSTRUCTEUR

Nom de la société	Remidag S.r.l.
Siège de la société	Via Padova, 4/A – 35010 – Trebaseleghe (PD)
N° de TVA	04804510289
Nom produit	MST
Tél bureau	+39 049 9387766
E-mail	info@remidag.it
Site web	www.remidag.it

ASSISTANCE AUTORISÉE

L'entretien et l'assistance technique peuvent être effectués exclusivement par la société productrice ou par un technicien mandaté par elle.

PRÉSENTATION DU MANUEL

REMARQUE



À LA RÉCEPTION DU MOULIN À CAFÉ, AVANT TOUTE UTILISATION, LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES DOCUMENTATIONS INDIQUÉES AU PARAGRAPHE PRÉCÉDENT.

Ce manuel contient les instructions pour la connexion, l'utilisation et l'entretien du moulin à café **MST** destiné à une utilisation professionnelle.

Le manuel est composé de plusieurs sections, chacune desquelles traite une série de sujets, organisés en chapitres et paragraphes. Le sommaire liste tous les sujets traités dans le manuel. Le numérotation des pages est progressive et dans chaque page figure son numéro. Ce manuel est destiné au personnel préposé à la connexion, à l'utilisation et à l'entretien du moulin à café et concerne la vie technique après sa production, l'utilisation et une vente éventuelle.

Si, par la suite, il venait à être cédé à des tiers à tout titre (vente, prêt pur utilisation, ou toute autre raison) le moulin à café doit être livré avec sa documentation.

Les informations contenues dans ce manuel n'entendent pas et ne peuvent pas remplacer les connaissances et les expériences de l'utilisateur, qui, quoi qu'il en soit, est le seul responsable de l'utilisation pour laquelle la machine a été conçue.

Avant toute opération sur n'importe quelle unité, il faut avoir lu au moins tout le manuel et ensuite avoir approfondi le sujet relatif aux opérations qu'on souhaite effectuer.

Ce manuel contient des informations soumises au droits d'auteur et ne peut être cédé à des tiers, même partiellement, pour aucun usage et sous aucune forme, sans l'autorisation écrite préalable de la société Remidag S.r.l.

Remidag S.r.l. déclare que les informations techniques contenues dans ce manuel sont en accord avec les spécifications techniques et de sécurité de la machine à laquelle le manuel fait référence.

Une copie conforme de ce manuel a été déposée dans la brochure technique du moulin à café, archivé au siège de la société Remidag S.r.l.

Remidag S.r.l. ne reconnaît aucune documentation qui n'aurait pas été produite, délivrée ou distribuée par elle-même ou par un de ses mandataires autorisés.

Conventions

Pour une compréhension plus immédiate des sujets, le manuel a adopté les symboles graphiques et typographiques et les conventions qui sont décrits ci-après.



REMARQUE

LES REMARQUES CONTIENNENT DES INFORMATIONS IMPORTANTES, MISES EN ÉVIDENCE EN DEHORS DU TEXTE AUQUEL ELLES FONT RÉFÉRENCE



ATTENTION

LES INDICATIONS D'ATTENTION INDIQUENT QUELLES PROCÉDURES DONT LE NON-RESPECT PARTIEL OU TOTAL PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA MACHINE, A SES COMPOSANTS ET PEUT EXPOSER UN OPERATEUR A DES DANGERS.



DANGER

LES INDICATIONS DE DANGER INDIQUENT QUELLES PROCÉDURES DONT LE NON-RESPECT PARTIEL OU TOTAL PEUT CAUSER DES DOMMAGES OU DES LÉSIONS GRAVES À LA SANTÉ DE L'OPÉRATEUR OU D'AUTRES PERSONNES SITUÉES À PROXIMITÉ. DOMMAGES GRAVES À LA MACHINE.

Pictogrammes

Dans la machine se trouvent les informations suivantes :

Obligations et dangers



Obligation de lecture du
manuel d'utilisation et
d'entretien



Danger
d'électrocution
Zone sous tension



Équipotentiel



ATTENTION !

Les plaques d'avertissement et les pictogrammes qui exercent une fonction de sécurité ne doivent pas être retirées, couvertes ou endommagées.

SÉCURITÉ

Toutes les opérations d'entretien doivent être exécutées par du personnel qualifié et autorisé. Respecter les indications sur les normes de sécurité spécifiques qui doivent être appliquées pour l'utilisation et l'entretien de la machine est qui sont exposées dans le chapitre

NORMES GÉNÉRALES DE SÉCURITÉ

Toute intervention, même d'entretien, doit toujours être effectuée avec la machine éteinte. Dans l'exécution de ces interventions, se tenir scrupuleusement aux instructions figurant sur le manuel d'instructions.

DANGER



DÉBRANCHER LA MACHINE DE L'INSTALLATION ÉLECTRIQUE, EN METTANT L'INTERRUPTEUR GÉNÉRAL SUR « 0 » ET EN DÉCONNECTANT LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT, AVANT D'EFFECTUER TOUTE OPÉRATION DE NETTOYAGE OU D'ENTRETIEN AUX PARTIES INTERNES.

Pour toute intervention d'entretien, de mise au point, de démontage et de remontage etc. en plus des indications contenues dans ce manuel, les normes de sécurité générales sur le lieu de travail en vigueur dans le lieu où ces opérations sont effectuées doivent être respectées.

Après avoir terminé une intervention, vérifier d'avoir rétabli toutes les connexions, d'avoir remonté le socle et les protections et bien serré les vis.

Contrôler de ne pas avoir laissé un objet ou un ustensile à l'intérieur de la machine.

Après avoir terminé l'intervention d'entretien, avant d'alimenter et d'allumer le moulin à café s'assurer d'avoir rétabli tous les dispositifs de sécurité, qui pour des exigences d'intervention ont été retirés.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS

L'opérateur qui utilise le moulin à café doit être un adulte responsable et non un mineur ou une personne incapable d'utiliser l'équipement en toute sécurité.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées ou n'ayant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires, à condition que l'utilisation soit supervisée par une personne responsable ou que des instructions leur soient données sur la manière d'utiliser l'appareil et qu'elles comprennent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne peuvent pas être effectués par des enfants sans la supervision d'un adulte.

Quand on utilise le moulin à café, il est nécessaire d'adopter les précautions suivantes :

Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

Ne pas utiliser avec les mains ou les pieds mouillés.

Ne pas utiliser avec les pieds nus.

Ne pas exposer le moulin à café au soleil ou à d'autres conditions atmosphériques défavorables.

Ne mettre aucun type d'objet à l'entrée ou à la sortie du café pendant que le moulin à café est en marche. (Avoir à l'esprit que les meules continuent à tourner pendant deux tours après que le moulin à café a été éteint).

Pour déconnecter le moulin à café, utiliser l'interrupteur d'alimentation principale et jamais le câble d'alimentation, pour éviter un court-circuit éventuel

Section 2

Garantie – Avertissements - Description générale et données techniques - Dispositifs de sécurité – Opérations faisables - Utilisation prévue et non prévue de la machine – Risques résiduels

GARANTIE

Les dispositions de garantie, qui sont intégralement mentionnées dans le contrat d'achat, ne sont valables que si la machine est utilisée dans les conditions d'utilisation prévue.

Sont exclues les opérations d'entretien ordinaire et extraordinaire décrites dans la **sect. ENTRETIEN** et effectuées selon les procédures indiquées, toute réparation ou modification apportée au moulin à café par l'utilisateur ou par des entreprises non autorisées entraînera l'annulation de la garantie.

La garantie ne s'étend pas aux dommages causés par l'inexpérience ou la négligence dans l'utilisation du moulin à café, ou par un mauvais entretien ou un entretien omis.

