

M2

SERIES

ISTRUZIONI ORIGINALI · ORIGINAL INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS ORIGINALES · DIE ORIGINALEN ANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES ORIGINALES



 **MACAP®**



(IT) ATTENZIONE

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.

(EN) CAUTION

Read the instructions before using the machine.

(FR) ATTENTION

Bien lire les instructions avant d'utiliser la machine.

(DE) ACHTUNG!

Vor Gebrauch bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung lesen.

(ES) ¡ATENCIÓN!

Leer con atención las instrucciones antes de utilizar el aparato.

(IT) INDICE

01 AVVERTENZE GENERALI	P.04
02 INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	P.04
03 INSTALLAZIONE ED ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA	P.06
04 MANUTENZIONE	P.06
05 PULIZIA	P.06
06 SMALTIMENTO	P.08
07 RUMORE AEREO	P.09
08 GARANZIA	P.09
09 M2E DOMUS	P.10
10 M2M DOMUS	P.18

(EN) SUMMARY

01 GENERAL WARNINGS	P.22
02 SAFETY INFORMATION	P.22
03 INSTALLATION AND ELECTRIC CONNECTIONS	P.23
04 MAINTENANCE	P.24
05 CLEANING	P.24
06 DISPOSAL	P.25
07 AERIAL NOISE	P.26
08 WARRANTY	P.26
09 M2E DOMUS	P.28
10 M2M DOMUS	P.36

(FR) TABLEAU

01 AVERTISSEMENTS GENERAUX	P.40
02 INFORMATIONS SUR LA SECURITE	P.40
03 INSTALLATION ET RACCORDEMENT AU RESEAU ELECTRIQUE	P.42
04 MAINTENANCE	P.42
05 NETTOYAGE	P.42
06 EMBALLAGE ET FIN DE VIE DE L'APPAREIL	P.44
07 BRUIT AÉRIEN	P.45
08 GARANTIE	P.45
09 M2E DOMUS	P.46
10 M2M DOMUS	P.46

(DE) INDEX

01 ALLGEMEINE HINWEISE	P.58
02 BESCHREIBUNG DES GERÄTES	P.58
03 INSTALLATION UND ANSCHLUSS DES GERÄTES AM STROMNETZ	P.60
04 WARTUNG	P.60
05 REINIGUNG	P.60
06 ENTSORGUNG	P.62
07 GERÄUSCHENTWICKLUNG	P.63
08 GARANTIE	P.63
09 M2E DOMUS	P.64
10 M2M DOMUS	P.72

(ES) ÍNDICE

01 ADVERTENCIAS GENERALES	P.76
02 INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD	P.76
03 INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA	P.77
04 MANTENIMIENTO	P.78
05 LIMPIEZA	P.78
06 ELIMINACIÓN EMBALAJE Y DESGUACE DEL APARATO	P.80
07 RUIDO AÉREO	P.80
08 GARANTÍA	P.81
09 M2E DOMUS	P.82
10 M2M DOMUS	P.90



Segnale di pericolo che indica di osservare scrupolosamente le istruzioni a cui è riferito per evitare possibili danneggiamenti alla macchina o infortuni all'operatore.



1. AVVERTENZE GENERALI

Prima di azionare l'apparecchio leggere attentamente il seguente manuale d'istruzioni. All'interno troverete indicazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio. L'azienda produttrice adotta una politica di continuo sviluppo e si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto e manuale.



2. INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Questa tipologia di apparecchi è destinata ad applicazioni commerciali, ad esempio cucine di ristoranti, mense, ospedali e imprese commerciali, quali panifici, macellerie, ecc., ma non alla produzione di massa continua di cibo. Quest'apparecchio è concepito esclusivamente per macinare caffè in grani, pertanto l'azienda produttrice non sarà ritenuta responsabile di eventuali danni o incidenti nel caso in cui vengano macinati alimenti diversi dal caffè. Ogni utilizzo improprio fa decadere la garanzia. Soltanto personale qualificato può installare o eseguire interventi di assistenza tecnica su questo apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi. Non lavare l'apparecchio con getti d'acqua o pulitori a vapore. Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso pro-

fessionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da bambini oppure da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o motorie oppure da persone che non abbiano esperienza o conoscenza, salvo nel caso in cui esse abbiano ricevuto formazione o siano oggetto di supervisione. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio. La macchina è dotata di protezione termica del motore, nel caso in cui questa intervenga con conseguente blocco della macinatura, staccare la spina dalla rete di alimentazione ed attendere almeno un'ora prima di riutilizzarla. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio. **TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI OPERAZIONE DI MANUTENZIONE O PULIZIA.**



F1



3. INSTALLAZIONE ED ALLACCIAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

L'installazione deve essere effettuata da personale tecnico qualificato. L'installazione deve essere eseguita in conformità alle norme di sicurezza vigenti nel Paese di utilizzo. Sono da osservare in modo particolare le disposizioni in merito a: prescrizioni di legge, antinfortunistiche, antincendio e regolamentazioni dell'ente erogante l'energia elettrica.

Posizionare l'apparecchio su una superficie piana in modo tale da garantirne un'ottima stabilità. Prima di allacciare l'apparecchio alla rete elettrica, verificare che l'interruttore sia spento (vedi figura F1) ed assicurarsi che i dati di tensione e frequenza riportati sulla targa tecnica, corrispondano con quelli dell'impianto. È fondamentale che la presa di corrente sia allacciata all'impianto di messa a terra funzionante e conforme con le attuali norme di sicurezza.



4. MANUTENZIONE

La manutenzione deve essere effettuata solo da personale tecnico qualificato. Qualsiasi manutenzione che preveda la sostituzione di componenti usurati deve essere sempre effettuata con ricambi originali.



5. PULIZIA

TOGLIETE LA SPINA DALLA PRESA DI ALIMENTAZIONE PRIMA DI EFFETTUARE QUALSIASI TIPO DI PULIZIA.

NON IMMERGETE MAI L'APPARECCHIO NELL'ACQUA. SI CONSIGLIA DI NON USARE PRODOTTI ABRASIVI, L'UTILIZZO POTREBBE ROVINARE LE PARTI LUCIDE DELL'APPARECCHIO.

Parti mobili in plastica

Togliete le parti mobili della macchina (co-
perchio, campana, piattino, etc.) e lavatele
con abbon- dante acqua e detersivo neu-
tro (non lavatele mai in lavastoviglie).

Corpo macchina

Per la pulizia del corpo macchina utilizzare
panni umidi, facendo attenzione alle parti
sensibili all'acqua come il pulsante di dosa-
tura e il pulsante di accensione.

Camera di macinatura

Per la pulizia interna della macchina è ne-
cessario rimuovere l'anello metallico posto
sulla ghiera dentata (vedi figura F2) con
l'aiuto di un cacciavite piatto. Successiva-
mente, rimuovere le tre viti che fissano la
ghiera dentata (vedi figura F3) ed estrarla.
Svitare in senso orario il porta-macine su-
periore (vedi figura F4) così da esporre la
camera di macinatura (vedi figura F5).

