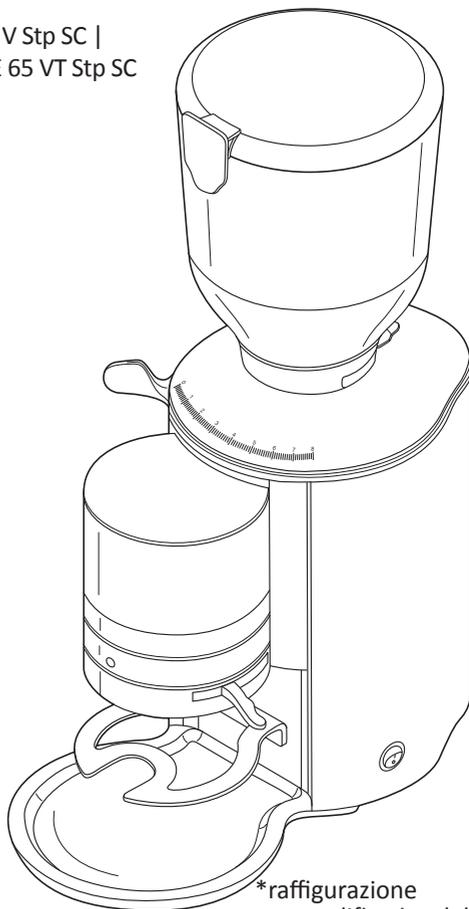


Istruzioni per l'uso originali



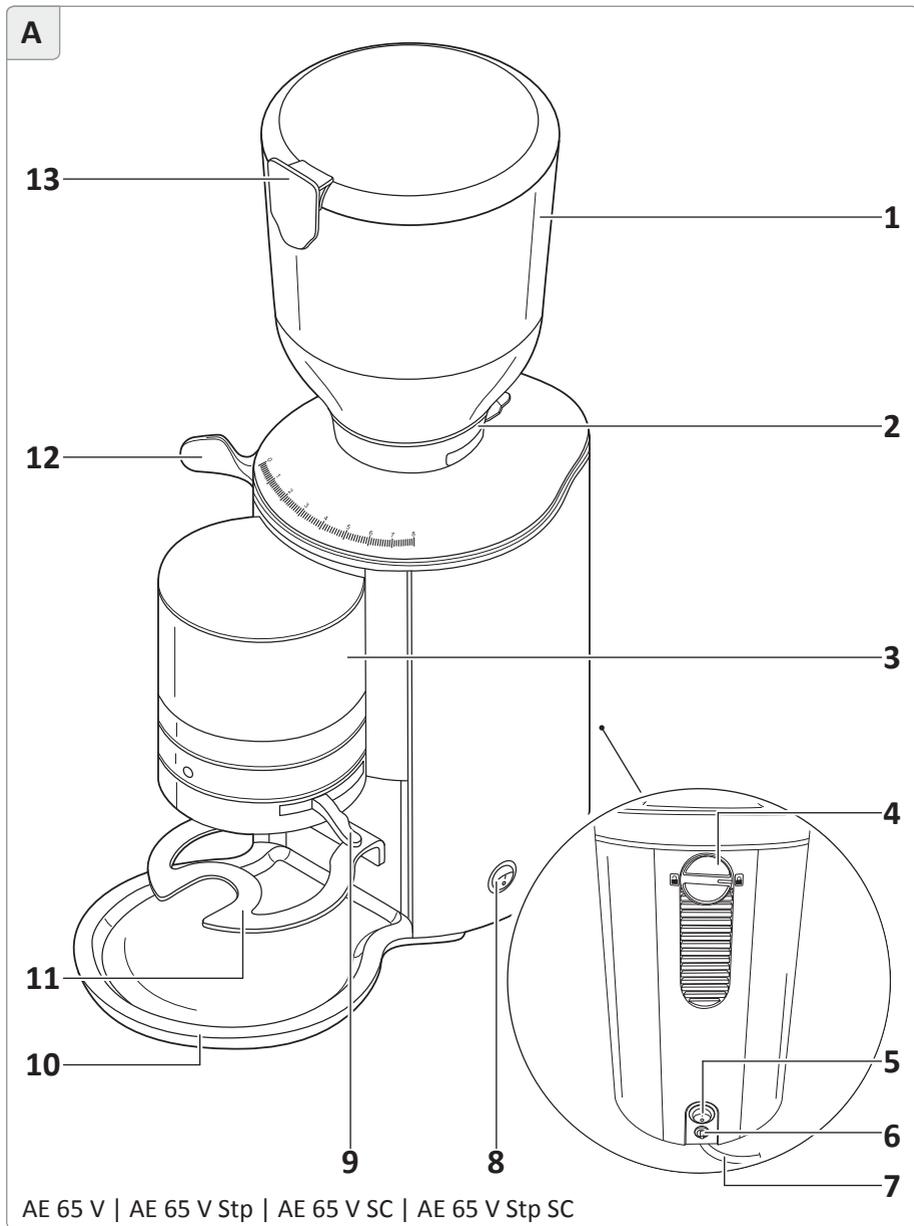
Macinacaffè Single Espresso Solida

AE 65 V | AE 65 V Stp | AE 65 V SC | AE 65 V Stp SC |
AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC

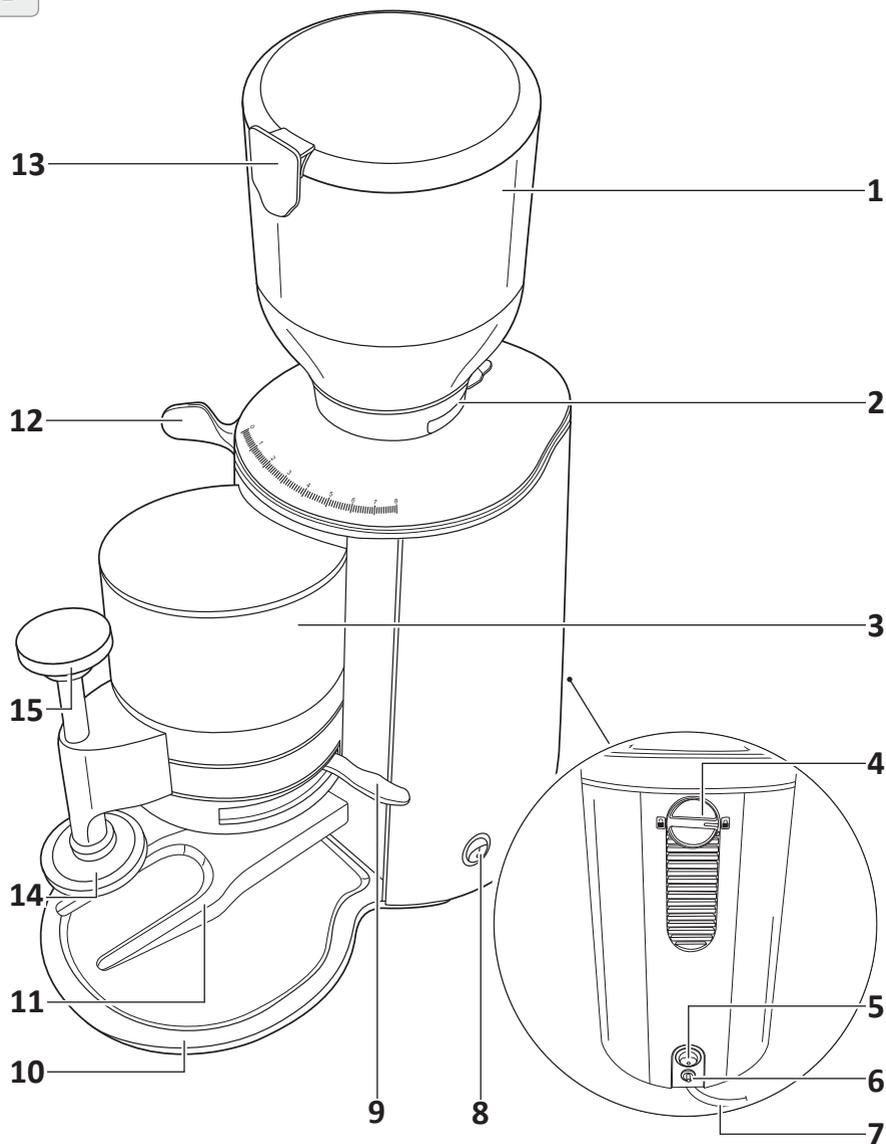


*raffigurazione
esemplificativa della
variante standard

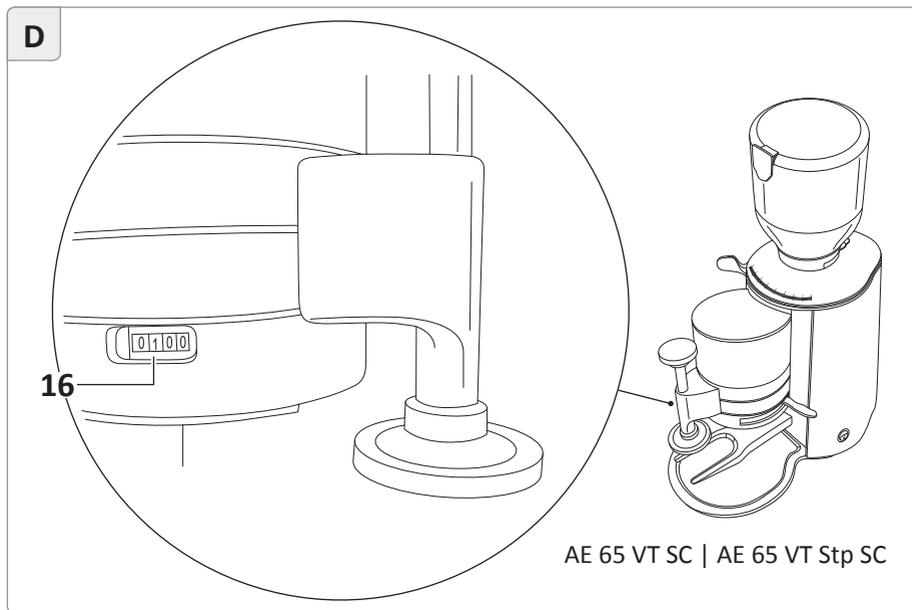
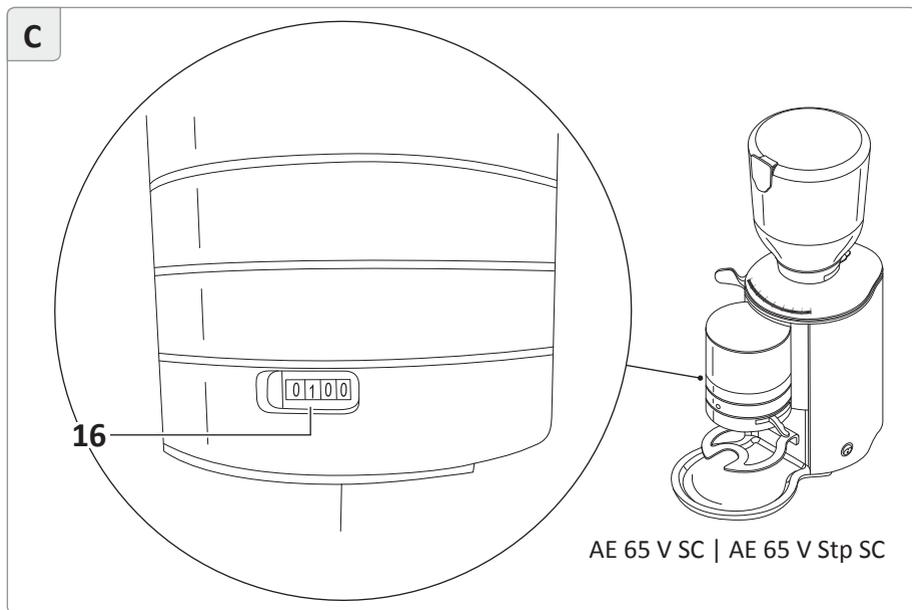
Panoramica



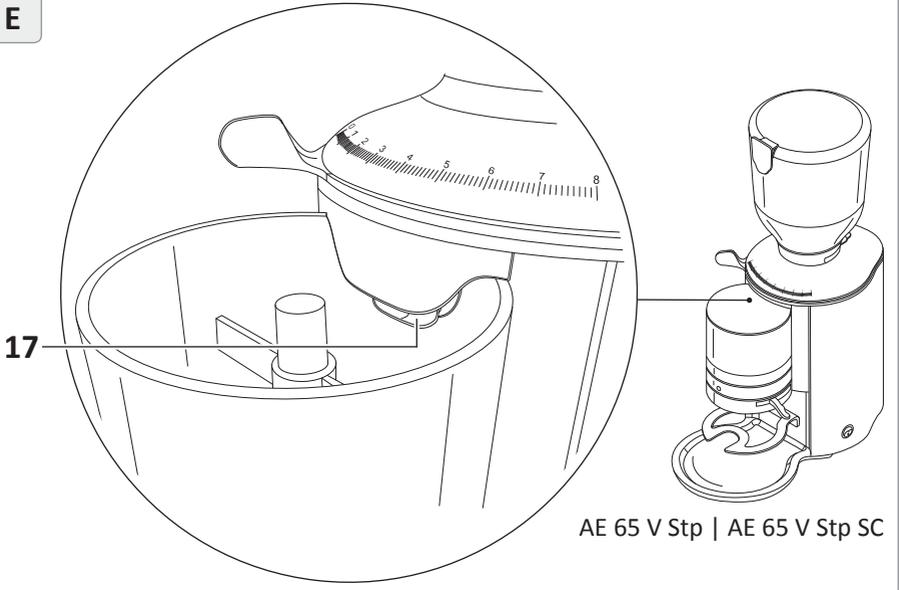
B



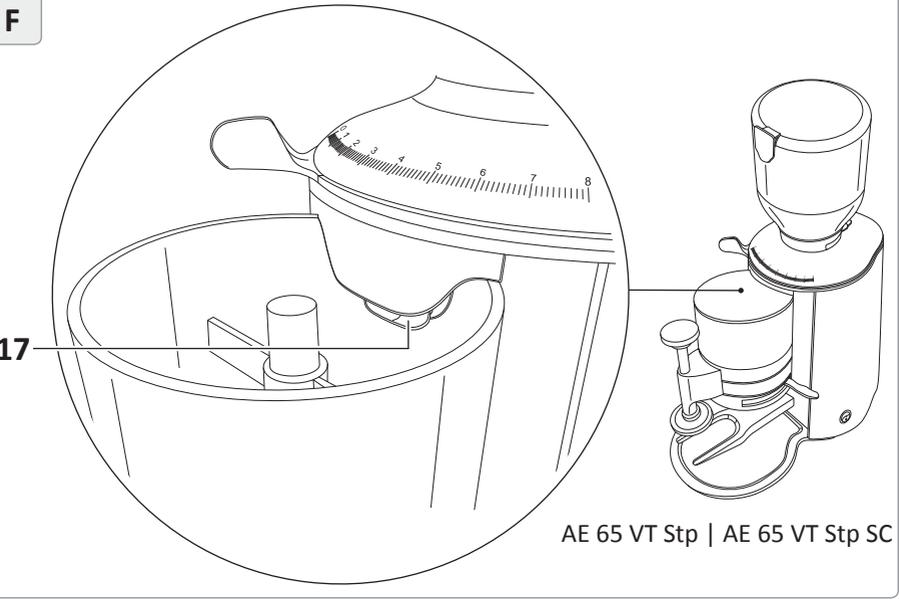
AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC



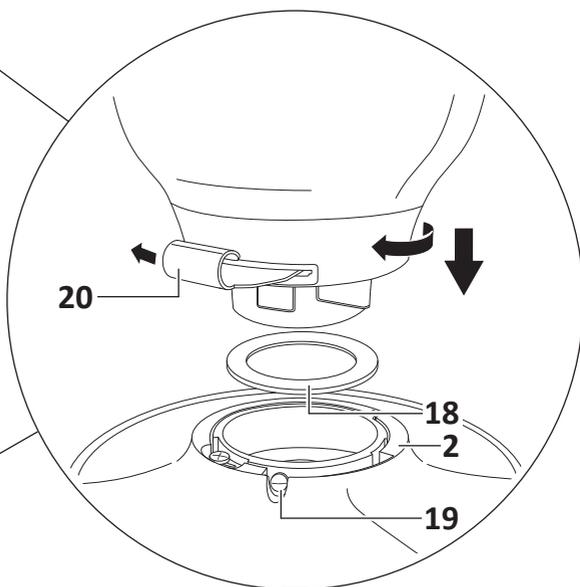
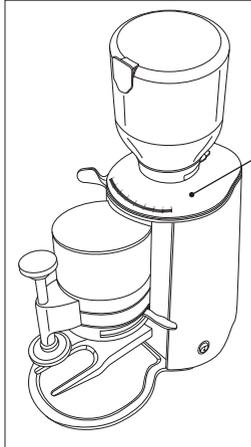
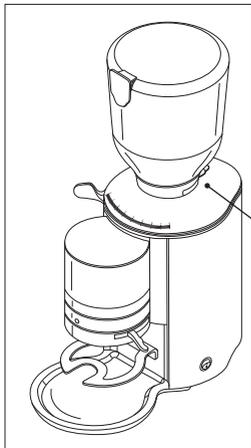
E