Les produits que nous vendons sont couverts par la garantie en ce qui concerne les conditions suivantes :

1	<i>La garantie est valide pour une période de douze (12) mois.</i>
2	<i>Le fabricant s'engage à remplacer, à sa seule discrétion, les pièces qui ne fonctionnent pas correctement ou qui ont été fabriquées incorrectement, uniquement après une inspection minutieuse et la détection d'une mauvaise fabrication.</i>
3	<i>Les frais de transport et/ou d'expédition sont toujours à la charge de l'acheteur en cas d'utilisation incorrecte des conditions de garantie.</i>
4	<i>Pendant la période de garantie, les composants remplacés deviennent la propriété du fabricant.</i>
5	<i>Seul l'acheteur d'origine qui s'est conformé aux instructions normales d'entretien contenues dans le manuel peut bénéficier de cette garantie. Notre responsabilité de garantie expire lorsque : le propriétaire d'origine transfère la propriété de la machine ou lorsque des modifications ont été apportées à la machine.</i>
6	<i>La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'une sollicitation excessive, tels que l'utilisation de la machine après la détection d'un défaut, l'utilisation de méthodes d'utilisation inappropriées ou le non-respect des instructions d'utilisation et d'entretien.</i>
7	<i>Le fabricant décline toute responsabilité en cas de difficultés pouvant survenir lors de la revente ou de l'utilisation de la machine à l'étranger en raison des réglementations en vigueur dans le pays dans lequel elle a été vendue.</i>
8	<i>La machine ou ses pièces défectueuses doivent être livrées au fabricant pour remplacement, faute de quoi la pièce remplacée sera à la charge de l'acheteur.</i>

Avertissement : Si vous jugez nécessaire d'utiliser la garantie, veuillez fournir les informations suivantes :

1	<i>Typologie</i>
2	<i>Date d'achat (présentation du document d'achat)</i>
3	<i>Description détaillée du problème</i>

REMARQUE



LE NON-RESPECT DES MODALITÉS D'INTERVENTION ET D'UTILISATION DE LA MACHINE DÉCRITES DANS CE DOCUMENT (MANUEL D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN ET DOCUMENTATIONS JOINTES EN ANNEXES) ENTRAÎNE LA DÉCHÉANCE DE LA GARANTIE.

La garantie ne couvre pas les arrêts machine, l'absence de production etc.

AVERTISSEMENTS

Si une partie de la documentation devait être manquante ou illisible, même partiellement, consulter le responsable de la brochure technique avant d'effectuer toute autre opération sur la machine.

Le personnel destiné à l'utilisation et à l'entretien du moulin à café doit lire le manuel d'utilisation et d'entretien, en faisant très attention aux normes générales de sécurité et aux modalités d'exécution contenues dans les sections relatives aux opérations de sa compétence. Dans ce chapitre sont décrites les normes générales de sécurité à respecter pendant toute opération effectuée avec le moulin à café. Les procédures d'interventions, décrites aux chapitres suivants, doivent être effectuées en respectant à la fois les modalités d'exécution indiquées et les normes générales de sécurité de ce chapitre.

Les normes de sécurité et les procédures d'utilisation et d'entretien de ces manuels sont un complément aux normes générales de sécurité sur le lieu de travail et doivent, quoi qu'il en soit, être respectées.

Des secteurs industriels ou des pays différents peuvent avoir des normes de sécurité différentes. Il est donc précisé que dans tous les cas où les règles du manuel sont en conflit ou réductrices avec les règles du secteur industriel ou du pays dans lequel le moulin à café est utilisé, les règles du secteur industriel ou du pays auront toujours priorité sur celles du manuel.

REMARQUE



LE CONSTRUCTEUR NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE CONSIDÉRÉ RESPONSABLE D'ACCIDENTS OU DOMMAGES DÉRIVANT DE L'UTILISATION du moulin à café PAR DU PERSONNEL QUI N'EST PAS ADÉQUATEMENT INSTRUIT OU QUI EN A FAIT UN USAGE NON APPROPRIÉ, AINSI QUE DU NON-RESPECT, MÊME PARTIEL, DES NORMES DE SÉCURITÉ ET DES PROCÉDURES D'EXPLOITATION ET D'ENTRETIEN CONTENUES DANS LA DOCUMENTATION.

Le non-respect des normes d'utilisation et des modalités d'intervention contenues dans le manuel détermine par ailleurs la déchéance des termes de garantie.

Informations générales

L'objectif principal de ce manuel est de rapprocher l'opérateur, de manière simple et progressive, des règles de prévention des accidents et des règles de comportement qui sont à la base d'une utilisation correcte et sûre de la machine, en évitant, dans la mesure du possible, la survenue d'accidents.

Les dispositions légales sont brièvement listées afin de ne pas alourdir la structure de la brochure, mais elles constituent quand-même une bonne référence pour ceux qui souhaitent approfondir ce sujet. Avec l'entrée en vigueur du décret législatif n° 626 du 19/09/1994 et ses modifications ultérieures (81/08 et suivantes), le législateur a introduit le principe que tout équipement spécial doit être utilisé l'opérateur seulement après une formation adéquate et spécifique. Cette formation doit garantir une utilisation correcte de la machine par rapport aux risques qu'elle peut présenter pour elle-même ou pour autrui. Par conséquent, l'utilisation de cette machine doit être réservée seulement au personnel autorisé.

Normes de sécurité

Pendant l'utilisation du moulin à café, il peut se produire des situations de fonctionnement incorrectes non prévues dans les manuels. Ces situations, qui sont tout à fait anormales, peuvent parfois être causées par des facteurs environnementaux ou des défaillances accidentelles imprévisibles par le fabricant.

En cas d'anomalie imprévue survenant après l'alimentation du moulin à café :

Le débrancher en sortant la fiche de la prise de courant.

Contactez immédiatement l'assistance technique.

En cas de blocage imprévu du moulin à café :

L'éteindre en mettant l'interrupteur général sur « 0 ».

Le débrancher en sortant la fiche de la prise de courant.

Vérifier si ce manuel contient suffisamment d'informations nécessaires pour le débloquent en toute sécurité (voir **Risques résiduels**). Sinon, contactez immédiatement l'assistance technique pour obtenir des informations précises.

En cas de problèmes électromagnétiques dus à l'allumage et à l'utilisation du moulin à café :

L'éteindre en mettant l'interrupteur général sur « 0 ».

Le débrancher en sortant la fiche de la prise de courant.

Contactez immédiatement l'assistance technique.

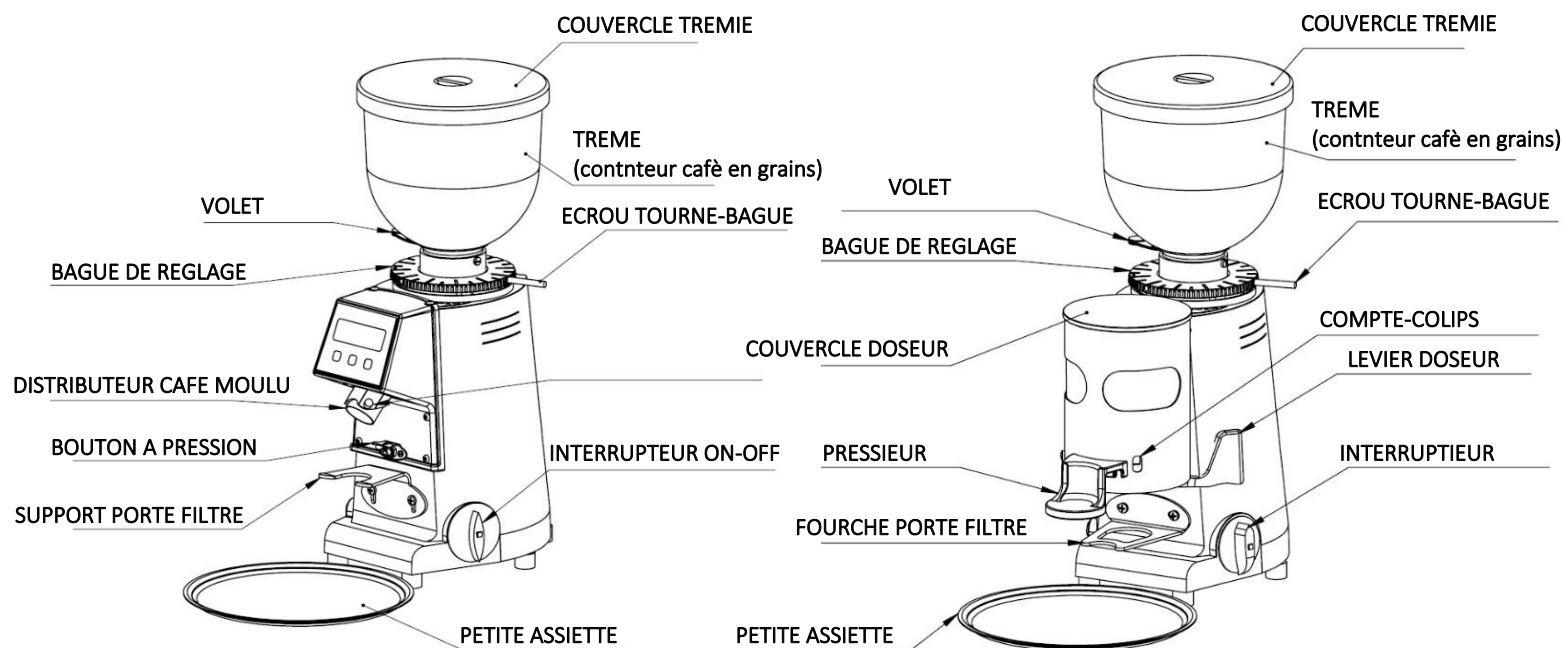
Si vous jugez opportun d'effectuer une opération ou une intervention non prévue ou selon une procédure différente de celles indiquées par ce manuel, avant de procéder veuillez consulter le constructeur **Remidag Srl** pour en vérifier la faisabilité.