Per una corretta pulizia aspirare l'interno
della camera di macinatura aiutandosi con
un pennello.



F2



F3



F4



F5

6. SMALTIMENTO

SMALTIMENTO IMBALLO

Dopo aver aperto l'imballo verificare che l'apparecchio risulti integro e che non siano presenti danni dovuti al trasporto, in caso contrario rivolgersi al rivenditore o dove è avvenuto l'acquisto. L'imballo non deve essere lasciato alla portata dei bambini e conservato almeno fino allo scadere della garanzia.



SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE VITA

Al termine della sua vita, l'apparecchio va reso non operativo togliendo il cavo di alimentazione. L'apparecchio non va abbandonato nell'ambiente, ma scomposto e smaltito in base al tipo di materiale. La ditta consiglia che la scomposizione e lo smaltimento siano affidati ad aziende specializzate in tali operazioni. Questo prodotto è soggetto alla direttiva 2002/96/EC del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Il simbolo posto sulla targa tecnica, indica che a fine vita, l'apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere avviato nei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche. Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento, rivolgersi al rivenditore o all'ufficio competente per la propria zona. La raccolta differenziata e lo smaltimento contribuiscono a mantenere l'ambiente più pulito ed a ridurre i rischi per la salute pubblica.

7. RUMORE AEREO

Le prove di rumore effettuate secondo le norme in vigore, hanno determinato che tutta la nostra gamma di macina caffè, macina dosatori e macina caffè istantanei non supera il valore di 78dB (A).

8. GARANZIA

La garanzia dei nostri prodotti è di 24 mesi dalla data di fatturazione. La garanzia non copre:

- tutte le parti soggette ad usura
- le parti danneggiate per manomissione da personale non autorizzato dall'azienda
- le parti danneggiate per uso improprio del prodotto

Eventuali resi dovranno essere preventivamente autorizzati dalla nostra azienda e spediti a carico del cliente. I resi saranno considerati in garanzia solo dopo la verifica della merce rientrata.

9. M2E DOMUS

9.1 DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A) Coperchio campana caffè
- B) Campana caffè
- C) Micrometrico
- D) Corpo macchina
- E) Pulsante di erogazione
- F) Forcella portafiltro
- G) Piattino
- H) Interruttore ON/OFF
- I) Pulsanti di comando
- J) Display
- K) Tubo di erogazione



9.2 DATI TECNICI

Regolazione micrometrica della macinatura	Di serie
Supporto portafiltro con forcilla regolabile	Di serie
Dose	Singola, doppia, tripla, continua
Voltaggi disponibili	230 v 50/60 Hz – 110 v 60 Hz
Corrente assorbita 230V-50/60 Hz	1.5 A
Corrente assorbita 110V-60 Hz	2.8 A
Macine piane	Ø 50 mm
Dimensioni	mm 250 × 152 × 382 h
Capacità campana	250 g
Peso	4,8 Kg
Ciclo di funzionamento	8 s ON / 110 s OFF

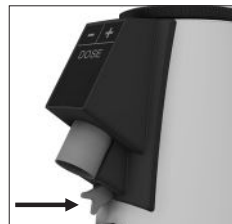
9.3 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Posizionare la campana correttamente e stabilmente sul porta macine superiore, poi introdurre il caffè in grani. Chiudere la campana caffè con il coperchio in dotazione e procedere con l'apertura della ventola campana caffè, consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura. Per attivare l'apparecchio portare l'interruttore principale in posizione ON (vedi figura F1). Quando si avvia l'apparecchio sul display viene visualizzato un breve messaggio di benvenuto e dopo qualche secondo appare una delle funzioni pre-impostate; per passare da una funzione all'altra premere il pulsante DOSE.

L'attivazione della macinatura avviene mediante pres-

sione dell'interruttore di erogazione (vedi figura F6). Per interrompere la macinatura rilasciare l'interruttore (in questo stato si hanno 3 secondi per premere nuovamente l'interruttore per completare o continuare l'erogazione).

Di notte o in assenza di operatori nel locale, portare l'interruttore in posizione OFF (vedi figura F1).



F6



Non operare mai senza la campana o con la campana senza il suo coperchio.

9.4 REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

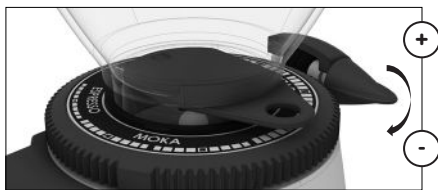
La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura Espresso.

Per regolare la granulometria utilizzare la dose continua ed una bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura. Ogni volta che effettuerete una regolazione della macinatura ricordarsi di non considerare le prime due dosi doppie perché potrebbero presentare una parte di macinato della regolazione precedente. Una volta pressato il caffè e verificato che il tempo di estrazione sia quello desiderato, procedere con la regolazione dei tempi delle dosi programmate. (Vedi cap. 9.5).

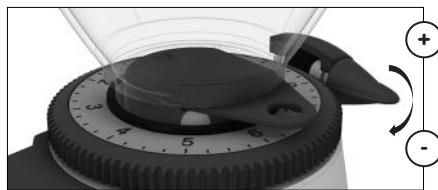
Per modificare la macinatura:

Regolazione micrometrica

Ruotare la manopolina di regolazione per modificare la granulometria del caffè macinato. La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio. Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè. Il simbolo "+" indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato; il simbolo "-" per diminuire la grana del caffè macinato.



F7



F8

Sulla ghiera dentata è posizionato un lamierino metallico con entrambi i lati incisi offrendo la possibilità di scegliere tra una regolazione simbolica (vedi figura F7) o una numerica (vedi figura F8).

Si consiglia, inoltre, di macinare ed utilizzare pochi grammi di caffè ogni volta che si varia la granulometria, questa procedura serve ad eliminare la piccola quantità di caffè pre-macinato presente nell'apparecchio.

Se l'erogazione della macchina da caffè risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, mentre se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono inoltre influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.

9.5 REGOLAZIONE DELLA DOSE

L'apparecchio è dotato di una regolazione digitale del tempo della dose.

Nel menu di lavoro, premendo il tasto DOSE è possibile scegliere fra dose singola, doppia, tripla (se attiva) o continua (se attiva).

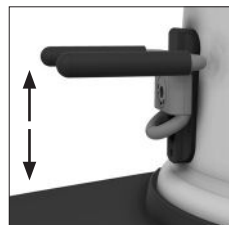
Per modificare il tempo delle dosi programmate assicurarsi che il simbolo "LUCCHETTO" sia in posizione aperta, qualora non lo fosse premere il tasto DOSE per 3 secondi; regolare la dose tramite simboli "+" o "-".

Premere per 3 secondi il simbolo DOSE e riportare il "LUC-CHETTO" in posizione chiusa per impedire qualsiasi modifica dei tempi.

Vi ricordiamo che ogni volta che modificherete la macinatura sarà necessario verificare che la quantità di caffè macinato sia rimasta quella desiderata.