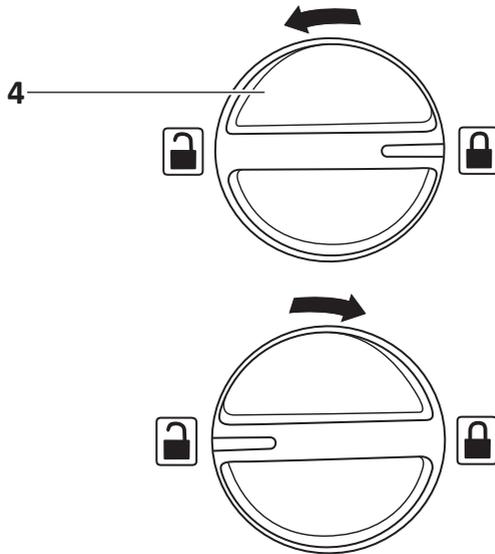
F



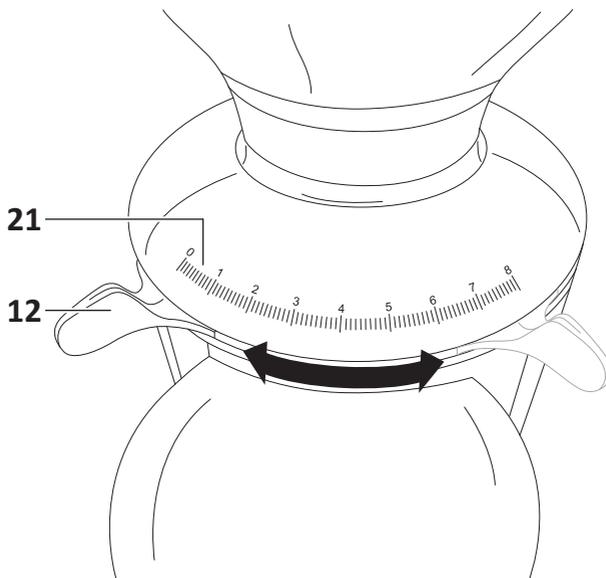
G

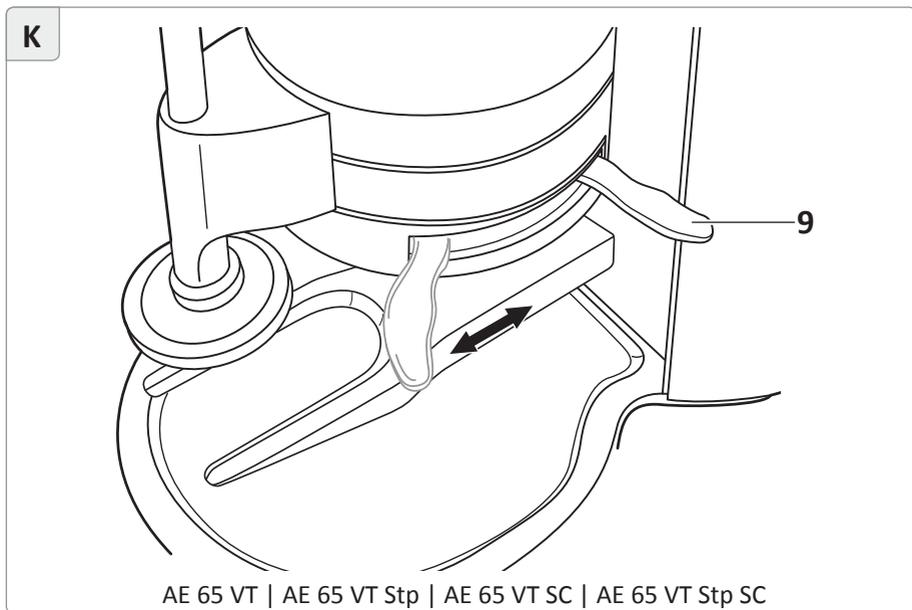
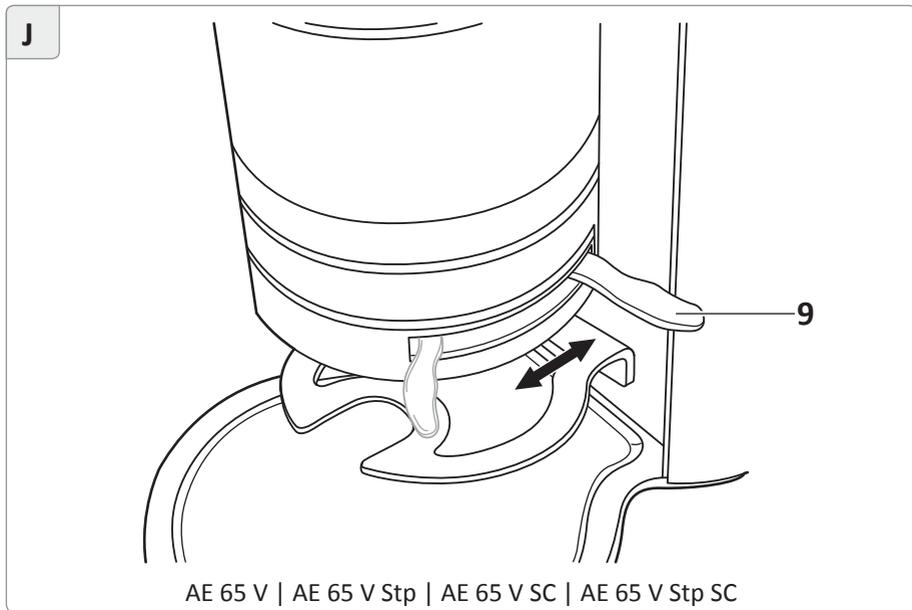