Le manuel doit être conservé par le personnel chargé de la gestion, de l'utilisation et de l'entretien du moulin à café. En cas de détérioration ou de perte, le Client peut demander une copie certifiée conforme au service de sécurité interne de **Remidag S.r.l.** ; nous suggérons qu'une copie de sécurité soit conservée dans un endroit où elle ne peut être endommagée ou perdue.

Pour prévenir des situations de danger, il faut que tous les responsables de la machine lisent attentivement le manuel d'utilisation et d'entretien, en s'assurant d'avoir compris les modalités d'utilisation et d'intervention avant de commencer à utiliser de quelque manière que se soit le moulin à café.

DESCRIPTION GÉNÉRALE ET DONNÉES TECHNIQUES

Le produit décrit dans ce document est un moulin à café professionnel avec des meuleuses plates de 64 mm en matériaux adaptés au contact alimentaire conformément au règlement 1935/2004/CE. Le moulin à café en question broie la dose de café en ce moment et vous permet de toujours travailler avec du café frais. Produit professionnel adapté aux entreprises qui consomment jusqu'à 3 kg de café par jour.



Bruit

Le bruit produit par le moulin à café ne dépasse pas 70dB, il n'est donc pas nécessaire pour l'utilisateur de porter des capuchons de protection pendant les phases de travail.

Plaques d'identification

Le moulin à café est équipé d'une plaque signalétique sur laquelle figurent les détails d'identification et les principales données techniques relatives aux poids et aux alimentations.

**ATTENTION**

POUR PRÉSERVER L'INTÉGRITÉ DE TOUS LES COMPOSANTS DE LA MACHINE, IL EST INDISPENSABLE DE RESPECTER LES DONNÉES TECHNIQUES PERCÉES SUR L'ARMOIRE.

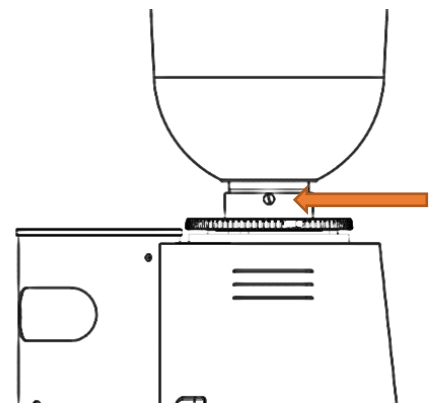
La plaque signalétique porte également le marquage CE.

Protections fixes

Les pièces sous tension, les pièces mobiles de la machine et les pièces qui atteignent des températures dangereuses sont exclues de tout contact et isolées au moyen de dispositifs de protection fixes ou de dispositifs de protection qui nécessitent un démontage spécial. Il est interdit de faire fonctionner la machine avec des protections fixes retirées de leur logement.

LA VIS DE SÉCURITÉ QUI MAINTIENT LA TRÉMIE ATTACHÉE AU MOULIN À CAFÉ, EMPÊCHANT L'OPÉRATEUR D'ATTEINDRE LES MEULES EN ROTATION.

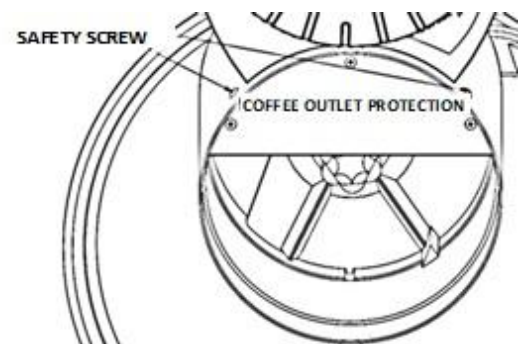
VIS QUI DOIT ABSOLUMENT ÊTRE VISSÉE DANS LE TROU PRÉVU À CET EFFET DANS LA TRÉMIE LORS DE L'INSTALLATION DU MOULIN À CAFÉ.

**DISPOSITIFS DE SÉCURITÉ****SÉCURITÉ CLOCHE**

La cloche doit toujours être fixée au support de cloche à l'aide de la vis fournie, qui ne doit jamais être enlevée par l'utilisateur. Pour protéger le démontage de l'écrou de réglage et l'accès aux pièces rotatives qui en résulte, il y a un écrou anti-dévisage sur l'écrou lui-même: cet écrou doit être positionné dans l'un des trous de l'écrou, ce qui permet le réglage le plus large et approprié de la rectification et ne doit jamais être enlevé par l'utilisateur.

PROTECTION SORTIE DE CAFÉ

La protection de la sortie de café doit toujours être fixée groupe doseur à l'aide des vis fournies, qui ne doivent jamais être retirées par l'utilisateur. La protection de l'écoulement de café peut être retirée seulement par le personnel technique qualifié après avoir débranché



l'appareil du secteur en retirant la fiche de la prise de courant. Avant de rebrancher l'appareil au secteur, remonter la protection.

MODÈLES AVEC CLOCHE MICRON

Sur les modèles équipés du dispositif de sécurité à cloche, chaque fois que la cloche est retirée, le moulin-doseur s'arrête et ne redémarre que lorsque la cloche est à nouveau insérée et que l'écrou de sécurité est aligné avec l'aimant postérieur. Si la cloche doit être enlevée pour le nettoyage, il est nécessaire de respecter la position des pièces lors de l'assemblage afin de ne pas apporter de modifications aux systèmes de sécurité. Si vous n'êtes pas complètement sûr de son fonctionnement, contactez un technicien spécialisé. Il est absolument interdit d'apporter des modifications de quelque nature que ce soit à la version originale, l'entreprise n'est pas responsable des dommages aux personnes ou aux biens en cas d'altération des parties de sécurité de l'appareil.

OPÉRATIONS RÉALISABLES

ATTENTION



PUISQU'IL SERAIT IMPOSSIBLE DE DÉCRIRE TOUTES LES OPÉRATIONS QUI NE DOIVENT PAS OU NE PEUVENT PAS ÊTRE EFFECTUÉES, ON ESTIME QUE TOUTES LES OPÉRATIONS (QUI DIFFÈRENT DES OPÉRATIONS NORMALES) QUI NE SONT PAS EXPLICITEMENT DÉCRITES DANS LES MANUELS DU MOULIN A CAFE DOIVENT ÊTRE CONSIDÉRÉES COMME NON RÉALISABLES.

Les opérations qui peuvent être effectuées sont celles indiquées dans ce manuel dans la section **UTILISATION PRÉVUE**.

Tout ce qui n'est pas faisable, ainsi que le non-respect partiel ou total des procédures décrites dans les manuels, peut entraîner non seulement des erreurs dans la phase de travail, mais aussi des accidents susceptibles de causer de graves dommages à la machine et à ses opérateurs.

REMARQUE



LE CONSTRUCTEUR NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE CONSIDÉRÉ RESPONSABLE D'ACCIDENTS OU DOMMAGES DÉRIVANT D'UTILISATIONS NON PRÉVUES ET NON AUTORISÉES DU MOULIN A CAFE.