9.6 REGOLAZIONE DELLA FORCELLA

Tutti i modelli sono forniti di un dispositivo per la regolazione dell'altezza della forcella. Per modificare tale altezza, allentare la vite di mezzo giro (vedi figura F9) e far scorrere la forcella fino alla posizione desiderata. Fissare la vite per garantire un appoggio sicuro al porta filtro.



9.7 PROGRAMMAZIONE

Per entrare nel menu di programmazione accendere la macchina, dopo il messaggio di benvenuto, premere il tasto DOSE per 8 secondi fino al cambio delle scritte sul display.

Premendo i tasti " + " o " - " è possibile scorrere il menu; in programmazione è possibile visualizzare il numero delle dosi per le funzioni temporizzate, attivare la dose continua e la dose tripla.

Per uscire dal menu di programmazione scorrere fino alla schermata di "EXIT" e premere il tasto DOSE per tornare al menu di lavoro.

9.7.1 CONTA-DOSI

L'apparecchio è dotato di una funzione per il controllo del numero delle dosi per le funzioni temporizzate. La lettera "P" indica il numero delle dosi parziali, "T" indica il numero delle dosi totali.

Per azzerare uno dei conta-dose parziale entrare nel menu di programmazione e tramite i tasti "+" o "-" selezionare la dose da resettare. Premendo per 5 secondi il tasto DOSE verrà resettato il conta-dose parziale.

Selezionare la schermata EXIT e premere il tasto DOSE per uscire dalla programmazione.

9.7.2 DOSE TRIPLA

Per abilitare la dose tripla, procedere come segue: entrare nel menu di programmazione, spostarsi con i tasti "+" o "-" fino a visualizzare il simbolo di "DOSE TRIPLA". Premere il tasto DOSE per attivare la funzione ON/OFF ed effettuare la selezione tramite tasto "+" o "-". Confermare la selezione premendo nuovamente il tasto DOSE.

Selezionare la schermata EXIT e premere il tasto DOSE per uscire dalla programmazione. Nel menu di lavoro sarà ora possibile scegliere la dose tripla se abilitata.

9.7.3 ∞ (DOSE CONTINUA)

Per abilitare la dose continua, procedere come segue: entrare nel menu di programmazione, spostarsi con i tasti "+" o "-" fino a visualizzare il simbolo di "INFINITO" della dose continua. Premere il tasto DOSE per attivare la funzione ON/OFF ed effettuare la selezione tramite tasto "+" o "-". Confermare la selezione premendo nuovamente il tasto DOSE.

Selezionare la schermata EXIT e premere il tasto DOSE per uscire dalla programmazione. Nel menu di lavoro sarà possibile scegliere la dose continua se abilitata.

La macchina può lavorare in modalità continua solo per brevi periodi. Non superare mai il tempo di un minuto in continuo per evitare il surriscaldamento del motore.

9.7.4 RELEASE

All'interno del menu di programmazione è inoltre possibile visualizzare la versione del software utilizzato dalla macchina. Queste informazioni possono essere richieste dall'assistenza in caso di anomalie nel funzionamento.

9.7.5 EXIT

Per uscire dal menu di programmazione, scorrere con i tasti "+" o "-" fino ad arrivare alla voce EXIT e premere il tasto DOSE per ritornare al menu di lavoro.

9.8 MENU DI LAVORO

Possibili schermate del menu.

Solo alcune di queste saranno visibili in base alle impostazioni del menu di programmazione. Per scorrere il menu premere il pulsante DOSE.

DISPLAY E FUNZIONE



Messaggio di benvenuto



Dose N°1



Dose N°2



Dose N°3 (se abilitato)



Dose continua (se abilitata)

9.9 MENU DI PROGRAMMAZIONE

Per entrare nel menu di programmazione premere il pulsante DOSE per 8 secondi. Per scorrere il menu premere i simboli "+" o "-".

DISPLAY E FUNZIONE



Conta-dose singola (P: parziali, T:totali)

Per azzerare le dosi parziali premere per 5 secondi il tasto DOSE



Conta-dose doppia (P: parziali, T:totali)

Per azzerare le dosi parziali premere per 5 secondi il tasto DOSE



Conta-dose tripla (P: parziali, T:totali)

Per azzerare le dosi parziali premere per 5 secondi il tasto DOSE

Programmazione dose tripla
La dose tripla può essere attivata (ON) o disattivata (OFF).

Vedi Cap. 9.7.2



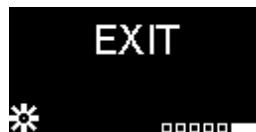
Programmazione dose continua

La dose continua può essere attivata (ON) o disattivata (OFF).

Vedi cap. 9.7.3



Versione software



EXIT

10. M2M DOMUS

10.1 DESCRIZIONE APPARECCHIO

- A) Coperchio campana caffè
- B) Campana Caffè
- C) Forcella Portafiltro
- D) Piattino
- E) Corpo Macchina
- F) Interruttore On/Off
- G) Pulsante Di Erogazione
- H) Tubo Di Erogazione



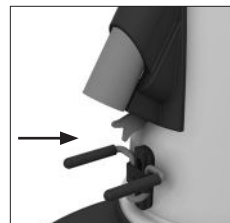
10.2 DATI TECNICI

Regolazione a scatti della macinatura	Di serie
Regolazione micrometrica della macinatura	Opzionale
Supporto portafiltro con forcella regolabile	Di serie
Dose	Continua
Voltaggi disponibili	230V50/60Hz-110V60Hz
Corrente assorbita 230 V-50/60 HZ	1.5 A
Corrente assorbita 110 V-60 HZ	2.8 A
Macine piane	Ø 50 mm
Dimensioni	mm 250 × 152 × 382 h
Capacità campana	250 g

10.3 FUNZIONAMENTO DELL'APPARECCHIO

Posizionare la campana correttamente e stabilmente sul porta macine superiore, poi introdurre il caffè in grani. Chiudere la campana caffè con il coperchio in dotazione e procedere con l'apertura della ventola campana caffè, consentendo l'entrata dei chicchi di caffè all'interno della camera di macinatura. Per attivare l'apparecchio portare l'interruttore principale in posizione ON (vedi figura F1). Quando si avvia l'apparecchio sul display viene visualizzato un breve messaggio di benvenuto e dopo qualche secondo appare una delle funzioni pre-impostate; per passare da una funzione all'altra premere il pulsante DOSE.

L'attivazione della macinatura avviene mediante pressione dell'interruttore di erogazione (vedi figura F10). Per interrompere la F10 macinatura rilasciare l'interruttore.



F10



Non operare mai senza la campana o con la campana senza il suo coperchio.

10.4 REGOLAZIONE DELLA MACINATURA

La macchina è regolata in fabbrica con una macinatura espresso che si adatta a molti tipi di caffè in commercio. Per regolare la granulometria utilizzare un bilancia di precisione che servirà a pesare l'esatta grammatura. Ogni volta che effettuerete una regolazione della macinatura, ricordatevi di non considerare due dosi doppie (circa 30 grammi) perché potrebbero presentare una parte di macinato della regolazione precedente. Una volta pressato il caffè verificare che il tempo di estrazione sia quello desiderato, procedere con la regolazione delle dosi programmate (vedi cap. 9.5).