H

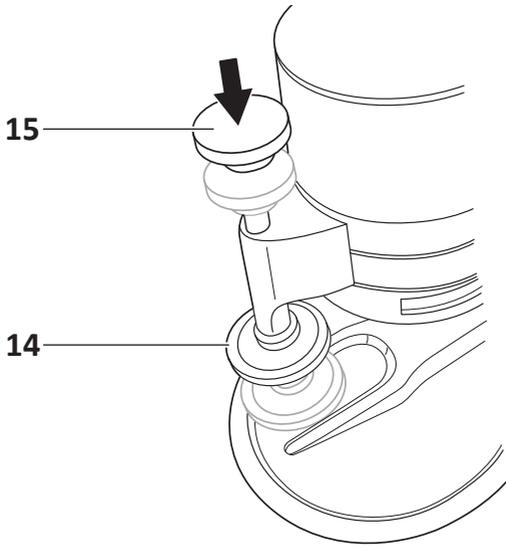


I



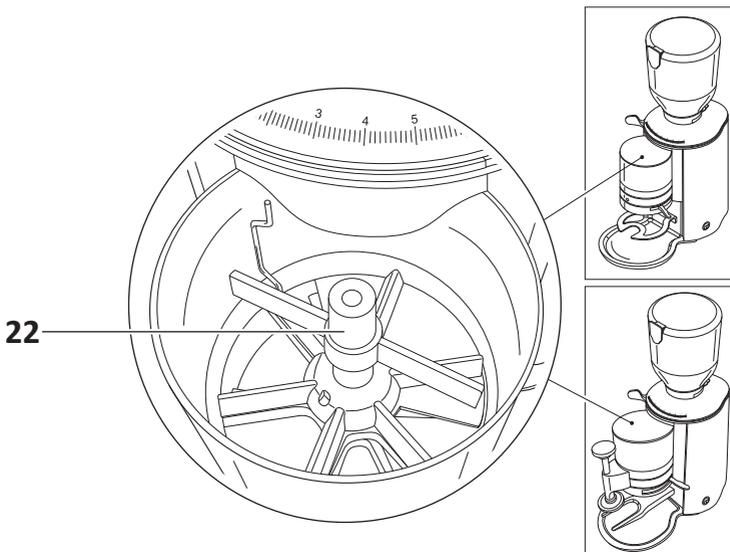


L



AE 65 VT | AE 65 VT Stp | AE 65 VT SC | AE 65 VT Stp SC

M



Contenuto della fornitura

N° Denominazione

- 1 Tramoggia (con coperchio)
- 2 Alloggiamento della tramoggia
- 3 Camera di dosaggio (con coperchio)
- 4 Blocco del grado di macinatura
- 5 Interruttore ON/OFF
- 6 Pulsante di scatto (interruttore termico di sovracorrente)
- 7 Cavo di alimentazione (con spina)
- 8 Pulsante di avvio
- 9 Leva di dosaggio
- 10 Vaschetta raccogliocce
- 11 Forcella portafiltro*
- 12 Corsore del grado di macinatura
- 13 Morsetto per la varietà di caffè in grani utilizzata
- 14 Pressino**
- 15 Impugnatura del pressino**
- 16 Contatore delle dosi**
- 17 Leva del livello di riempimento (riempimento automatico)**
- 18 Anello in gomma
- 19 Vite di sicurezza per la tramoggia
- 20 Serranda della tramoggia
- 21 Scala dei gradi di macinatura
- 22 Inserto di dosaggio (con rotella di regolazione per la quantità di dosaggio)

*Modello variabile; a seconda della variante di macinacaffè scelta

**opzionale; a seconda della variante di macinacaffè scelta

Solida

Indice

Panoramica.....	2	Macinatura del caffè espresso in grani	21
Contenuto della fornitura..	10	Prelievo del caffè macinato.....	22
Informazioni generali	12	Impostazione della quantità di dosaggio	22
Lettura e conservazione delle istruzioni per l'uso.....	12	Cambio della varietà di caffè espresso in grani	23
Spiegazione dei simboli utilizzati	12	Pulizia	24
Sicurezza.....	14	Pulizia della superficie di appoggio	25
Uso conforme allo scopo previsto	14	Pulizia del corpo dell'apparecchio ...	25
Avvertenze di sicurezza.....	14	Pulizia della camera di dosaggio....	26
Prima della messa in funzione.....	17	Pulizia della tramoggia.....	26
Funzionamento e varianti di macinacaffè.....	17	Pulizia della macina.....	27
Controllo del macinacaffè e del contenuto della fornitura	18	Risoluzione dei problemi ...	29
Installazione del macinacaffè e impiego della tramoggia	18	Dati tecnici.....	32
Utilizzo.....	19	Smaltimento	34
Introduzione del caffè espresso in grani	20	Smaltimento dell'imballaggio	34
Accensione del macinacaffè	20	Smaltimento del macinacaffè	34
Regolazione del grado di macinatura.....	21	Manutenzione e assistenza..	34
		Dichiarazione di conformità CE.....	35

Informazioni generali

Letture e conservazione delle istruzioni per l'uso



Prima di mettere in funzione il macinacaffè Single Espresso Solida, leggere attentamente le istruzioni per l'uso originali e le avvertenze di sicurezza. Solo così si garantisce un funzionamento e un utilizzo sicuro del macinacaffè Single Espresso. Le istruzioni per l'uso originali si basano sulle normative e i regolamenti vigenti nell'Unione europea. All'estero, rispettare anche le direttive e le normative nazionali. Per facilitare la comprensione, il macinacaffè Single Espresso Solida sarà di seguito denominato semplicemente "macinacaffè".

Conservare le istruzioni per l'uso originali per eventuali consultazioni future. In caso di cessione del macinacaffè, consegnare ai nuovi proprietari e utilizzatori anche le istruzioni per l'uso originali.

Spiegazione dei simboli utilizzati

Nelle presenti istruzioni per l'uso originali, sul macinacaffè stesso o sull'imballaggio sono riportati i seguenti simboli e le seguenti parole di avvertimento.

ATTENZIONE!



Questo simbolo/parola di avvertimento indica un pericolo a rischio medio che, se non evitato, può avere come conseguenza la morte o lesioni gravi.

CAUTELA!



Questo simbolo/parola di avvertimento indica un pericolo a basso rischio che, se non evitato, può avere come conseguenza lesioni di lieve o media entità.

AVVISO!

Questa parola di avvertimento indica possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce ulteriori informazioni utili sulla messa in funzione e sull'utilizzo.



Dichiarazione di conformità (vedere capitolo “Dichiarazione di conformità”): i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano tutte le norme comunitarie applicabili nello Spazio economico europeo.



Marchio ETL Listed:
i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i requisiti di sicurezza elettrica degli Stati Uniti d'America.



I prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano i criteri richiesti dalla NSF (National Sanitation Foundation) in materia di pulizia e igiene nel settore dei prodotti alimentari.



I prodotti contrassegnati con questo simbolo possono essere utilizzati solo in ambienti interni.



Questo simbolo indica il pericolo di scosse elettriche.



Questo simbolo indica che il macinacaffè corrisponde alla classe di protezione I.

Sicurezza

Uso conforme allo scopo previsto

Il macinacaffè è concepito esclusivamente per macinare chicchi di caffè espresso interi tostati. Non utilizzare il macinacaffè per macinare altri prodotti o oggetti. L'apparecchio è progettato per l'uso commerciale e la sua manutenzione deve essere eseguita solo da personale qualificato, mentre può essere utilizzato da altre persone in un luogo in cui il suo funzionamento sia sorvegliato.

Ogni altro uso è da considerarsi come non conforme e può causare danni materiali o addirittura lesioni personali. Non apportare alcuna modifica al macinacaffè. Né il produttore né il rivenditore si assumono alcuna responsabilità per lesioni e danni derivanti dalla mancata osservanza delle avvertenze di sicurezza.

Avvertenze di sicurezza

ATTENZIONE!

Pericolo di scosse elettriche!

Un uso improprio, un'installazione elettrica errata o una tensione di rete troppo elevata possono provocare scosse elettriche.

- Allacciare il macinacaffè solo se la tensione di rete della presa di corrente corrisponde ai dati riportati sulla targhetta identificativa.
- Allacciare il macinacaffè solo ad una presa di corrente facilmente accessibile, in modo da poter staccare subito il macinacaffè dalla rete elettrica in caso di malfunzionamenti.
- Non usare il macinacaffè se presenta danni visibili o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Se il cavo di alimentazione del macinacaffè è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o da una persona qualificata, al fine di evitare pericoli.
- Allacciare il macinacaffè solo ad un'alimentazione elettrica con un prefusibile 16 A slow. Fare installare un prefusibile 16 A slow da un elettricista qualificato, nel caso in cui l'alimentazione elettrica sul luogo di installazione del macinacaffè non sia già stata messa in sicurezza nel suddetto modo.
- Installare il macinacaffè solo in luoghi in cui l'uso del macinacaffè possa essere sorvegliato da personale qualificato.

- Non utilizzare il macinacaffè a un'altitudine superiore ai 2000 metri.
- Non immergere mai né il macinacaffè né il cavo di alimentazione o la spina in acqua o altri liquidi.
- Non utilizzare getti d'acqua per pulire il macinacaffè.
- Non pulire il macinacaffè con aria compressa (ad es. con una pistola di pulizia ad aria compressa).
- Non toccare mai la spina con le mani umide.
- Non scollegare mai la spina dalla presa di corrente tirando il cavo di alimentazione, bensì afferrare sempre la spina stessa.
- Non servirsi mai del cavo di alimentazione per reggere l'apparecchio.
- Tenere il macinacaffè, la spina e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici roventi.
- Posare il cavo di alimentazione in modo tale che non vi si possa inciampare.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non posarlo su spigoli vivi.
- Utilizzare il macinacaffè solo in ambienti interni. Non utilizzare mai il macinacaffè in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Tenere i bambini lontani dal macinacaffè.
- Assicurarsi che i bambini non possano inserire oggetti nel macinacaffè.
- Se non si utilizza il macinacaffè, se lo si pulisce o se si verifica un malfunzionamento, spegnere sempre il macinacaffè e staccare la spina dalla presa di corrente.
- Non aprire il corpo dell'apparecchio, bensì far eseguire la riparazione da persone qualificate. Rivolgersi a un centro riparazioni specializzato. In caso di riparazioni eseguite in proprio, allacciamento non corretto o utilizzo errato, si escludono responsabilità e diritti di garanzia. Per le riparazioni, utilizzare solo componenti che corrispondono alle specifiche originali dell'apparecchio. In questo macinacaffè si trovano parti elettriche e meccaniche indispensabili per la protezione da fonti di pericolo.