L'UTILISATION PRÉVUE ET L'UTILISATION NON PRÉVUE DE LA MACHINE

Utilisation prévue

Le moulin à café **MST** a été conçu et construit exclusivement comme une machine à moudre les grains de café en poudre prête à l'emploi.

Toutes les opérations de travail ne nécessitent qu'un seul opérateur qui doit **TOUJOURS** rester à l'avant de la machine.

Utilisation non prévue

Il n'y a pas d'autre utilisation que celles décrites dans le paragraphe **UTILISATION PRÉVUE**. Il est absolument interdit :

- L'utilisation du moulin à café ou de parties de celui-ci pour des usages autres que ceux prévus.
- Le remplacement de pièces et composants de la machine par d'autres non reconnus par **Remidag S.r.l.**
- Altérer/modifier la machine.
- La réutilisation de toute partie de la machine après sa mise hors service décharge le fabricant de toute responsabilité découlant de son utilisation.

REMARQUE



LE CONSTRUCTEUR NE PEUT EN AUCUN CAS ÊTRE CONSIDÉRÉ RESPONSABLE D'ACCIDENTS OU DOMMAGES DÉRIVANT D'UTILISATIONS NON PRÉVUES ET DÉLÉGUÉES DU MOULIN A CAFE.

RISQUES RÉSIDUELS



ATTENTION

EN CAS DE PROBLÈMES CAUSÉS PAR UN ÉVENTUEL DÉFAUT ÉLECTRIQUE, ÉTEINDRE LA MACHINE. SUCCESSIVEMENT DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE DE COURANT À LAQUELLE ELLE EST CONNECTÉE.

Des pictogrammes sont fixés sur le moulin à café (voir **PICTOGRAMMES**). Ils doivent être maintenus propres et restaurés chaque fois qu'ils sont enlevés ou endommagés.



DANGER

L'ACCÈS AUX PARTIES INTERNES DE LA MACHINE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ SEULEMENT POUR DES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN, PAR LE PERSONNEL AUTORISÉ AYANT LU AU PRÉALABLE LE MANUEL.

Avant d'effectuer des travaux d'entretien sur le moulin à café, il est nécessaire de la débrancher de l'alimentation électrique.

Si la machine se bloque pendant l'utilisation, c'est nécessaire :

- Mettre la commande d'allumage sur la position « 0 ».
- Laisser refroidir la machine pendant au moins 10 minutes.
- Mettre la commande d'allumage sur la position « 1 ».
- Si la machine ne redémarre pas, contacter le service d'assistance technique (**voir assistance autorisée**).

Important :

- Ne pas insérer les mains ou des objets tenus avec les mains là où il y a des pièces mobiles (exclues par des protections fixes).
- S'assurer qu'aucun câble ne repose sur le sol.
- Ne pas mouiller les connexions électriques et les composants internes avec de l'eau ou d'autres liquides.
- S'assurer que la zone de raccordement, de travail et d'entretien de la machine dispose d'un éclairage d'au moins 200 lux.

- L'entretien doit être effectué uniquement et exclusivement en suivant les instructions de ce manuel.

Opérations qui comportent des risques pour l'opérateur :

Lors de la mise en service, respecter les consignes générales de prévention des accidents.

En particulier :

- Lors du travail sur des pièces électriques, s'assurer qu'elles ne sont pas sous tension ;
Des solutions ont déjà été adoptées lors de la phase de conception pour assurer une utilisation sûre de la machine dans toutes les phases d'utilisation : transport, réglage, utilisation et entretien. Néanmoins, tous les risques possibles pour les opérateurs et l'environnement n'ont pas été éliminés, tant pour des raisons technologiques (fiabilité des appareils) que pour des raisons de gestion (difficultés excessives d'élimination) ; par conséquent, les risques résiduels présents, tels que l'électrocution, le cisaillement, etc. sont signalés.

Risque résiduel d'écrasement

- Ne jamais introduire les mains, les pieds ou d'autres parties du corps à l'intérieur d'une partie mobile de la machine lorsqu'elle est utilisée. Il y a un risque élevé d'écrasement d'un membre ou de vous blesser d'une autre manière.

Section 3

Déplacement - Connexion - Avertissements importants

DÉPLACEMENT

À la réception, vérifiez l'intégrité du moulin à café et de ses pièces. Si vous constatez des dommages, des manques, des déformations ou des traces d'impacts dus au transport, avertissez le fabricant avant de procéder aux opérations suivantes.

En particulier, vérifiez l'intégrité de :

- Câbles électriques d'alimentation.
- Dispositifs de commande.
- Trémie.

Poids de la machine

Le poids du moulin à café est indiqué dans la section **DONNÉES TECHNIQUES** de ce manuel et sur l'étiquette du produit.

Caractéristiques du support sur lequel il peut être posé et utilisé

Le support doit être aussi horizontal que possible et doit assurer une capacité de charge totale, rapportée à toute la surface, égale au poids total de la machine (voir **DONNÉES TECHNIQUES**), augmenté des charges dynamiques appropriées.

Déplacement de la machine

La machine doit être déplacée montée ou démontée (dans ses parties principales), une seule unité à la fois.

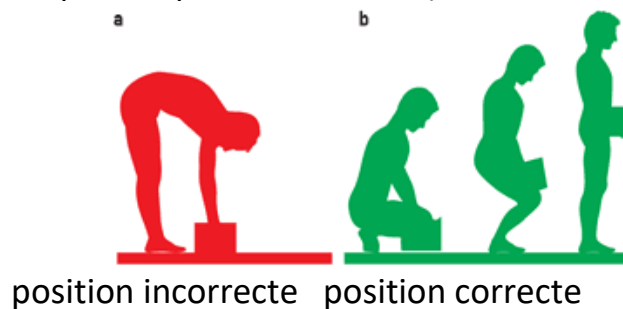
Après le premier positionnement, il est possible de déplacer le moulin à café pour des raisons de production, de logistique ou d'élimination. Dans tous les cas, le déplacement doit être effectué selon les mêmes procédures que celles indiquées dans les paragraphes suivants.

Commande manuelle

Le poids du moulin à café assemblé est indiqué dans ce manuel et sur la plaque qui y est fixée. Le poids et les dimensions réduites permettent à l'opérateur d'effectuer le déplacement manuel sans aucun problème.

Pour effectuer le déplacement manuel d'un moulin à café, il suffit :

- Que l'opérateur le saisisse fermement et en toute sécurité.
- Que l'opérateur le soulève, en faisant particulièrement attention à ne pas incurver le dos (voir l'image suivante pour la posture correcte)



RACCORDEMENT

Avertissement

Toutes les machines sont testées et mises au point par le fabricant avant expédition et livraison à l'utilisateur. Dans la phase de connexion avant utilisation, il est nécessaire de rétablir les conditions et les réglages effectués pendant le test.

Avant de commencer à positionner et à raccorder le moulin à café à l'alimentation électrique, retirer complètement l'emballage.

Emplacements

Les endroits où le moulin à café peut être utilisé doivent répondre aux exigences suivantes :

- La position choisie doit permettre un raccordement aisé de la fiche d'alimentation au réseau électrique.
- Les câbles ne doivent pas être posés sur le sol, mais logés dans des conduits métalliques protégés et éventuellement entraînaibles. Si ce type de positionnement est impossible, leur itinéraire doit être indiqué.
- La position de la machine doit être choisie de manière à ce qu'elle ne puisse pas être soumise à des jets de vapeur, d'eau ou d'autres liquides.

Température

- En fonction : de 5 °C à 30 °C.
- Non en fonction : de -5°C à 40 °C.
- Pendant le stockage et avant le raccordement : -5°C à 40°C.

Humidité relative (sans condensation)

- En service : 30% à 80% ±5 %.
- Éteint : 30 % à 80 % ± 5 %.
- Pendant le stockage et avant le raccordement : 30% à 80% ±5%.

Conditions d'éclairage

Le système d'éclairage (naturel et/ou artificiel) de la zone où le moulin à café est positionné, utilisé et entretenu doit assurer la valeur minimale d'éclairage suivante : **200 lux**.

Configuration et procédures de connexion

L'appareil doit être positionné sur une surface stable et plate.

Avant d'insérer la fiche, vérifier que les valeurs de tension et de fréquence du secteur correspondent à celles indiquées sur l'étiquette contenant les caractéristiques techniques de l'appareil.