Per modificare la macinatura:

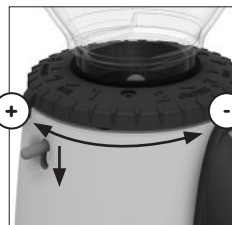
Regolazione a scatti

Premere il perno fermamacine e ruotare la ghiera nel senso desiderato (vedi figura F11).

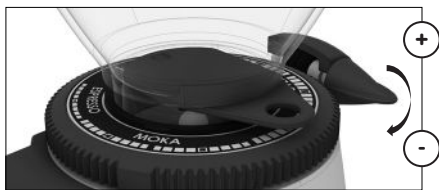
Una volta individuata la regolazione, rilasciare il perno per bloccare la regolazione. Verificarne il bloccaggio prima di ogni accensione. La regolazione va effettuata a motore spento e senza caffè tra le macine. "+" indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato. "-" per diminuire la grana del caffè macinato.

Regolazione micrometrica

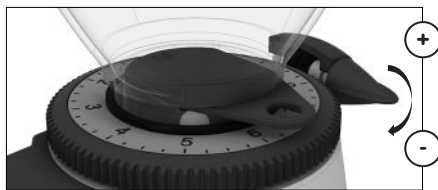
Ruotare la manopolina di regolazione per modificare la granulometria del caffè macinato. La regolazione micrometrica non necessita di alcun bloccaggio. Regolare la macinatura con il motore acceso se è presente caffè tra le macine, a motore spento in assenza di caffè. Il simbolo "+" indica il senso di rotazione per aumentare la grana del caffè macinato; il simbolo "-" per diminuire la grana del caffè macinato. Sulla ghiera dentata è posizionato un lamierino metallico con entrambi i lati incisi offrendo la possibilità di scegliere tra una regolazione



F11



F12

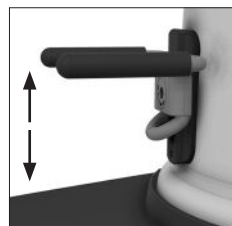


F13

simbolica (F12) o una numerica (F13).

Si consiglia, inoltre, di macinare ed utilizzare pochi grammi di caffè ogni volta che si varia la granulometria, questa procedura serve ad eliminare la piccola quantità di caffè pre-macinato presente nell'apparecchio.

Se l'erogazione della macchina da caffè risulta lenta, il caffè è macinato troppo fine, mentre se risulta troppo veloce, il caffè è macinato troppo grosso. Molti fattori possono inoltre influenzare l'erogazione del caffè tra cui la quantità di caffè, la pressatura, la regolazione della macchina espresso, la pulizia dei filtri e le condizioni climatiche.



F14

10.5 REGOLAZIONE DELLA FORCELLA

Tutti i modelli sono forniti di un dispositivo per la regolazione dell'altezza della forcella. Per modificare tale altezza, allentare la vite di mezzo giro (vedi figura F14) e far scorrere la forcella fino alla posizione desiderata, fissare la vite per garantire un appoggio sicuro al porta filtro.



Warning sign indicating that the accompanying instructions must be strictly observed to avoid any possible damage to the machine or injury to the operator.



1. GENERAL WARNINGS

Before using the appliance, read the instruction manual carefully. It contains information on appliance safety, use and maintenance. The manufacturer follows a policy of continuous development and reserves the right to make modifications and improvements to any of its products and manuals.



2. SAFETY INFORMATION

This type of appliance is intended for commercial applications, for example in restaurant, canteen and hospital kitchens and in commercial enterprises, such as bakeries, butchers, etc., but it is not designed for the continuous mass production of food. This appliance has been designed exclusively for grinding coffee beans, consequently, the manufacturer shall not be held liable for any damage or accidents if it is used to grind any food product other than coffee. Improper use will void the warranty. Only qualified personnel may install or service this appliance. Cleaning and maintenance must not be carried out by children without due supervision. The appliance is not waterproof; keep it away from water spray and places which are particularly damp. Do not wash the appliance with water spray or steam cleaners. Please note that the appliance is intended for professional and not domestic use, consequently only qualified people may use it. This appliance must not be used by chil-

dren or anybody with impaired physical, mental or motor skills or people with no experience or knowledge of the appliance unless adequately trained or supervised. Keep out of reach of children. Do not allow children to play with the appliance. The machine's motor is equipped with thermal protection. If the thermal protection trips, blocking grinding operations, unplug the appliance and wait for at least one hour before using it again. If the power cable is damaged, to prevent any risks, it must be replaced by the manufacturer or its technical assistance service or in any case by someone with similar qualifications. ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE PERFORMING ANY KIND OF MAINTENANCE OR CLEANING OPERATIONS.



F1



3. INSTALLATION AND CONNECTION TO THE MAINS POWER SUPPLY

Installation must be performed by qualified technical personnel. Installation must be carried out in accordance with the safety regulations in force in the country of use. In particular, all provisions concerning legal requirements, accident prevention, fire prevention and the regulations set out by

the electricity provider must be observed. Place the appliance on a flat surface to ensure maximum stability. Before plugging the appliance into the mains, make sure the ON/OFF switch is set to OFF (see figure F1) and make sure the voltage and frequency data shown on the technical data plate match the power supply values. The power socket MUST be connected to the earthing system and comply with current safety standards.



4. MAINTENANCE

Maintenance operations must be performed by qualified technical personnel only. Maintenance operations involving the replacement of worn components must always be carried out using genuine spare parts.



5. CLEANING

ALWAYS UNPLUG THE APPLIANCE BEFORE PERFORMING ANY KIND OF CLEANING OPERATIONS.

NEVER IMMERSE THE APPLIANCE IN WATER. IT IS ADVISABLE TO AVOID USING ABRASIVE PRODUCTS WHICH COULD RUIN THE SHINY PARTS OF THE APPLIANCE

Removable plastic parts

Take all removable parts off the machine (hopper cover, hopper, tray, etc.) and wash them with plenty of water and neutral detergent (never put them in the dishwasher).

Machine body

Use a damp cloth to clean the machine body, taking care over all water-sensitive parts, such as the dosing button and the ON/OFF switch.



F2

Grinding chamber

To clean the inside of the machine, remove the metal ring lying over the toothed ring (see figure F2) using a flat screwdriver. Now remove the three screws which hold the toothed ring in place (see figure F3) and remove it. Unscrew the top grinder holder clockwise (see figure F4) so as to expose the grinding chamber (see figure F5).

To clean the inside of the grinding chamber correctly, use a vacuum cleaner and a brush.



F3



F4



F5

6. DISPOSAL

PACKAGING DISPOSAL

After opening the packaging, check that the appliance is intact and that no damage has occurred during transport. If the appliance has been damaged, contact the

retailer or point of purchase. The packaging must not be left within the reach of children and should be kept at least until the end of the warranty period.