 **ATTENZIONE!**

Pericoli per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali (per esempio persone parzialmente disabili, persone anziane con ridotte capacità fisiche e mentali) oppure ridotta esperienza e conoscenze (per esempio bambini più grandi).

- Questo macinacaffè può essere utilizzato da bambini di età superiore agli otto anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o prive di esperienza e conoscenze, a condizione che esse siano sotto sorveglianza o che siano state istruite sul modo sicuro di usare il macinacaffè e abbiano compreso i rischi connessi al suo utilizzo. I bambini non devono giocare con il macinacaffè. La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza sorveglianza.
 - Non lasciare mai incustodito il macinacaffè mentre è in funzione.
 - Non lasciare giocare i bambini con la pellicola d'imballaggio. I bambini potrebbero imprigionarsi e soffocare.
 - Non lasciare giocare i bambini con le parti piccole. In caso di ingestione possono causare la morte.
-

 **CAUTELA!**

Pericolo di ribaltamento e lesioni!

L'uso improprio del macinacaffè può provocare lesioni.

- Posare il cavo di alimentazione in modo che nessuno vi si possa impigliare facendo cadere il macinacaffè.
 - Collocare il macinacaffè su una superficie piana e stabile in modo che non possa cadere.
-

Prima della messa in funzione

Funzionamento e varianti di macinacaffè

Il macinacaffè Solida è disponibile in diversi modelli.

Per tutte le varianti di macinacaffè vale quanto segue:

Il caffè espresso in grani inserito nella tramoggia **(1)** cade nella macina non appena la serranda della tramoggia **(20)** viene aperta (vedi **Fig. A/B**). Premere il pulsante di avvio **(8)** per iniziare e terminare la macinatura (pulsante di avvio nella posizione “1” o “0”). Il caffè macinato cade dalla macina attraverso il beccuccio di uscita e finisce direttamente nella camera di dosaggio **(3)**.



Nelle varianti di macinacaffè senza la funzione “Riempimento automatico” (vedi sotto), la macinatura deve essere fermata manualmente al raggiungimento del limite di riempimento massimo della camera di dosaggio. In caso contrario, il caffè macinato potrebbe intasare il macinacaffè e pregiudicare il funzionamento del macinacaffè (vedi capitolo “Risoluzione dei problemi”).

L'utente dosa il caffè macinato raccolto nella camera di dosaggio con l'aiuto della leva di dosaggio **(9)** affinché cada nel portafiltro utilizzato (vedi **Fig. J/K**).

A seconda del modello, il macinacaffè dispone anche di una o più delle seguenti funzioni/dotazioni aggiuntive:

- **Funzione “Riempimento automatico”;**
dotazione con leva del livello di riempimento **(17)** (vedi **Fig. E/F**):
Il macinacaffè può rimanere acceso in modo continuato (pulsante di avvio in posizione “1”). Rilasciando la leva del livello di riempimento, la macinatura si ferma automaticamente non appena la camera di dosaggio raggiunge il limite di riempimento massimo e riprende la macinatura quando il livello del caffè macinato è sceso a seguito del suo prelevamento.
- **Dotazione con pressino (14)** (vedi **Fig. B**):
Dopo il prelevamento dalla camera di dosaggio, il caffè macinato può essere pressato nel portafiltro per mezzo del pressino montato sul macinacaffè.
- **Dotazione con contatore delle dosi (16)** (vedi **Fig. C/D**):
Con il contatore delle dosi è possibile leggere il numero di dosi prelevate dalla camera di dosaggio.

Controllo del macinacaffè e del contenuto della fornitura

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

Se si apre l'imballaggio con un coltello affilato o altri oggetti appuntiti senza prestare sufficiente attenzione è possibile danneggiare il macinacaffè.

- Prestare molta attenzione durante l'apertura.

1. Estrarre il macinacaffè dall'imballaggio.
2. Controllare se la fornitura è completa (vedi **Fig. A, B e G**).
3. Controllare che il macinacaffè o le singole parti non abbiano subito danni. In caso di danni, non utilizzare il macinacaffè. Rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo "Manutenzione e assistenza").

Installazione del macinacaffè e impiego della tramoggia



Utilizzare un cacciavite piatto (non incluso nella fornitura) per il fissaggio della tramoggia.

1. Collocare il macinacaffè su una superficie di appoggio piana, stabile e priva di vibrazioni.
2. Assicurarsi che il macinacaffè sia spento (interruttore ON/OFF **(5)** e pulsante di avvio **(8)** in posizione "0") e collegare il macinacaffè alla rete elettrica inserendo la spina in una presa di corrente di tipo F installata a norma (vedi **Fig. A/B**).
3. Inserire la vaschetta raccogliocce **(10)** nella cavità corrispondente del corpo dell'apparecchio posta sotto la camera di dosaggio **(3)**.
4. Assicurarsi che l'anello in gomma **(18)** sia inserito correttamente nell'alloggiamento della tramoggia **(2)** e sia in posizione orizzontale (vedi **Fig. G**).
5. Posizionare la tramoggia **(1)** sull'alloggiamento della tramoggia. Durante il posizionamento della tramoggia, assicurarsi di collocare la sporgenza della tramoggia nella cavità corrispondente dell'alloggiamento della tramoggia.
6. Per fissare la tramoggia al macinacaffè, spingerla leggermente verso il basso nell'alloggiamento della tramoggia e contemporaneamente ruotarla in senso orario.

Se la tramoggia non si fissa ruotandola, è possibile che non sia stata posizionata correttamente. In questo caso, allineare correttamente la tramoggia (vedi passo 5) e quindi tentare nuovamente di fissarla ruotandola (vedi capitolo “Risoluzione dei problemi”).

7. Avvitare in senso orario la vite di sicurezza **(19)** della tramoggia utilizzando un cacciavite piatto.



Il macinacaffè si spegne automaticamente quando la tramoggia non è inserita.

Utilizzo

AVVISO!

Rischio di surriscaldamento!

Il superamento del ciclo di funzionamento massimo ammissibile può provocare un surriscaldamento del macinacaffè.

- Non superare il ciclo di funzionamento massimo (vedi capitolo “Dati tecnici”).
- Rispettare la pausa consigliata quando si raggiunge il ciclo di funzionamento massimo ammissibile (vedi capitolo “Dati tecnici”).



- Il macinacaffè dispone di un interruttore termico di sovraccorrente che interrompe il circuito elettrico del macinacaffè in caso di sovraccarico elettrico.
Per mettere di nuovo in funzione il macinacaffè, collocare il pulsante di avvio **(8)** e l'interruttore ON/OFF **(5)** nella posizione “0” (OFF).
Quindi spingere il pulsante di scatto **(6)**. Ora è possibile riaccendere il macinacaffè, portando l'interruttore ON/OFF nella posizione “1”, e rimetterlo nuovamente in funzione (vedi capitolo “Risoluzione dei problemi”).
- Inoltre, il macinacaffè dispone di un motoprotettore termico che spegne il macinacaffè in caso di eccessivo riscaldamento del motore. Una volta che il motore si è raffreddato, è possibile rimettere nuovamente in funzione il macinacaffè (vedi capitolo “Risoluzione dei problemi”).

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'utente non ha alcuna influenza sull'interruttore termico di sovracorrente. Nel caso in cui l'interruttore di sicurezza scatti ripetutamente, è assolutamente necessario consultare un partner di servizio autorizzato poiché sussiste il pericolo di danneggiare l'avvolgimento del motore.

Introduzione del caffè espresso in grani

1. Rimuovere il coperchio della tramoggia **(1)**.
2. Versare dall'alto nella tramoggia i chicchi di caffè espresso interi tostati.



- Il livello di riempimento massimo si trova a circa 1 cm dal bordo superiore della tramoggia.
- Si raccomanda di non far scendere il livello di riempimento sotto i 2 cm al fine di evitare eventuali oscillazioni di dosaggio.