La prise doit être munie d'un contact de masse efficace. Il est donc important de vérifier que le système de mise à la terre est efficace et conforme aux normes de sécurité en vigueur. En cas de doute, faites vérifier le système avec soin par un personnel qualifié.

L'appareil doit être obligatoirement mis à la terre.

Le fabricant décline toute responsabilité si cette norme n'est pas respectée.

Ne pas utiliser de rallonges, d'adaptateurs électriques pour prises multiples ou connexions volantes.

Le sens de rotation du moteur doit être dans le sens horaire. Toute inversion de la rotation des moteurs triphasés par inversion de deux conducteurs d'alimentation à l'intérieur de la fiche doit être effectuée par un personnel qualifié.

Dans les pays de la CEE, les réglementations en vigueur exigent que pour une installation correcte de l'appareil, la borne de

terre équipotentielle externe sur la partie externe de la plaque inférieure de l'appareil soit raccordée à un nœud équipotentiel.

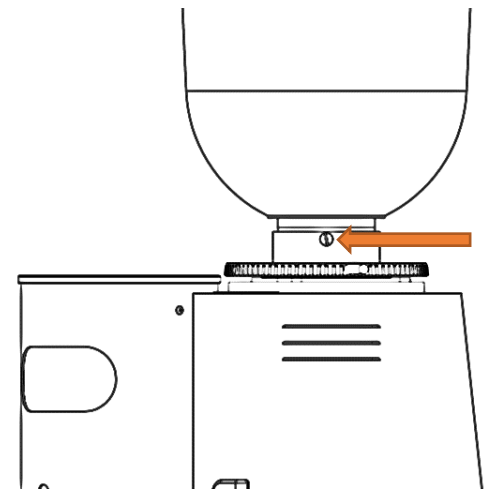
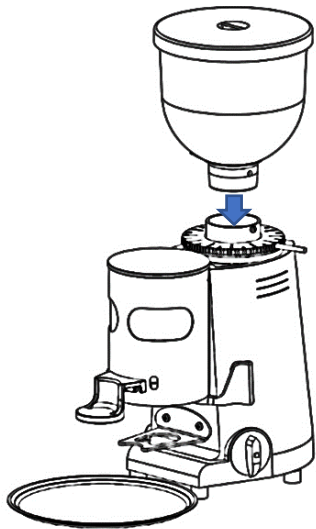
Nettoyer soigneusement l'appareil lors de sa première installation, en particulier en suivant les instructions des chapitres suivants.

Ne pas installer l'appareil à proximité d'un distributeur d'eau ou de produits similaires qui pourraient projeter accidentellement

des jets d'eau sur l'appareil.

La cloche doit être fixée sur le support supérieur de la machine à l'aide de la vis de sécurité appropriée (voir illustrations).

L'appareil doit être utilisé uniquement à l'intérieur. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur.



Section 4

Utilisation

UTILISATION DE LA MACHINE

ALLUMAGE ET EXTINCTION

Pour allumer le moulin à café après avoir branché la fiche d'alimentation, il suffit de tourner l'interrupteur en position "1". Le cycle de fonctionnement de l'appareil est de 5sec ON, 20s OFF.

DÉMARRAGE TRAVAIL

MOULIN-DOSEUR MANUEL

Le démarrage pour les moulins à commande manuelle se fait en agissant sur l'interrupteur pour le démarrage et l'arrêt : position 1 Démarrage et position 0 arrêt. L'interrupteur principal agit également comme un arrêt d'urgence.

MOULIN-DOSEUR À MINUTERIE

Le démarrage des moulins-doseurs à minuterie se fait en tournant le bouton de l'interrupteur en sens horaire. L'arrêt est automatique. Pour l'arrêt manuel, tourner le bouton en sens anti-horaire jusqu'à la fin de la course. L'interrupteur principal agit également comme un arrêt d'urgence.

MOULIN-DOSEUR AUTOMATIQUE

Le démarrage des moulins-doseurs automatiques se fait en tournant le bouton de l'interrupteur jusqu'à la position 1, pour le démarrage manuel il faut tourner à nouveau le bouton de l'interrupteur jusqu'à la fin de la course, (START).

La mouture s'arrête automatiquement lorsque le distributeur est rempli, et redémarre régulièrement toutes les 6 doses de café. Pour éteindre manuellement la machine, tourner le bouton de l'interrupteur sur 0. L'interrupteur principal agit également comme un arrêt d'urgence.

MOULIN À CAFÉ ÉLECTRONIQUE À LA DEMANDE

L'interrupteur ON-OFF permet d'allumer et d'éteindre l'appareil.

Pour allumer : mettre l'interrupteur sur "1". Pour éteindre : mettre l'interrupteur sur "0".

Lorsqu'il est allumé, l'écran s'allume et "CAFÉ FRAIS" apparaît.

Après avoir placé le porte-filtre sur le support, appuyer tout simplement :

- sur l'icône « une tasse » à gauche, pour moudre et distribuer une seule dose ;
- sur l'icône « deux tasses » à droite, pour moudre et distribuer une double dose
- sur l'icône « main » au centre, pour moudre en mode manuel : la distribution s'arrête dès que le doigt est levé par l'opérateur.

Un bref signal sonore retentit pour confirmer le début de la distribution de la dose. Il n'est pas nécessaire d'appuyer très fort sur le bouton pour que l'écran détecte la commande, mais s'assurer d'appuyer du bout du doigt et non avec la pointe du doigt ou de l'ongle. La distribution d'une ou de deux doses peut également être activée en appuyant sur le bouton situé au-dessus du porte-filtre avec la tasse. Dans le menu des paramètres, vous pouvez utiliser le bouton de 3 manières différentes :

- STANDARD : un clic une dose, deux clics ou plus double dose ;
- DOUBLE DOSE : un clic ou plus délivre toujours deux doses
- NON ACTIF : pour exclure le fonctionnement du bouton

Pour éteindre la machine, tourner le bouton de l'interrupteur sur 0.

DANGER



IL EST INTERDIT DE MODIFIER LE SYSTÈME DE COMMANDE. LE FABRICANT N'EST PAS RESPONSABLE D'ACCIDENTS OU DOMMAGES DÉRIVANT DE L'UTILISATION DU MOULIN A CAFE SUITE A UNE MODIFICATION OU A LA NEGLIGENCE D'UN OPERATEUR.

DANGER

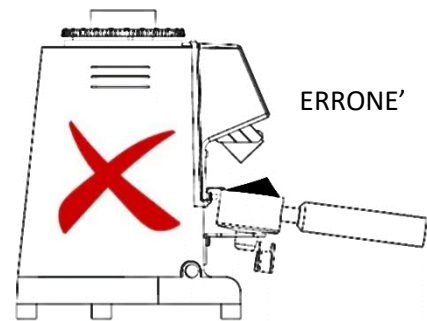
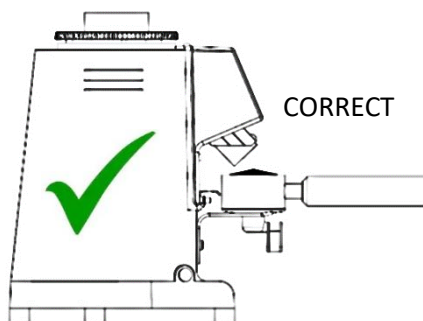
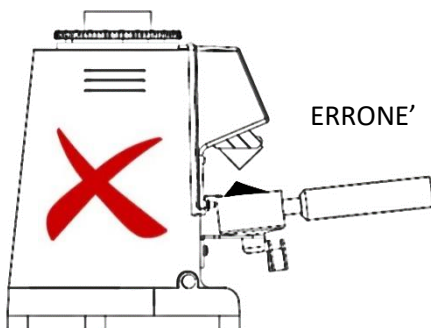
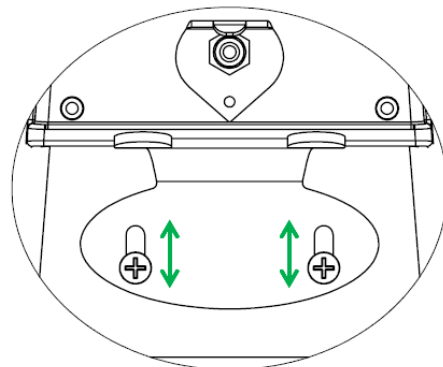
TOUTE PERSONNE DEVANT EFFECTUER UNE OPÉRATION AVEC LE MOULIN A CAFE DOIT CONNAÎTRE LA SIGNIFICATION ET L'UTILISATION DU SYSTÈME DE COMMANDE.