END-OF-LIFE APPLIANCE DISPOSAL

At the end of its service life, the appliance must be rendered inoperative by removing the power cable. The appliance should not be left in the environment, but dismantled and disposed of according to material type. We recommend entrusting dismantling and disposal operations to a specialized waste disposal company. This product is subject to Directive 2002/96/EC of the European Parliament and of the Council on waste electrical and electronic equipment (WEEE). The symbol on the technical data plate indicates that at the end of its service life, this appliance cannot be treated as household waste and must be sent to a separate WEEE collection facility. For more information on appliance disposal, contact the retailer or competent office for your area. Separate collection and disposal help keep the environment cleaner and reduce the risks to public health.

7. AIRBORNE NOISE

Noise testing, carried out in accordance with the standards in force, has determined that none of the machines in our entire range of coffee grinders, dispenser-grinders and instant coffee grinders generates noise in excess of 78dB (A).

8. WARRANTY

Our products are covered by a 2-year warranty from the date of invoice.

The warranty does not cover:

- wear parts
- parts damaged following tampering by unauthorized personnel
- parts damaged by improper use of the product

All returns must first be authorized by our company and shipped at the customer's expense. Returns shall be considered under warranty only after verification of the returned goods.

9. M2E DOMUS

9.1 APPLIANCE DESCRIPTION

- A) Coffee hopper cover
- B) Coffee hopper
- C) Micrometric adjuster
- D) Machine body
- E) Delivery button
- F) Portafilter rest
- G) Tray
- H) ON/OFF Switch
- I) Control buttons
- J) Display
- K) Delivery pipe



9.2 TECHNICAL DATA

Micrometric grinding adjustment	Standard
Portafilter holder with adjustable rest	Standard
Dose	Single, double, triple, continuous
Available voltages	230 v 50/60 Hz – 110 v 60 Hz
Absorbed current 230V-50/60 Hz	1.5 A
Absorbed current 110V-60 Hz	2.8 A
Flat grinders	Ø 50 mm
Dimensions	mm 250 × 152 × 382 h
Hopper capacity	250 g
Weight	4,8 Kg
Operating cycle	8 s ON / 110 s OFF

9.3 APPLIANCE OPERATION

Position the hopper correctly and firmly on the upper grinder holder and fill with coffee beans. Close the coffee hopper with the cover provided and then open the coffee hopper fan so that the coffee beans can drop down into the grinding chamber. To activate the appliance, turn the main switch ON (see figure F1). When the appliance is switched on, a brief welcome message appears on the display and a few seconds later one of the pre-set functions appears. To switch from one function to another, press the DOSE button. Grinding is activated by pressing the dispensing switch (see figure F6). To stop grinding, release the switch (at this point you have 3 seconds in which to press the swi-

ch again to complete or continue dispensing).
At night or when there are no operators in the room,
turn the ON/OFF switch to OFF (see figure F1).



Never operate the appliance without the hopper or hopper cover. .

9.4 GRINDING ADJUSTMENT

The machine is factory-set to grind beans for Espresso coffee.

To adjust the grind size, use continuous dosing and precision scales to measure the exact weight. Whenever making grinding adjustments, always remember not to consider the first two double doses because they may contain an amount of ground coffee from the previous setting. Once the coffee has been pressed and you have checked that the extraction time is as required, proceed to adjust the times of the programmed doses. (See section 9.5).

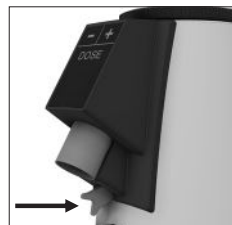
To adjust the grind:

Micrometric adjustment

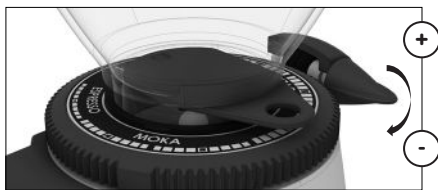
Turn the adjustment knob to change the grind size of the coffee. Micrometric adjustment does not need locking. Adjust grinding with the motor running if there is coffee between the grinders, and with the motor switched off if there is no coffee. The "+" symbol indicates the direction of rotation to increase the grind size of the coffee; "-" is the direction for decreasing the grind size.

A metal plate, with both sides engraved, is placed on the toothed ring, offering the option to select a symbolic adjustment (see figure F7) or a numerical setting (see figure F8).

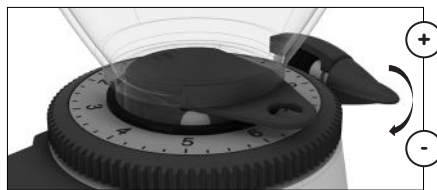
It is also advisable to grind and use a few grams of coffee



F6



F7



F8

each time the grind size is changed; this procedure is designed to eliminate the small amount of pre-ground coffee present in the appliance.

If coffee machine delivery is slow, the coffee has been ground too finely, whereas if it is too fast, the coffee has been ground too coarsely. Many other factors may also affect coffee delivery, including the amount of coffee, pressing, espresso machine settings, cleanliness of the filters and climatic conditions.

9.5 DOSING ADJUSTMENT

The appliance is equipped with digital dosing time adjustment.

In the operating menu, press the DOSE button to choose between single, double, triple (if active) or continuous (if active) dosing.

To change the time of programmed doses, make sure that the "PADLOCK" symbol is open; if it is not, press the DOSE button for 3 seconds, then adjust the dose using the "+" or "-" symbols.

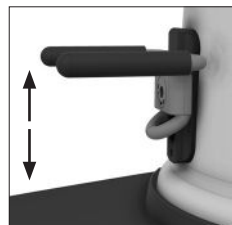
Press the DOSE symbol for 3 seconds to return the "PADLOCK" symbol to closed and prevent any time setting modifications.

Please remember that every time you change the grind size you must check that the quantity of ground coffee is still as

desired..

9.6 ADJUSTING THE REST

All models are equipped with a mechanism for adjusting the height of the rest. To adjust the height, loosen the screw by half a turn (see figure F9) and slide the rest up or down to the required position. Tighten the screw to make sure the portafilter is always placed on a firm rest.



F9

9.7 PROGRAMMING

To enter the programming menu, turn on the machine. After the welcome message has appeared, press the DOSE button for 8 seconds until the text on the display changes. Press the "+" or "-" keys to scroll through the menu; when programming, it is possible to see the number of doses for the timed functions, activate continuous dosing and the triple dose function.

To exit the programming menu, scroll to the "EXIT" screen and press the DOSE button to return to the operating menu.

9.7.1 DOSE COUNTER

The appliance is equipped with a function for controlling the number of doses for timed functions. The letter "P" indicates the number of partial doses, "T" indicates the number of total doses.

To reset one of the partial dose counters, enter the programming menu and use the "+" or "-" keys to select the dose to be reset. Press the DOSE button for 5 seconds to reset the partial dose counter.

Select the EXIT screen and press the DOSE button to exit programming.

9.7.2 TRIPLE DOSE

To enable the triple dose function, proceed as follows: enter the programming menu, use the "+" or "-" keys to

scroll through the menu until the "TRIPLE DOSE" symbol appears. Press the DOSE button to activate the ON/OFF function and select using the "+" or "-" button. Confirm the selection by pressing the DOSE button again.