3. Collocare di nuovo il coperchio sulla tramoggia.
4. Se necessario, aprire la tramoggia estraendo la serranda della tramoggia **(20)** (vedi **Fig. G**).

Accensione del macinacaffè

1. Assicurarsi che la spina sia inserita in una presa di corrente di tipo F installata a norma.
2. Assicurarsi che il pulsante di avvio **(8)** sia nella posizione "0".
3. Accendere il macinacaffè collocando l'interruttore ON/OFF **(5)** nella posizione "I". Il macinacaffè è ora pronto all'uso.

Regolazione del grado di macinatura



- Il blocco della regolazione del grado di macinatura blocca il cursore del grado di macinatura per evitare una regolazione involontaria del grado di macinatura.
- Quando il blocco del grado di macinatura è aperto, il cursore del grado di macinatura può essere spostato in continuo lungo la scala dei gradi di macinatura.

L'impostazione più fine è "0", l'impostazione più grossolana è "8".

1. Se necessario, sbloccare il blocco della regolazione del grado di macinatura ruotando il blocco del grado di macinatura **(4)** in senso antiorario sulla posizione  (aperto) (vedi **Fig. H**).
2. Spostare il cursore del grado di macinatura **(12)** nella posizione desiderata in modo che la scanalatura sul cursore indichi il grado di macinatura desiderato sulla scala dei gradi di macinatura **(21)** (vedi **Fig. I**).



- Ridurre il grado di macinatura solo quando il macinacaffè è in funzione.
- Per evitare/correggere le instabilità durante la regolazione del grado di macinatura, si consiglia di impostare prima un grado di macinatura grossolano (all'incirca un livello/un'unità sopra il grado di macinatura desiderato) e successivamente muovere il cursore del grado di macinatura sul grado di macinatura fine desiderato.

3. Se necessario, bloccare la regolazione del grado di macinatura ruotando il blocco del grado di macinatura in senso orario sulla posizione  (chiuso) (vedi **Fig. H**).

Macinatura del caffè espresso in grani

1. Accendere il macinacaffè collocando il pulsante di avvio **(8)** nella posizione "I". La macinatura inizia, il caffè macinato cade nella camera di dosaggio **(3)**.
2. Collocare il pulsante di avvio nella posizione "0" per terminare la macinatura.



Variante di macinacaffè con funzione "Riempimento automatico":

Quando il macinacaffè è acceso (pulsante di avvio in posizione "I"), la macinatura si ferma automaticamente non appena la camera di dosaggio raggiunge il limite di riempimento massimo e riprende la macinatura quando il livello del caffè macinato è sceso a seguito del prelevamento.

Prelievo del caffè macinato

1. Spingere il portafiltro nella forcella portafiltro **(11)** fino a quando non si arresta.
2. Tirare la leva di dosaggio **(9)** completamente in avanti per dosare il caffè macinato che finirà nel portafiltro (vedi **Fig. J/K**).
3. Se necessario, ripetere il passaggio 2 fino a quando la quantità desiderata di caffè macinato non si trova nel portafiltro.
4. **Variante di macinacaffè con pressino:**
Spingere in avanti il portafiltro nella forcella portafiltro fino a quando non si trova in posizione centrale sotto il pressino **(14)**.
5. Premere l'impugnatura del pressino **(15)** verso il basso per pressare il caffè macinato nel portafiltro (vedi **Fig. L**).



È possibile regolare individualmente la quantità di caffè macinato che viene prelevata durante l'utilizzo della leva di dosaggio (vedi capitolo "Regolazione della quantità di dosaggio").

6. Quindi tirare in avanti il portafiltro ed estrarlo dalla forcella portafiltro.



Con il contatore delle dosi **(16)** è possibile leggere il numero di dosi prelevate dalla camera di dosaggio (vedi **Fig. C/D**).

Impostazione della quantità di dosaggio

1. Sollevare e rimuovere il coperchio della camera di dosaggio **(3)**.
2. Bloccare l'inserto di dosaggio **(22)** tenendolo fermo per l'albero con una mano (sotto la rotella di regolazione) (vedi **Fig. M**).
3. Ruotare la rotella di regolazione per la quantità di dosaggio:
 - in senso antiorario per aumentare la quantità di dosaggio;
 - in senso orario per diminuire la quantità di dosaggio.



La quantità di dosaggio aumenta o diminuisce di circa 0,1–0,2 g per ogni giro completo della rotella di regolazione.

4. Rilasciare l'inserto di dosaggio e verificare se la quantità di dosaggio è stata regolata correttamente dosando 2–3 dosi in un portafiltro (vedi capitolo "Prelievo del caffè macinato").
5. Se necessario, ripetere i passaggi 2–4 fino a quando la quantità di dosaggio desiderata non è impostata.
6. Collocare nuovamente il coperchio sulla camera di dosaggio.

Cambio della varietà di caffè espresso in grani

1. Chiudere la tramoggia **(1)** spingendo verso l'interno la serranda della tramoggia **(20)**.
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina fino a quando il macinacaffè non funzionerà a vuoto.
3. Azionare la leva di dosaggio **(9)** per rimuovere il caffè macinato avanzato dalla camera di dosaggio **(3)**.
Svuotare completamente la camera di dosaggio per evitare un mescolamento delle varietà di caffè in grani.
4. Svitare la vite di sicurezza **(19)** della tramoggia utilizzando un cacciavite piatto.
5. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per svitarla dal macinacaffè e rimuoverla dal macinacaffè dall'alto.
6. Rimuovere il caffè espresso in grani ancora presente nella tramoggia.
7. Se necessario, rimuovere dall'alloggiamento della tramoggia **(2)** i chicchi di caffè rimanenti.
8. Assicurarsi che l'anello in gomma **(18)** sia inserito correttamente nell'alloggiamento della tramoggia e sia in posizione orizzontale (vedi **Fig. G**).
9. Posizionare la tramoggia sull'alloggiamento della tramoggia.
Durante il posizionamento della tramoggia, assicurarsi di collocare la sporgenza della tramoggia nella cavità corrispondente dell'alloggiamento della tramoggia.
10. Per fissare la tramoggia al macinacaffè, spingerla leggermente verso il basso nell'alloggiamento della tramoggia e contemporaneamente ruotarla in senso orario.
Se la tramoggia non si fissa ruotandola, è possibile che non sia stata posizionata correttamente. In questo caso, allineare correttamente la tramoggia (vedi passo 9) e quindi tentare nuovamente di fissarla ruotandola (vedi capitolo "Risoluzione dei problemi").
11. Avvitare in senso orario la vite di sicurezza per la tramoggia utilizzando un cacciavite piatto.
12. Riempire la tramoggia con i nuovi chicchi di caffè espresso.
13. Aprire la tramoggia estraendo la serranda della tramoggia.
14. Macinare 2–3 dosi per rimuovere i residui della precedente varietà di caffè espresso in grani e per abituare la macina alla nuova varietà di caffè.
15. Azionare la leva di dosaggio per svuotare completamente la camera di dosaggio.

Pulizia

CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Durante la pulizia, il macinacaffè può cadere e causare lesioni.

- Collocare il macinacaffè sempre su una superficie stabile e protetta dal ribaltamento.
 - Se il macinacaffè fosse troppo pesante, farsi aiutare da un'altra persona.
-

AVVISO!

Rischio di cortocircuito!

L'infiltrazione di acqua nel macinacaffè può causare un cortocircuito.

- Non immergere mai il macinacaffè in acqua o altri liquidi.
 - Non utilizzare mai getti d'acqua per pulire il macinacaffè.
 - Assicurarsi che acqua o altri liquidi non possano penetrare in altro modo nel corpo dell'apparecchio.
-

AVVISO!

Pericolo di danneggiamento!

L'uso improprio può danneggiare il macinacaffè.