ATTENTION

L'EFFICACITÉ DES DISPOSITIFS DE COMMANDE EST GARANTIE DE MANIÈRE SUBORDONNÉE À L'UTILISATION DE LA MACHINE D'UNE MANUELLE APPROPRIÉE, COMME DÉCRIT DANS CE MANUEL, EN PARTICULIER, LES OPÉRATIONS D'ENTRETIEN DÉCRITES DANS LA SECTION ENTRETIEN DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉES SCRUPULEUSEMENT ET NE DOIVENT PAS ÊTRE MODIFIÉES.

MONTER ET BAISSER LE SUPPORT AVEC LES VIS

POUR IDENTIFIER LA BONNE POSITION

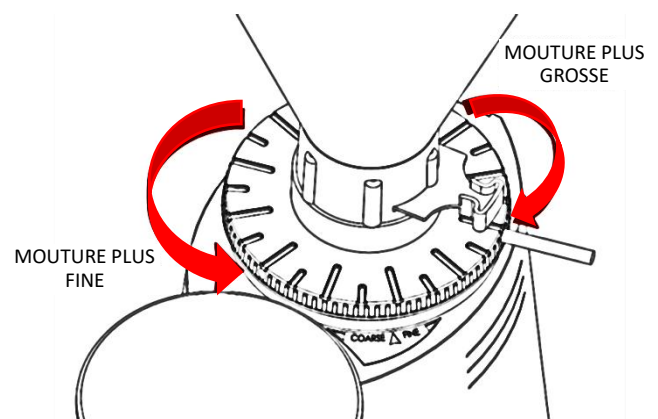
**RÉGLAGE DE LA MOUTURE**

Toujours s'assurer que la cloche est positionnée correctement avant de commencer à régler la mouture.

Pour moudre le café plus ou moins fin, on doit agir sur la bague de réglage située sous la cloche à l'aide de l'écrou spécial.

Pour augmenter la taille du café moulu, il est nécessaire de tourner la bague de réglage en sens horaire ; pour le diminuer, il est nécessaire de tourner la bague de réglage en sens anti-horaire.

La bague de réglage reste dans la position souhaitée sans qu'il soit nécessaire de s'arrêter. Le réglage doit être effectué avec le moteur en marche et éventuellement sans café entre les



meules. Moudre de petites quantités de café pour trouver le degré de mouture optimal. En plus du réglage de mouture, de nombreuses conditions influencent le dosage correct de l'espresso : le poids de la dose, le grammage de la dose, le réglage correct de la machine à espresso, le pressage, le nettoyage des filtres et l'humidité atmosphérique. Si l'opérateur constate que la distribution de la machine espresso est très rapide, cela signifie que le café est moulu trop grossièrement et qu'il est donc nécessaire d'intervenir pour le rendre plus fin. Si, par contre, la distribution se fait trop lentement, cela signifie que le café est moulu trop finement. Lorsque la mouture est réglée trop finement, de sorte que les meules se touchent, il peut être nécessaire d'augmenter la distance entre les meules pour faciliter l'entrée du café dans la chambre de mouture, en tournant l'écrou dans le sens anti-horaire et en le ramenant ensuite dans la position désirée.

Dans les moulins à café électroniques, avant de vérifier le degré de mouture, il est nécessaire de moudre quelques doses de café pour remplir le canal entre la zone de mouture et la sortie du café moulu. Cette opération doit être effectuée à chaque changement de mouture afin de vider le conduit du café moulu précédent. La variation de la granulométrie du café moulu peut faire varier le temps de distribution de la dose, à poids égal. Par conséquent, régler la dose seulement après avoir effectué le réglage de la mouture.

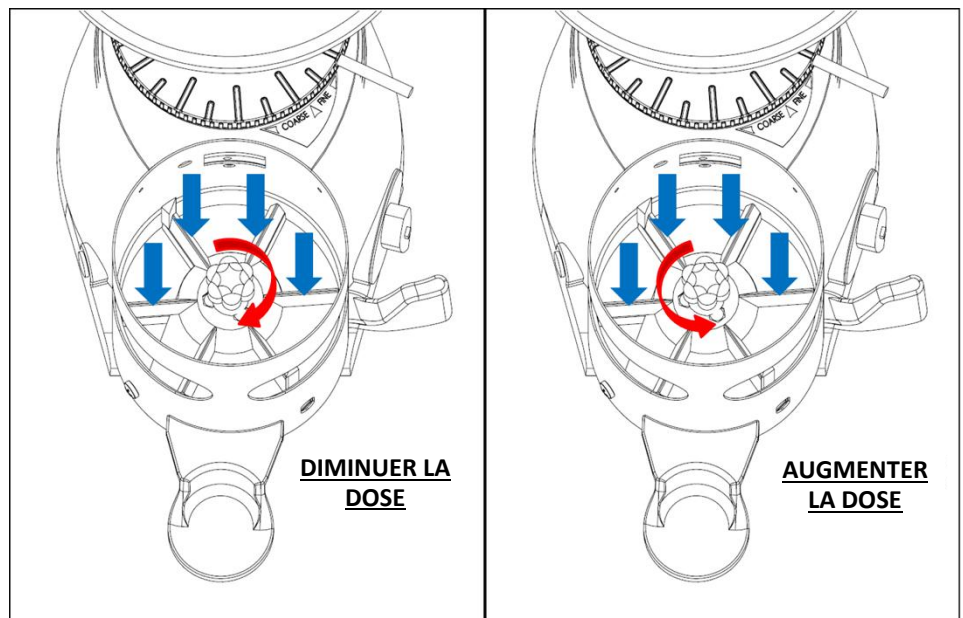
Il est également nécessaire de régler la hauteur du support, en fonction de la taille du porte-filtre, pour assurer le centrage du café distribué (voir image)

RÉGLAGE DE DOSE DANS LES MOULINS-DOSEURS

Pour régler le dosage, utiliser le bouton situé au centre du doseur de café moulu. Maintenez le groupe d'étoiles de mesure enfoncé, tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour réduire la quantité de la dose, ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre si vous souhaitez l'augmenter.

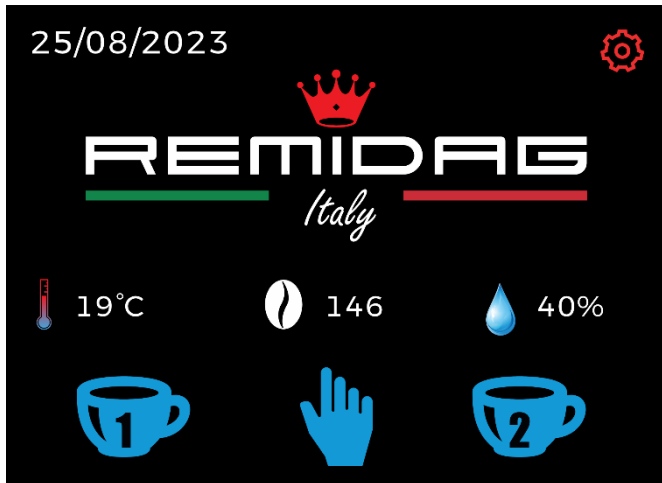
Pour retirer les doses de café moulu, mettre le porte-filtre de la machine à café jusqu'à la fourche de support sous la sortie de café moulu.

Pour obtenir la chute d'une dose de café moulu il faut tirer le levier du doseur jusqu'à la fin de la course sans l'accompagner au retour. Tirer deux fois de suite pour prendre deux doses. Dans les moulins à café manuels et minuteries, pour assurer la régularité des doses, il est important de vérifier de temps en temps que la quantité de café moulu présente dans le doseur est suffisante pour couvrir le groupe des étoiles doseuses.



AJUSTEMENT DE LA DOSE DANS LES MOULINS À CAFÉ ÉLECTRONIQUES AVEC ÉCRAN TACTILE INTÉGRAL

Le panneau de commande est équipé d'un écran tactile intégral. Avant d'augmenter ou de diminuer le temps d'alimentation, assurez-vous d'avoir choisi la taille de granule souhaitée.