Select the EXIT screen and press the DOSE button to exit programming.

In the operating menu it will now be possible to choose the triple dose if enabled.

9.7.3 ∞ (CONTINUOUS DOSING)

To enable continuous dosing, proceed as follows: enter the programming menu, use the "+" or "-" keys to scroll through the menu until the "INFINITY" symbol appears. Press the DOSE button to activate the ON/OFF function and select using the "+" or "-" button. Confirm the selection by pressing the DOSE button again.

Select the EXIT screen and press the DOSE button to exit programming.

In the operating menu it will be possible to choose continuous dosing if enabled.

The machine can work in continuous mode only for short periods of time. To avoid overheating the motor, never run the appliance continuously for more than one minute.

9.7.4 RELEASE

In the programming menu it is also possible to view the software version used by the machine. This information may be requested by the assistance service in the event of malfunctions.

9.7.5 EXIT

To exit the programming menu, use the "+" or "-" buttons to scroll through to "EXIT", and press the DOSE button to return to the operating menu.

9.8 OPERATING MENU

Possible menu display screens.

Only some of these screens will be visible, depending on the settings in the programming menu.

To scroll through the menu, press the DOSE button

9.9 PROGRAMMING MENU

DISPLAY AND FUNCTION



Welcome message



Dose N°1



Dose N°2



Dose N°3 (if enabled)



Continuous dose (if enable)

To enter the programming menu, press the DOSE button for 8 seconds.

To scroll through the menu, press the "+" or "-" symbols.

DISPLAY AND FUNCTION



Single dose counter (P: partial, T: total)

To reset partial doses, press the DOSE button for 5 seconds



Double dose counter (P: partial, T: total)

To reset partial doses, press the DOSE button for 5 seconds



Triple dose counter (P: partial, T: total)

To reset partial doses, press the DOSE button for 5 seconds

Triple dose programming

Triple dosing can be activated (ON) or deactivated (OFF). See section 9.7.2

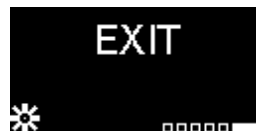


Continuous dose programming

Continuous dosing can be activated (ON) or deactivated (OFF). See section 9.7.3



Software version



EXIT

10. M2M DOMUS

10.1 DEVICE DESCRIPTION

- A) Coffee hopper cover
- B) Coffee hopper
- C) Portafilter rest
- D) Tray
- E) Machine body
- F) On/Off Switch
- G) Delivery button
- H) Delivery pipe



10.2 TECHNICAL DATA

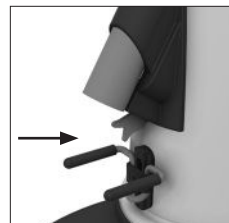
Click-adjustable grinding	Standard
Micrometric grinding adjustment	Optional
Portafilter holder with adjustable rest	Standard
Dose	Continuous
Available voltages	230V50/60Hz-110V60Hz
Absorbed current 230 V-50/60 HZ	1.5 A
Absorbed current 110 V-60 HZ	2.8 A
Flat grinders	Ø 50 mm
Dimensions	mm 250 × 152 × 382 h
Hopper capacity	250 g

10.3 APPLIANCE OPERATION

Position the hopper correctly and firmly on the upper grinder holder and fill with coffee beans. Close the coffee hopper with the cover provided and then open the coffee hopper fan so that the coffee beans can drop down into the grinding chamber. To activate the appliance, turn the switch ON (see figure F1).

Grinding is activated by pressing the dispensing switch (see figure F10). To stop grinding, release the switch.

At night or when there are no operators in the room, turn the ON/OFF switch to OFF (see figure F1).



F10

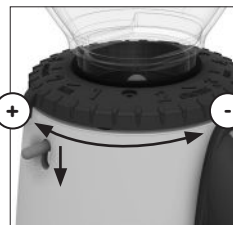


Never operate the appliance without the hopper or hopper cover

10.4 GRINDING ADJUSTMENT

The machine is factory-set to grind beans for Espresso coffee which is suitable for many types of coffee on the

market. To adjust the grind size, use precision scales to measure the exact weight. Whenever making grinding adjustments, always remember not to consider two double doses (about 30 grams) because they may contain an amount of ground coffee from the previous setting. Once the coffee has been pressed, check that the extraction time is as required and proceed to adjust the times of the programmed doses (see section 9.5).



F11

To adjust the grind:

Click-adjustment

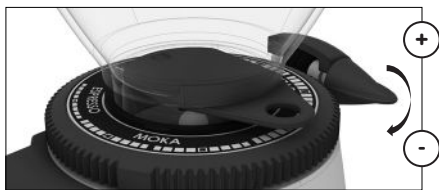
Press the grinders locking lever and turn the ring in the desired direction (see figure F11).

Once correct adjustment has been set, release the pin to lock the adjustment. Always check that it is locked before starting the appliance. Adjustments must be made with the motor turned off and with no coffee between the grinders. "+" indicates the direction of rotation to increase the grind size of the coffee. "-" indicates the direction for decreasing the grind size.

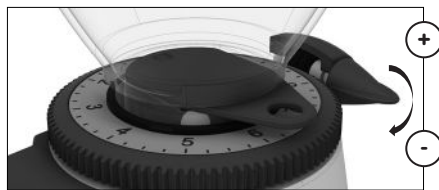
Micrometric adjustment

Turn the adjustment knob to change the grind size of the coffee. Micrometric adjustment does not need locking. Adjust grinding with the motor running if there is coffee between the grinders, and with the motor switched off if there is no coffee. The "+" symbol indicates the direction of rotation to increase the grind size of the coffee; "-" is the direction for decreasing the grind size. A metal plate, with both sides engraved, is placed on the toothed ring, offering the option to select a symbolic adjustment (see figure F12) or a numerical setting (see figure F13).

It is also advisable to grind and use a few grams of coffee each time the grind size is changed; this proce-



F12



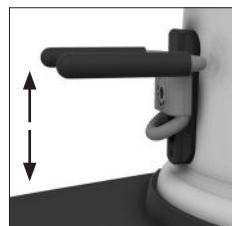
F13

ture is designed to eliminate the small amount of pre-ground coffee present in the appliance.

If coffee machine delivery is slow, the coffee has been ground too finely, whereas if it is too fast, the coffee has been ground too coarsely. Many other factors may also affect coffee delivery, including the amount of coffee, pressing, espresso machine settings, cleanliness of the filters and climatic conditions.

10.5 ADJUSTING THE REST

All models are equipped with a mechanism for adjusting the height of the rest. To adjust the height, loosen the screw by half a turn (see figure F14) and slide the rest up or down to the required position. Tighten the screw to make sure the portafilter is always placed on a firm rest.