- Non utilizzare detergenti aggressivi e oggetti appuntiti o metallici, come coltelli, spugne metalliche, spugne Scotch (spugne abrasive) e simili.
Questi potrebbero danneggiare le superfici.
 - Non pulire il macinacaffè con dispositivi ad aria compressa.
 - Non lavare la vaschetta raccogliogocce e il coperchio della tramoggia in lavastoviglie. Queste parti non sono adatte per la lavastoviglie e il colore potrebbe sbiadire.
 - Non sollevare il macinacaffè dalla tramoggia ma afferrarlo sempre dal corpo dell'apparecchio con entrambe le mani.
-

Pulizia della superficie di appoggio

1. Spegnerne il macinacaffè (pulsante di avvio **(8)** e interruttore ON/OFF **(5)** in posizione "0") e staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Sollevare il macinacaffè afferrando il corpo dell'apparecchio con entrambe le mani e posizionarlo su una superficie pulita.
3. Pulire la superficie di appoggio e la parte inferiore del macinacaffè con un panno umido e poi asciugare le superfici.
Le superfici devono essere asciutte, prive di olio e grasso.
4. Collocare nuovamente il macinacaffè sulla superficie pulita.

Pulizia del corpo dell'apparecchio

1. Spegnerne il macinacaffè (pulsante di avvio **(8)** e interruttore ON/OFF **(5)** in posizione "0") e staccare la spina dalla presa di corrente.
2. Utilizzando un pennello, pulire con cautela
 - il beccuccio di uscita attraverso il quale il caffè macinato esce dalla macina e arriva nella camera di dosaggio **(3)**,
 - la scanalatura di guida della leva di dosaggio **(9)**.
3. Utilizzare un pennello per rimuovere il caffè in polvere dalla forcilla portafiltro **(11)** e dal pressino **(14)**.
4. Tirare in avanti la vaschetta raccogliocce **(10)** ed estrarla dal macinacaffè.
Pulire con un panno umido il corpo dell'apparecchio e la vaschetta raccogliocce secondo necessità, ma in ogni caso almeno una volta a settimana.

Pulizia della camera di dosaggio

CAUTELA!

Pericolo di lesioni!

Se si aziona accidentalmente la leva di dosaggio durante la pulizia della camera di dosaggio, è possibile schiacciarsi le dita.

- Prestare particolare attenzione durante la pulizia della camera di dosaggio.
- Utilizzare degli utensili adatti (pennello) per pulire la camera di dosaggio e l'inserto di dosaggio.



La camera di dosaggio deve essere pulita ogni giorno per rimuovere i residui oleosi del caffè, i quali possono incidere negativamente sul gusto. Il produttore consiglia l'utilizzo di un detergente per tramogge. Ulteriori informazioni in merito alla pulizia sono disponibili su www.anfim.it.

1. Utilizzare la leva di dosaggio **(9)** per svuotare completamente la camera di dosaggio **(3)**.
2. Rimuovere il coperchio della camera di dosaggio.
3. Utilizzare un pennello per rimuovere il caffè in polvere dall'inserto di dosaggio **(22)** e dalla camera di dosaggio.
4. Pulire l'interno e l'esterno della camera di dosaggio (inserto di dosaggio incluso) con un panno umido e quindi asciugarla.

Pulizia della tramoggia



La tramoggia deve essere pulita giornalmente per rimuovere i residui oleosi del caffè, i quali possono incidere negativamente sul gusto. Il produttore consiglia l'utilizzo di un detergente per tramogge. Ulteriori informazioni in merito alla pulizia sono disponibili su www.anfim.it.

1. Chiudere la tramoggia **(1)** spingendo verso l'interno la serranda della tramoggia **(20)**.
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina fino a quando il macinacaffè non funzionerà a vuoto.
3. Svitare la vite di sicurezza **(19)** della tramoggia utilizzando un cacciavite piatto.

4. Ruotare la tramoggia in senso antiorario per svitarla dal macinacaffè e rimuoverla dal macinacaffè dall'alto.
5. Se necessario, rimuovere i chicchi di caffè espresso e versarli temporaneamente in un altro contenitore.
6. Pulire l'interno e l'esterno della tramoggia con un panno e quindi asciugarla.
7. Se necessario, rimuovere dall'alloggiamento della tramoggia **(2)** i chicchi di caffè rimanenti.
8. Assicurarsi che l'anello in gomma **(18)** sia inserito correttamente nell'alloggiamento della tramoggia e sia in posizione orizzontale (vedi **Fig. G**).
9. Posizionare la tramoggia sull'alloggiamento della tramoggia.
Durante il posizionamento della tramoggia, assicurarsi di collocare la sporgenza della tramoggia nella cavità corrispondente dell'alloggiamento della tramoggia.
10. Per fissare la tramoggia al macinacaffè, spingerla leggermente verso il basso nell'alloggiamento della tramoggia e contemporaneamente ruotarla in senso orario.
Se la tramoggia non si fissa ruotandola, è possibile che non sia stata posizionata correttamente. In questo caso, allineare correttamente la tramoggia (vedi passo 9) e quindi tentare nuovamente di fissarla ruotandola (vedi capitolo "Risoluzione dei problemi").
11. Avvitare in senso orario la vite di sicurezza per la tramoggia utilizzando un cacciavite piatto.
12. Riempire di nuovo la tramoggia con i chicchi di caffè espresso.
13. Aprire la tramoggia estraendo la serranda della tramoggia.

Pulizia della macina



- Il produttore consiglia l'utilizzo del detergente per macinacaffè GRINDZ™. Ulteriori informazioni su GRINDZ™ sono disponibili su www.anfim.it.
- La pulizia della macina dovrebbe essere effettuata ogni 2–5 giorni.

1. Chiudere la tramoggia **(1)** spingendo verso l'interno la serranda della tramoggia **(20)**.
2. Macinare i chicchi di caffè rimasti nella macina fino a quando il macinacaffè non funzionerà a vuoto.
3. Impostare il grado di macinatura su "8" (vedi capitolo "Impostazione del grado di macinatura").

4. Riempire la tramoggia con il detergente per macinacaffè. Rispettare le quantità indicate dal produttore del detergente per macinacaffè utilizzato.
5. Collocare una ciotola sotto la camera di dosaggio **(3)** in modo da raccogliere il detergente per macinacaffè.
6. Collocare il pulsante di avvio **(8)** nella posizione “1” per avviare la macinatura.
7. Se necessario, azionare la leva di dosaggio **(9)** per rimuovere il detergente per macinacaffè dalla camera di dosaggio ed evitare un’interruzione della macinatura al raggiungimento del limite di riempimento massimo.
8. Quando il detergente per macinacaffè è stato completamente macinato, collocare il pulsante di avvio nella posizione “0” per terminare la macinatura.
9. Azionare la leva di dosaggio per svuotare la camera di dosaggio.
10. Aprire la tramoggia estraendo la serranda della tramoggia.
11. Macinare una quantità di chicchi di caffè espresso all’incirca uguale a quella del detergente per macinacaffè, in modo da rimuovere le particelle residue del detergente.
Durante la macinatura, impostare il grado di macinatura desiderato.
12. Azionare la leva di dosaggio per svuotare completamente la camera di dosaggio.
13. Pulire la camera di dosaggio e la tramoggia dopo aver pulito la macina (vedi capitolo “Pulizia della camera di dosaggio” e “Pulizia della tramoggia”).
14. Smaltire il detergente per macinacaffè macinato e i chicchi di caffè espresso macinati insieme ai rifiuti industriali/domestici.

Risoluzione dei problemi

Errore	Causa	Rimedio
Il macinacaffè non macina e non emette un ronzio.	• La tramoggia non è inserita.	→ Inserire la tramoggia (vedi capitolo “Installazione del macinacaffè e impiego della tramoggia”).
	• La spina di alimentazione non è inserita in una presa di corrente.	→ Inserire la spina in una presa di corrente installata a norma.
	• L’interruttore termico di sovracorrente è scattato.	→ Verificare se il pulsante di scatto dell’interruttore di sicurezza è saltato fuori. Premerlo eventualmente di nuovo in posizione. Se l’interruttore scatta ripetutamente, rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).
	• Il prefusibile elettrico è scattato.	→ Controllare il prefusibile elettrico. Riportarlo al suo stato originario o sostituirlo. Verificare se altre utenze sono collegate al fusibile in oggetto e scollegare eventualmente le loro spine. Se il fusibile dovesse scattare ripetutamente, rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).

