



GRANMACININO



**MACININO
PROFESSIONALE INOX**

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE
USE AND MAINTENANCE MANUAL
NOTICE D'EMPLOI ET ENTRETIEN
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

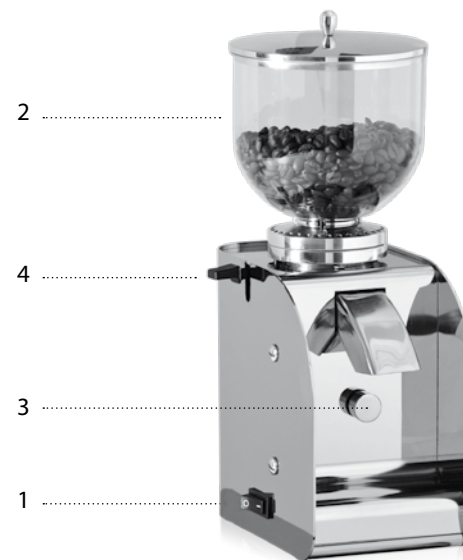
I Il macinacaffè MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO è stato progettato e costruito con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo. Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni del MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana del macinacaffè.

GB The MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO coffee grinder is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time. To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the grinder and perform daily maintenance correctly.

F Le mouline à café MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps. Afin d'exploiter au mieux les potentialités du mouline à café MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne du moulin à café.

D Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Kaffeemühle MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt. Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO bestens zu nutzen und zu erhalten.

GRANMACININO



- I** **1. COMPONENTI DEL MACININO**
1. Interruttore generale
 2. Contenitore caffè in grani
 3. Micro-interruttore
 4. Cricchetto

- GB** **1. PARTS OF THE MACHINE**
1. Main switch
 2. Coffee bean container
 3. Micro-switch
 4. Ratchet

- F** **1. COMPOSANTS DU MOULIN**
5. Interrupteur général
 6. Conteneur café en grain
 7. Micro-interrupteur
 8. Cliquet

MACININO PROFESSIONALE INOX



- D** **1. KOMPONENTEN DER MÜHLE**
1. Hauptschalter
 2. Behälter für Kaffeebohnen
 3. Mikroschalter
 4. Hebel

2. CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

Il macinacaffè MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO ha le seguenti caratteristiche:

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

Dati tecnici MACININO PROFESSIONALE INOX:

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

Dati tecnici GRANMACININO:

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

3. AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

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

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

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

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

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

! Il macinacaffè deve essere collegato ad un efficace e sicuro Macinacaffè ultimo ok 18-07-2005 16:34 Pagina 5 impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo

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

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

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

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

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

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

! non immergere il macinacaffè in nessun tipo di liquido

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

! non lasciare il macinacaffè esposto agli agenti atmosferici

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

! tenere il macinacaffè lontano da ogni fonte di calore

4. ISTRUZIONI PER L'UTENTE

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

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

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

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

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

4. DECADIMENTO DELLA GARANZIA

La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni. Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice. L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva la ISOMAC e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose. La ISOMAC assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.



Solo per Paesi UE

Non gettare le apparecchiature elettriche tra i rifiuti domestici. Secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche e la sua attuazione in conformità alle norme nazionali, le apparecchiature elettriche esauste devono essere raccolte separatamente, al fine di essere reimpiegate in modo eco-compatibile.

2. CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO coffee grinder has the following features:

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

Technical Data MACININO PROFESSIONALE

INOX:

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

Technical Data GRANMACININO:

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

3. SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

! the MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO coffee grinder should only be used for the purpose for which it was made

! improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible

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

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

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

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

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

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

4. INSTRUCTIONS FOR THE USER

To start the MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO coffee grinder follow the instructions below:

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

- pour coffee beans into the coffee grinder container (2)

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

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

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

4. INVALIDATION OF THE WARRANTY

The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual. For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer. Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve ISOMAC and all sales outlets of any liability for damage to persons or property. ISOMAC assures the user of full collaboration for any clarification necessary.



Only for EU countries.

Do not dispose of electric tools together with household waste material!

In observance of European Directive 2002/96/EC on waste electrical and electronic equipment and its implementation in accordance with national law, electric tools that have reached the end of their life must be collected separately and returned to an environmentally compatible recycling facility.

2. CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

Le moulin à café MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO a les caractéristiques suivantes: telaio completamente in acciaio inox

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

Données techniques MACININO PROFESSIONALE INOX:

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

Données techniques GRANMACININO:

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

3. AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

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

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

! s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

! ne pas exposer le moulin aux agents atmosphériques

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

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

4. INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

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

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

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

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

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

4. EXPIRATION DE LA GARANTIE

La garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications décrites dans ce manuel ne sont pas respectées. Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice. En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, ISOMAC et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses. ISOMAC reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.



Pour les pays européens uniquement

Ne pas jeter les appareils électriques dans les ordures ménagères! Conformément à la directive européenne 2002/96/EG relative aux déchets d'équipements électriques ou électroniques (DEEE), et à sa transposition dans la législation nationale, les appareils électriques doivent être collectés à part et être soumis à un recyclage respectueux de l'environnement.

2. EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Kaffeemühle MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

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

Technische Daten MACININO PROFESSIONALE

INOX:

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

Technische Daten GRANMACININO:

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

3. HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

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

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

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

! Kontrollieren, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem! el Mühlenschild angegebenen entspricht

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

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

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

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

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist, keine Neueinstellungen vornehmen

! Die Mühle nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren

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

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

! Die Kaffeemühle niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen

! Zur Reinigung der Mühle keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden

! Die Mühle keinen Witterungseinflüssen aussetzen

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

! Die Kaffeemühle keinen Hitzequellen aussetzen

4. BETRIEBSANLEITUNG

Zur Inbetriebnahme der Kaffeemühle MACININO PROFESSIONALE INOX / GRANMACININO folgende Anweisungen genauestens einhalten:

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

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

! Während die Kaffeemühle in Betrieb ist keine Neueinstellungen

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

4. GARANTIEVERFALL

Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten. Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller. Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. ISOMAC sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen. Die Fa. ISOMAC steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.



Nur für EU-Länder

Werfen Sie Elektrowerkzeuge nicht in den Hasumüll! Gemäss Europäischer Richtlinie 2002/96/EG über Elektro-und Elektronik. Altgeräte und Umsetzung in nationales Recht müssen verbrauchte Elektrowerkzeuge getrennt gesammelt und einer umweltgerechten Wiederverwertung zugeführt werden.

ISOMAC® Srl

via Montenero, 3 - 20098 - San Giuliano Milanese (MI) - Italia

Telefono +39 02 982171 r.a. - Fax +39 02 9821786

web: **www.isomac.it** e-mail: **espresso@isomac.it**