Pour ajuster le temps d'alimentation relatif à la dose unique, double et triple, vous devez accéder au menu PARAMÈTRES en appuyant sur l'engrenage rouge dans le coin supérieur droit de l'écran. Une fois à l'intérieur du menu des paramètres, il est facile de naviguer à l'intérieur à l'aide des flèches sur les côtés de l'écran. Le premier élément qui apparaît est la dose unique. Vous voyez immédiatement le temps établi pour une dose unique, qui peut être diminué ou augmenté grâce aux touches "+" et

"-". Une fois le temps souhaité sélectionné, il sera automatiquement enregistré. Pesez la dose fournie avec la balance de précision et, si nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que le nombre de grammes souhaité soit obtenu. Répétez également l'opération sur la double dose et la triple dose si nécessaire, ou laissez-la désactivée.

AUTRES FONCTIONNALITÉS DE L'ÉCRAN ÉLECTRONIQUE

Pour accéder au menu Paramètres, appuyez sur l'engrenage rouge dans le coin supérieur droit de l'écran. Comme expliqué en détail ci-dessus, utilisez les flèches sur les côtés de l'écran pour naviguer dans le menu.

Le menu de programmation permet de régler :

- temps d'alimentation de la dose unique (+ ; -)
- temps d'alimentation de la double dose (+ ; -)
- temps d'alimentation de la triple dose (+ ; - ; OFF)
- luminosité (+ ; -)
- volume du signal acoustique (activé ; désactivé)
- mode bouton :

STANDARD: un clic pour une dose, deux clics pour une double dose, trois clics et plus pour une triple dose ;

DÉSACTIVÉ: pour désactiver la fonctionnalité du bouton

• verrouiller les paramètres du menu: (verrouillé ; déverrouillé) via un mot de passe fourni par Remidag Srl

• usure des meules : indique le nombre de doses à fournir avant de recevoir le signal d'avertissement pour remplacer les meules. Une fois que les meules usées sont remplacées par des neuves, appuyez sur "reset", entrez le mot de passe fourni par Remidag Srl et choisissez le type approprié

STANDARD:

TITANE:

RED SPEED :

OFF pour éteindre le rappel

- dose manuelle : (déverrouillée ; verrouillée) via un mot de passe fourni par Remidag Srl
- date et heure
- lumière LED : toujours allumée ; pendant le broyage ; toujours éteinte
- compteurs:
 - o QUOTIDIEN (j) : Il se réinitialise automatiquement chaque jour à minuit
 - o HEBDOMADAIRE (s) : Il se réinitialise automatiquement chaque dimanche à minuit
 - o MENSUEL (m) : Il se réinitialise automatiquement chaque dernier jour du mois à minuit
 - o TOTAL (total) : cycle de vie du moulin à café, il ne peut pas être remis à zéro

QUOTIDIEN, HEBDOMADAIRE et MENSUEL peuvent être réinitialisés manuellement en appuyant sur le bouton "reset" avec le mot de passe fourni par Remidag Srl.

RÉGLAGE DE LA DOSE DANS LES MOULINS À CAFÉ ÉLECTRONIQUES

Le panneau de commande dispose de trois touches rétroéclairées pour sélectionner la dose à moudre ; lorsqu'on appuie sur les touches, un signal sonore, qui peut être éteint, est émis.

Avant d'augmenter ou de diminuer le temps de distribution, il est nécessaire de s'assurer d'avoir choisi la granulométrie souhaitée.



Pour régler le temps de distribution de la dose unique et de la double dose, il faut accéder aux RÉGLAGES en appuyant sur le bouton **A** pendant environ 3 secondes.

Une fois dans le menu Réglages, les boutons deviennent jaunes et deviennent :

A Vers l'arrière/diminuer

C avant/augmenter

B nous permettra de confirmer en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes (vert clignotant) ou, s'il est enfoncé pendant un temps plus court, de sortir (rouge clignotant).

Le premier élément qui apparaît dans le menu est la dose unique. Pour régler l'heure désirée pour une seule dose de café, sélectionner l'option de menu en appuyant sur la touche **B** (confirmer) pendant 3 secondes, le temps de distribution établi apparaît, qui peut être diminué ou augmenté en utilisant les touches **A** et **C**.

Une fois l'heure désirée atteinte, confirmez avec le bouton **B** pendant trois secondes, jusqu'à ce que le voyant vert clignote. Peser la dose délivrée à l'aide de la balance de précision et, si nécessaire, répéter l'opération jusqu'à obtenir les grammes désirés. Répéter l'opération pour régler également la double dose.

AUTRES FONCTIONS DE L'ÉCRAN ÉLECTRONIQUE

Pour accéder au menu Réglages, appuyez sur le bouton A et maintenez-le enfoncé pendant environ 3 secondes ; pour confirmer l'entrée dans le menu Réglages, les trois boutons s'allument en jaune. Comme expliqué en détail ci-dessus, pour se déplacer dans le menu et

modifier la valeur, utiliser les touches A et C, sélectionner et confirmer la touche B (maintenir enfoncée pendant 3 secondes). La sortie du menu se fait après confirmation avec la touche B. Le menu de programmation vous permet de régler :

- temps de distribution d'une dose unique (+ ; -)
- temps de distribution d'une double dose (+ ; -)
- modalité du bouton STANDARD : un clic une dose, deux clics ou plus double dose ;
DOUBLE DOSE : un clic ou plus délivre toujours deux doses
NON ACTIF : pour exclure le fonctionnement du bouton
- volume du signal sonore (on ; off)
- luminosité (+ ; -)
- couleur des touches (bleu ; vert ; rouge ; cyan ; jaune ; violet ; blanc)
- langue (italien ; anglais ; allemand ; français ; néerlandais ; espagnol ; portugais)
- usure des meules (elle permet de régler le nombre de doses à délivrer avant de recevoir

le signal d'avertissement

du remplacement des meules. Une fois que les meules usées ont été remplacées par les neuves, choisir le type de meule.

adéquate

STANDARD:	MST-64P 50.000 doses;	MST-83P 114.000 doses (+; -)
TITANIUM:	MST-64P 280.000 doses;	MST-83P 571.000 doses (+; -)
RED SPEED:	MST-64P 320.000 doses;	MST-83P 642.500 doses (+; -)
OFF: pour désactiver le rappel		

- compteur total (durée de vie du moulin à café, non réinitialisable)
- compteur partiel (réinitialisable. Pour réinitialiser le compteur, maintenir enfoncé le bouton B) pendant 3 secondes.
- cafés manquants (indique le nombre de doses à distribuer avant qu'il ne soit nécessaire de remplacer les meules.

Si vous souhaitez changer les meules à l'avance, vous pouvez remettre à zéro le compteur « cafés manquants » en maintenant le bouton B enfoncé pendant 3 secondes. Lorsque vous êtes dans le programme de réglage, vous ne pouvez pas moulinier le café. Si la machine est éteinte (interrupteur en position 0) avant l'enregistrement, les modifications sont perdues.

ATTENTION



LES DOMMAGES AUX OPÉRATEURS ou à la machine SUITE À L'UTILISATION AVEC DES MODES DIFFÉRENTS DE CEUX INDIQUÉS DANS CE MANUEL NE SONT PAS ATTRIBUABLES ET IMPUTABLES AU FABRICANT.

AVERTISSEMENTS POUR L'UTILISATION

Ne laissez pas l'appareil en marche sans café dans la cloche.

Dans les moulins-doseurs, ne pas tirer sur le levier du doseur pour qu'il effectue une course partielle, mais aller toujours jusqu'à la fin de la course. Dans le cas des moulins à café, il est

essentiel que la sortie du café moulu de la buse ne soit en aucun cas obstruée pour éviter de bloquer la machine. Lors du remplissage de la cloche à café, s'assurer qu'aucun corps étranger n'est présent. Manipuler avec les mains propres. Toujours remettre le couvercle du grain de café en place après chaque remplissage et pendant l'utilisation normale de la machine.

PREMIÈRE INSTALLATION

Pour le bon fonctionnement des meules lors de la première installation et à chaque changement de meules, moulinner quelques doses de café. Ne pas utiliser ces premières doses de café moulu pour faire du café.