F14



Signal de danger qui vous indique d'apporter une attention rigoureuse aux instructions auxquelles il se réfère afin d'éviter tout endommagement possible de la machine ou tout accident possible pour l'opérateur



1. AVERTISSEMENTS GÉNÉRAUX

Lire attentivement le mode d'emploi suivant avant d'actionner l'appareil. Vous y trouverez des indications sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil. Le fabricant adopte une politique de développement continu et se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations à tout produit et mode d'emploi.



2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Ce type d'appareils est destiné à des applications commerciales, par exemple des cuisines de restaurants, des cantines, des hôpitaux et des entreprises commerciales telles que des boulangeries, des boucheries, etc., mais pas à la production de masse en continu de nourriture. Cet appareil est exclusivement conçu pour moulinier du café en grains. C'est pourquoi le fabricant ne sera pas tenu responsable des éventuels dommages ou accidents dans le cas où des aliments autres que le café seraient moulus. Toute utilisation incorrecte provoque la déchéance de la garantie. Seul un personnel qualifié peut installer cet appareil ou effectuer des interventions d'assistance technique. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision. Placer l'appareil loin des jets d'eau

ou des lieux particulièrement humides car il n'est pas imperméable. Ne pas nettoyer l'appareil avec des jets d'eau ou des nettoyeurs vapeur. Il est rappelé que l'appareil est destiné à un usage professionnel, et non domestique, c'est pourquoi seules des personnes qualifiées peuvent en faire usage. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants, par des personnes aux capacités physiques, mentales ou motrices réduites, ou par des personnes sans expérience ou connaissances, à moins qu'elles aient reçu une formation ou qu'elles soient supervisées. Tenir hors de la portée des enfants. Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. La machine est dotée d'une protection thermique du moteur. Dans le cas où celle-ci interviendrait et provoquerait l'arrêt de la mouture, débrancher la fiche du réseau d'alimentation et attendre au moins une heure avant de réutiliser la machine. Si le câble d'alimentation est endommagé, ce dernier doit être remplacé par le fabricant ou son service d'assistance technique, ou par une personne de qualification similaire, afin de prévenir tout risque. DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE D'OPÉRA-



F1

TION D'ENTRETIEN OU DE NETTOYAGE.

**3. INSTALLATION ET RACCORDEMENT AU RÉSEAU ÉLECTRIQUE**

L'installation doit être effectuée par un personnel technique qualifié. L'installation doit être effectuée conformément aux normes de sécurité en vigueur dans le pays d'utilisation. Une attention particulière doit être apportée aux exigences légales, à la prévention des accidents, à la prévention des incendies et aux réglementations relatives au fournisseur d'électricité. Placer l'appareil sur une surface plane afin d'en garantir une stabilité optimale. Avant de raccorder l'appareil au réseau électrique, vérifier que l'interrupteur est éteint (voir illustration F1) et s'assurer que les données d'alimentation et de fréquence sur la fiche technique correspondent à celles de l'installation. Il est indispensable que la prise de courant soit raccordée à un système de mise à la terre qui fonctionne et est conforme aux normes de sécurité en vigueur.

**4. ENTRETIEN**

L'entretien doit être effectué par un personnel technique qualifié uniquement. Tout entretien prévoyant le remplacement de composants usés doit toujours être effectué avec des pièces de rechange d'origine.

**5. NETTOYAGE**

DÉBRANCHER LA FICHE DE LA PRISE D'ALIMENTATION AVANT D'EFFECTUER TOUT TYPE DE NETTOYAGE.

NE JAMAIS PLONGER L'APPAREIL DANS L'EAU. IL EST CONSEILLÉ DE

NE PAS UTILISER DE PRODUITS ABRASIFS CAR LEUR UTILISATION POURRAIT ABÎMER LES PIÈCES BRILLANTES DE L'APPAREIL

Pièces amovibles en plastique

Retirer les pièces amovibles de la machine (couvercle, entonnoir, plateau, etc.) et les laver abondamment à l'eau et avec un détergent neutre (ne jamais laver au lave-vaisselle).

Corps de la machine

Utiliser des chiffons humides pour le nettoyage du corps de la machine, en faisant attention aux parties sensibles à l'eau telles que le bouton de dosage et le bouton d'allumage.

Chambre de mouture

Pour nettoyer l'intérieur de la machine, il est nécessaire de retirer l'anneau métallique posé sur la roue dentée (voir illustration F2) à l'aide d'un tournevis plat. Retirer ensuite les trois vis qui fixent la roue dentée (voir illustration F3) et retirer cette dernière. Dévisser dans le sens des aiguilles d'une montre le porte-meules supérieur (voir illustration



F2



F3



F4



F5

F4) afin de rendre visible la chambre de mouture (voir illustration F5).

Pour un bon nettoyage, aspirer l'intérieur de la chambre de mouture en s'aidant d'un pinceau.

6. ÉLIMINATION

ÉLIMINATION DE L'EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier que l'appareil est intact et qu'il n'y a pas de dommages dus au transport. Dans le cas contraire, contacter le revendeur ou le lieu d'achat. Ne pas laisser l'emballage à la portée des enfants et le conserver au moins jusqu'à l'échéance de la garantie.



ÉLIMINATION DE L'APPAREIL EN FIN DE VIE

En fin de vie, l'appareil doit être mis hors service en retirant le câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être abandonné dans l'environnement, mais il doit être décomposé et éliminé en fonction du type de matériaux. Le fabricant conseille que la décomposition et l'élimination soient confiées à des sociétés spécialisées. Ce produit est soumis à la directive 2002/96/CE du Parlement européen et du Conseil de l'Union européenne relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Le symbole présent sur la fiche technique indique que, en fin de vie, l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet ménager mais doit être apporté aux centres de collecte sélective pour les équipements électriques et électroniques. Pour plus d'informations concernant l'élimination, contacter le revendeur ou le service compétent de votre zone. La collecte sé-

lective et l'élimination contribuent à maintenir l'environnement plus propre et à réduire les risques pour la santé publique.

7. BRUIT AÉRIEN

Les tests relatifs au bruit effectués conformément aux normes en vigueur ont déterminé que toute notre gamme de moulins à café, moulins doseurs et moulins à café instantanés ne dépasse pas les 78 dB (A).

8. GARANTIE

Nos produits sont garantis 24 mois à compter de la date de facturation.

La garantie ne couvre pas :

- toutes les pièces sujettes à l'usure
- les pièces endommagées par un usage incorrect de la part d'un personnel non autorisé par l'entreprise
- les pièces endommagées par un usage incorrect du produit

Les éventuels retours devront être autorisés au préalable par le fabricant et se feront à la charge du client. Les marchandises retournées seront prises en charge par la garantie seulement après leur vérification.