Errore	Causa	Rimedio
Il macinacaffè emette un ronzio, ma non macina.	<ul style="list-style-type: none"> • Il beccuccio di uscita è intasato. 	<p>→ Sbloccare il blocco della regolazione del grado di macinatura e impostare il grado di macinatura su “8”. Avviare la macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto.</p> <p>Durante il funzionamento, portare l’impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • A causa del sovradosaggio di caffè macinato nella camera di dosaggio, il macinacaffè si è intasato. 	<p>→ Pulire il beccuccio di uscita dall’esterno con un pennello a macinacaffè spento (pulsante di avvio e interruttore ON/OFF nella posizione “0”). Sbloccare il blocco della regolazione del grado di macinatura e impostare il grado di macinatura su “8”. Avviare la macinatura.</p> <p>Il macinacaffè gira a vuoto.</p> <p>Durante il funzionamento, portare l’impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Il grado di macinatura è troppo fine. 	<p>→ Sbloccare il blocco della regolazione del grado di macinatura e impostare il grado di macinatura su “8”. Avviare la macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto.</p> <p>Durante il funzionamento, portare l’impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • Nella macina è presente un corpo estraneo. 	<p>→ Pulire la macina come descritto nel capitolo “Pulizia” e rimuovere il corpo estraneo. Nel caso in cui il corpo estraneo non possa essere rimosso, rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).</p>

Errore	Causa	Rimedio
Il macina-caffè non macina in modo sufficientemente fine.	<ul style="list-style-type: none"> Le macine piane sono usurate o devono essere nuovamente regolate. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).
Il macina-caffè non macina in continuo, il macinacaffè interrompe sporadicamente la macinatura.	<ul style="list-style-type: none"> Il pulsante di avvio è guasto. 	→ Rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).
La precisione di dosaggio del macinacaffè diminuisce.	<ul style="list-style-type: none"> All’interno della camera di dosaggio si è creato un deposito troppo consistente di caffè macinato. Il beccuccio di uscita del macinacaffè è danneggiato. Lo sportellino di chiusura è guasto. 	<p>→ Pulire la camera di dosaggio dall’esterno con un pennello a macinacaffè spento (pulsante di avvio e interruttore ON/OFF in posizione “0”). Sbloccare il blocco della regolazione del grado di macinatura e impostare il grado di macinatura su “8”. Avviare la macinatura. Il macinacaffè gira a vuoto. Durante il funzionamento, portare l’impostazione del grado di macinatura sul grado di macinatura desiderato.</p> <p>→ Rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).</p> <p>→ Rivolgersi al proprio rivenditore (vedi capitolo “Manutenzione e assistenza”).</p>

Errore	Causa	Rimedio
Non è possibile inserire la tramoggia.	• Dei chicchi di caffè si trovano nell'alloggiamento della tramoggia.	→ Rimuovere i chicchi di caffè dall'alloggiamento della tramoggia.
	• L'anello in gomma non si trova in posizione orizzontale all'interno dell'alloggiamento della tramoggia.	→ Assicurarsi che l'anello in gomma sia inserito correttamente nell'alloggiamento della tramoggia e sia in posizione orizzontale.

Dati tecnici

Modello:	Solida
Varianti del modello:	AE 65 V; AE 65 V Stp; AE 65 V SC; AE 65 V Stp SC; AE 65 VT; AE 65 VT Stp; AE 65 VT SC; AE 65 VT Stp SC
Tensione/frequenza:	100 V; 50 Hz 100 V; 60 Hz 220–240 V; 50 Hz 220–240 V; 60 Hz
Grado di protezione:	IPX0
Classe di protezione:	I 
Prefusibile:	16 A slow
Velocità a vuoto:	
50 Hz:	1400 rpm
60 Hz:	1650 rpm

Valore di emissione acustica (durante la macinatura):	80 dBA
Potenza di macinatura (fine-grossolana):	4–10 g/s*

Ciclo di funzionamento
massimo ammissibile:

Variante di macinacaffè con funzione

“Riempimento automatico”:

220-240 V; 50Hz:	10 s ON/40 s OFF
220-240 V; 60 Hz:	10 s ON/40 s OFF
100 V; 50Hz:	10 s ON/50 s OFF
100 V; 60Hz:	10 s ON/50 s OFF

Variante di macinacaffè senza funzione

“Riempimento automatico”:

220-240 V; 50Hz:	50 s ON/190 s OFF
220-240 V; 60 Hz:	40 s ON/200 s OFF
100 V; 50Hz:	50 s ON/280 s OFF
100 V; 60Hz:	50 s ON/280 s OFF

Tempo di macinatura max.:	10 min in funzionamento continuo
Produzione giornaliera max.:	30 kg
Dimensioni (L × P × H):	195 × 387 × 578 mm
Peso (netto):	

Variante di macinacaffè senza pressino: 12,2 kg

Variante di macinacaffè con pressino: 12,5 kg

Capacità massima della tramoggia: 1,2 kg

*a seconda della varietà di caffè espresso in grani scelta, del grado di macinatura selezionato e della frequenza di rete.

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio differenziandolo. Gettare il cartone e la scatola nella raccolta di carta straccia, la pellicola nella raccolta dei materiali riciclabili.

Smaltimento del macinacaffè



Le apparecchiature dismesse non devono essere gettate nei rifiuti commerciali/domestici!

Qualora il macinacaffè non possa più essere utilizzato, ogni consumatore

è obbligato per legge a smaltire gli apparecchi dismessi separatamente dai rifiuti domestici/commerciali, per esempio

presso un centro di raccolta comunale/di quartiere. In tal modo, si garantisce che gli apparecchi dismessi siano smaltiti correttamente e si evitano ripercussioni negative sull'ambiente. Per questo motivo, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati dal simbolo qui raffigurato.

Manutenzione e assistenza

In caso di richieste di assistenza o manutenzione, contattare un punto di assistenza alla clientela autorizzato per i prodotti Anfim. L'assistenza alla clientela risponderà a tutte le domande in merito alla riparazione e alla manutenzione del prodotto e dei pezzi di ricambio.

Esplosi tecnici e informazioni sui pezzi di ricambio sono disponibili anche su:

www.anfim.it



Il nostro team di assistenza risponderà volentieri a tutte le domande relative ai nostri prodotti e ai loro accessori.

In caso di domande o quando si ordina un pezzo di ricambio, comunicare tassativamente anche il numero di articolo e di serie riportati sulla targhetta identificativa del macinacaffè.

EC DECLARATION OF CONFORMITY

The manufacturer:

HEMRO International AG
Länggenstrasse 34, CH-8184 Bachenbülach, Switzerland

Hereby declares that the below mentioned product:

Product: Device for food processing
Machine model: Espresso coffee grinder
Types of machine: E65S:
ME 65 2.4B, ME 65 2.4C, DE 65 2.4B, DE 65 2.4C
Pratica:
AE 65 2.4B, AE 65 2.4C
Solida:
AE 65 V, AE 65 V Stp, AE 65 V SC, AE V Stp SC, AE 65 VT,
AE 65 VT Stp, AE 65 VT SC, AE 65 VT Stp SC

Following directives, regulations and standards have been applied:

2006/42/EG	The provisions of the Machinery Directive
2014/35/EU	The Low Voltage Directive
2014/30/EU	The EU Electromagnetic Compatibility Directive (EMC)
2011/65/EU	The RoHS Directive on the restriction of use of certain hazardous substances in electrical and electronic equipment
(EG) No. 1907/2006	The EU chemicals regulation (REACH – Regulation)
2012/19/EU	WEEE Regulation - Waste of Electrical and Electronic Equipment
EN 60335-1:16	Safety of electrical appliances for household, general requirements
EN 60335-2-64:08	Safety of electrical appliances for household, particular requirements for commercial use
EN 62233:08	Measurement methods for electromagnetic fields
EN 55014-1:06+A1:08+A2:11	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 55014-2:15	Electromagnetic compatibility, Immunity (EMC)
EN 61000-3-2:14	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)
EN 61000-3-3:13	Electromagnetic compatibility, Emission (EMC)

Supplements in Europe:

Regulation 1935/2004	Requirements for materials and the objects with food comes into contact
Regulation 2011/10/EU	Requirements on plastic materials and articles intended to come into contact with food
Regulation 2023/2006	Regulation on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food

Documentation agent:	Metin Makinaci
Address of the proxy documentation:	See the address of the manufacturer 13/7/2018
Done in Bachenbülach on:	
Function of subscribers:	Management board
Signatory names:	Philipp Baumberger, Gilbert Zünd

Signatures

Philipp Baumberger (MD)

Gilbert Zünd (MD)



 HEMRO INTERNATIONAL AG
Länggenstrasse 34
CH 8184 Bachenbülach,
Switzerland

 +41 44 864 18 00

 info@hemrogroup.com