Section 5

Entretien – Mise hors service

ENTRETIENS PÉRIODIQUES

Il est essentiel de vérifier périodiquement l'état du câble de la fiche d'alimentation.

En cas d'endommagement du câble de la fiche secteur, demander l'intervention d'un personnel technique qualifié pour le remplacement afin de prévenir tout risque.

Il est recommandé d'utiliser seulement des pièces de rechange d'origine.

Pour garantir l'efficacité de la machine, il est essentiel que le personnel technique qualifié effectue un entretien périodique avec des contrôles détaillés de l'état des composants les plus sujets à l'usure.

Il faut de contrôler périodiquement l'état d'usure des meules. Un excellent état des meules garantit une haute qualité de mouture avec une plus grande productivité et limite également la surchauffe.

Il est nécessaire de nettoyer au moins une fois par jour, toujours avec la machine éteinte et avec la prise de courant débranchée, toutes les parties qui entrent en contact avec des produits alimentaires en contact avec l'environnement extérieur de la machine qui pourraient être contaminées. Il est recommandé d'utiliser uniquement de l'eau et des détergents spéciaux.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Couper l'alimentation électrique de l'appareil en retirant la fiche de la prise avant de commencer le nettoyage. L'appareil ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.

Ne pas installer l'appareil dans une pièce où il doit être nettoyé avec un jet d'eau.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour nettoyer l'écran, mais seulement un chiffon humide qui a été essoré, et le sécher immédiatement avec un chiffon sec.

L'appareil doit être nettoyé périodiquement uniquement par le personnel technique qualifié.

Utiliser des chiffons ou des panneaux parfaitement nettoyés et désinfectés pour le nettoyage.

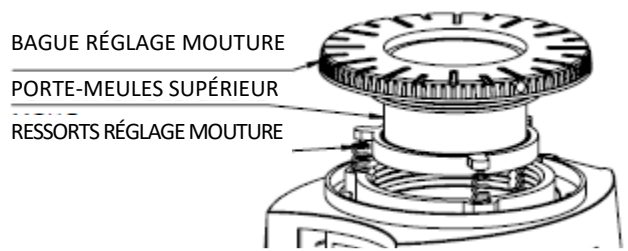
Ne pas utiliser de produits abrasifs, pour ne pas retirer le brillant aux pièces.

CLOCHE

Laver la cloche après l'avoir retirée de l'appareil en dévissant la vis de fixation, avec de l'eau et du savon neutre, la rincer soigneusement à l'eau tiède et la sécher parfaitement. Après le nettoyage, la cloche doit être fixée au porte-meules supérieur à l'aide de la vis fournie.

SYSTÈME DE MOUTURE

Retirer la vis de sécurité qui empêche le démontage de l'écrou de la bague de réglage. Dévisser la bague en la tournant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir enlevé le porte-meule supérieur, nettoyer soigneusement les meules, les filets et l'ensemble du système de mouture avec une brosse et un chiffon sec. Pour le filetage de la chambre de mouture, nous recommandons l'utilisation d'une brosse métallique.



Il est conseillé de vérifier le nettoyage des filetages de l'écrou de réglage et de l'appareil en vissant l'écrou à la fin de sa course sans avoir inséré le porte-meule supérieur si l'écrou ne se visse pas facilement, il est nécessaire de répéter le nettoyage.

Vérifier la présence des ressorts de réglage de la mouture dans leur logement et après avoir positionné le support de mouture supérieur dans son logement, lubrifier le filetage de l'écrou de la bague de réglage et la surface d'appui en contact avec le porte meules supérieur avec une graisse adaptée au contact avec les aliments.

Revisser l'écrou de la bague de réglage en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et serrer la vis de sécurité, après avoir repositionné la trémie et l'avoir fixée correctement, puis régler le degré de mouture.

Dans les moulins-doseurs, nettoyer avec un chiffon sec le fond du doseur et le groupe d'étoiles de mouture, pour un nettoyage plus précis, l'opération doit être effectuée par du personnel technique qualifié. Même dans les moulins à café électroniques, nettoyer avec un chiffon sec la sortie du café moulu, pour un nettoyage plus précis, l'opération doit être effectuée par du personnel technique qualifié.

ENTRETIENS EXTRAORDINAIRES

Un entretien extraordinaire est nécessaire en cas de pannes ou de pannes dues à une utilisation intensive, à des accidents imprévisibles ou à une utilisation inappropriée de la machine.

Les situations qui peuvent survenir de temps à autre sont totalement imprévisibles et il n'est donc pas possible de décrire des procédures d'intervention appropriées.

Si nécessaire, consulter le service technique pour obtenir les instructions appropriées à la situation.

Quoi qu'il en soit, les opérations extraordinaires nécessitent une bonne expérience dans le secteur électrique et mécanique et, en présence d'une telle expérience, peuvent être effectuées en consultant les schémas joints à la présente documentation.

Dans tous les cas, avant de commencer une intervention extraordinaire, toujours consulter le fabricant afin de confirmer l'exactitude de l'intervention prévue.

Toutes les interventions électriques ou mécaniques ordinaires ou extraordinaires doivent être effectuées par du personnel spécialisé (voir ASSISTANCE AUTORISÉE).

MISE HORS SERVICE

Le moulin à café en question est fabriqué et construit selon des critères de robustesse, de durabilité et de flexibilité qui lui permettent d'être utilisé pendant de nombreuses années. Une

fois qu'il a atteint la fin de sa durée de vie technique et opérationnelle, il doit être désactivé, c'est-à-dire mis hors service et de telle sorte qu'il ne puisse plus être utilisé aux fins pour lesquelles il a été conçu et construit à l'époque, permettant ainsi de réutiliser les matières premières qui le composent.

Les mêmes procédures de désactivation sont appliquées dans tous les cas suivants :

Mise hors service de la machine pour une longue période d'inactivité ;

Arrêt de la machine et stockage dans l'entrepôt ;

Mise hors service définitive de la machine et élimination ultérieure.

REMARQUE



LE FABRICANT DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES CORPORELS OU MATÉRIELS RÉSULTANT DE LA RÉUTILISATION DE CERTAINES PARTIES DE LA MACHINE POUR DES FONCTIONS OU DES CONFIGURATIONS DE MONTAGE AUTRES QUE CELLES D'ORIGINE. LE FABRICANT REFUSE DE RECONNAÎTRE, IMPLICITEMENT OU EXPLICITEMENT, L'APTITUDE À DES FINS SPÉCIFIQUES DES PIÈCES DE LA MACHINE QUI ONT ÉTÉ RÉUTILISÉES APRÈS LEUR MISE HORS SERVICE DÉFINITIVE POUR ÉLIMINATION.

Procédure de désactivation

Pour désactiver définitivement le moulin à café, procéder comme suit :

- S'assurer que l'interrupteur général est bien sur la position « 0 ».
- Déconnecter la connexion électrique du réseau d'alimentation.
- Prendre le cordon d'alimentation et le fixer à la machine de manière à ce qu'il ne constitue pas un obstacle lors du déplacement.
- Protéger les parties non traitées de la machine (par ex. graisse sur les parties métalliques non peintes) - ne pas effectuer en cas de mise hors service pour élimination.
- Déplacer la machine conformément aux instructions de la **section 3- Déplacement**.

Élimination

Les matériaux de construction de la machine ne nécessitent pas de procédures d'élimination particulières. Si tel est le cas, veuillez vous référer aux réglementations locales pour l'élimination de ses matériaux et composants.

La possibilité de réutiliser certaines parties de la machine, aussi bien comme unités mécaniques que comme matières premières pour d'autres constructions, est soumise à l'entière responsabilité de l'utilisateur.

REMARQUE



LE FABRICANT N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES CAUSÉS PAR LA MACHINE SI ELLE N'EST PAS UTILISÉE DANS SA VERSION INTÉGRALE ET POUR LES UTILISATIONS ET MÉTHODES D'UTILISATION SPÉCIFIÉES DANS CE MANUEL. LE FABRICANT N'EST EN AUCUN CAS RESPONSABLE DES DOMMAGES

AUX PERSONNES OU AUX BIENS RÉSULTANT DE LA RÉCUPÉRATION DES PIÈCES
DE LA MACHINE UTILISÉES APRÈS SON ÉLIMINATION.