9. M2E DOMUS

9.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A) Couvercle trémie à café
- B) Trémie à café
- C) Régulateur micrométrique
- D) Corps de la machine
- E) Bouton de distribution
- F) Fourche porte-filtre
- G) Plateau
- H) Interrupteur ON/OFF
- I) Boutons de commande
- J) Écran
- K) Buse de sortie



9.2 FICHE TECHNIQUE

Réglage micrométrique de la mouture	De série
Support porte-filtre avec fourche réglable	De série
Dose	Simple, double, triple, continue
Voltages disponibles	230 v 50/60 Hz – 110 v 60 Hz
Intensité absorbée 230V-50/60 Hz	1.5 A
Intensité absorbée 110V-60 Hz	2.8 A
Meules plates	Ø 50 mm
Dimensions	mm 250 × 152 × 382 h
Capacité de l'entonnoir	250 g
Poids	4,8 Kg
Cycle de fonctionnement	8 s ON / 110 s OFF

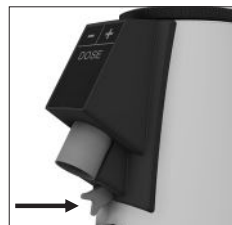
9.3 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Positionner la trémie correctement et de manière stable sur le porte-meules supérieur, puis introduire le café en grains. Fermer la trémie à café avec le couvercle fourni et ouvrir la vanne de l'trémie à café, permettant ainsi l'entrée des grains de café à l'intérieur de la chambre de mouture. Pour mettre l'appareil en marche, mettre l'interrupteur principal sur ON (voir illustration F1). Lorsque l'appareil se met en marche, un bref message de bienvenue apparaît sur l'écran, puis l'une des fonctions prédéfinies apparaît après quelques secondes. Appuyer sur la touche DOSE pour passer d'une fonction à l'autre.

La mouture est activée en appuyant sur le bouton de

distribution (voir illustration F6). Relâcher le bouton pour arrêter la mouture. Vous disposez alors de 3 secondes pour appuyer de nouveau sur le bouton afin de terminer ou continuer la distribution.

De nuit ou en absence d'opérateurs dans les locaux, mettre l'interrupteur sur OFF (voir illustration F1).



F6



Ne jamais utiliser sans la trémie ou avec la trémie sans son couvercle

9.4 RÉGLAGE DE LA MOUTURE

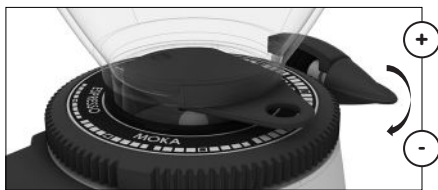
La machine est réglée en usine avec une mouture Espresso. Pour régler la granulométrie, utiliser la dose continue et une balance de précision qui servira à peser le grammage exact. À chaque réglage de la mouture, se rappeler de ne pas prendre en compte les deux premières doses doubles car elles pourraient contenir une partie de café moulu du réglage précédent. Une fois le café pressé et après avoir vérifié que le temps d'extraction est celui souhaité, régler les durées de dosage pour les doses programmées. (Voir chap. 9.5).

Pour modifier la mouture :

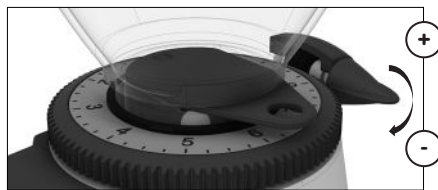
Réglage micrométrique

Tourner le bouton de réglage pour modifier la granulométrie du café moulu. Le réglage micrométrique ne nécessite aucun blocage. Régler la mouture avec le moteur en marche en cas de présence de café entre les meules, et avec le moteur arrêté en absence de café. Le symbole « + » indique le sens de rotation pour augmenter la taille du grain du café moulu ; le symbole « - » pour réduire la taille du grain du café moulu.

Sur la roue dentée est placée une plaque métallique gravée des deux côtés, offrant la possibilité de choisir entre un ré-



F7



F8

glage à base de symboles (voir illustration F7) ou à base de chiffres (voir illustration F8).

Il est également conseillé de moudre et utiliser peu de grammes de café à chaque changement de granulométrie. Cette procédure sert à éliminer la petite quantité de café pré-moulu présente dans l'appareil.

Si la distribution de la machine à café est lente, le café est moulu trop fin. En revanche, si elle est trop rapide, le café est moulu trop gros. De nombreux facteurs peuvent également influencer la distribution du café, parmi lesquels : la quantité de café, le pressage, le réglage de la machine espresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.

9.5 RÉGLAGE DE LA DOSE

L'appareil est doté d'un réglage numérique de la durée de dosage.

Dans le menu principal, il est possible de choisir entre dose simple, double, triple (si activée) ou continue (si activée) en appuyant sur la touche DOSE.

Pour modifier la durée de dosage pour les doses programmées, s'assurer que le symbole « CADENAS » apparaît ouvert. Si ce n'est pas le cas, appuyer sur la touche DOSE pendant 3 secondes. Régler le dosage grâce aux symboles « + » ou « - ».

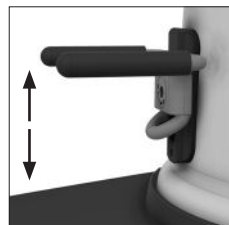
Appuyer pendant 3 secondes sur le symbole DOSE et re-

fermer le « CADENAS » pour empêcher toute modification des durées de dosage.

Nous vous rappelons qu'à chaque modification de la mouture, il faudra vérifier que la quantité de café moulu reste celle souhaitée.

9.6 RÉGLAGE DE LA FOURCHE

Tous les modèles sont dotés d'un dispositif pour le réglage de la hauteur de la fourche. Pour modifier la hauteur, desserrer la vis d'un demi-tour (voir illustration F9) et faire glisser la fourche jusqu'à la position souhaitée. Fixer la vis pour garantir un bon appui sur le porte-filtre.



F9

9.7 PROGRAMMATION

Pour entrer dans le menu de programmation, mettre la machine en marche. Après le message de bienvenue, appuyer sur la touche DOSE pendant 8 secondes jusqu'à ce que le message à l'écran change.

Il est possible de parcourir le menu en appuyant sur les touches « + » ou « - ». Pendant la programmation, il est possible de voir le nombre de doses pour les fonctions temporisées, d'activer la dose continue et la dose triple. Pour sortir du menu de programmation, faire défiler jusqu'à « EXIT » puis appuyer sur la touche DOSE pour retourner au menu principal.

9.7.1 COMPTEUR DE DOSES

L'appareil est doté d'une fonction pour le contrôle du nombre de doses pour les fonctions temporisées. La lettre « P » indique le nombre de doses partielles, « T » celui de doses totales.

Pour remettre à zéro un compteur de doses partielles, entrer dans le menu de programmation et sélectionner la dose à remettre à zéro grâce aux touches « + » ou « - ». Le compteur de doses partielles sera remis à zéro en appuyant 5 secondes sur la touche DOSE.

Sélectionner EXIT et appuyer sur la touche DOSE pour quit-

ter la programmation.

9.7.2 DOSE TRIPLE

Pour activer la dose triple, procéder comme suit : entrer dans le menu de programmation, se déplacer avec les touches « + » ou « - » jusqu'à voir le symbole de la « DOSE TRIPLE ». Appuyer sur la touche DOSE pour activer la fonction ON/OFF et effectuer la sélection grâce aux touches « + » ou « - ». Confirmer la sélection en appuyant à nouveau sur la touche DOSE.

Sélectionner EXIT et appuyer sur la touche DOSE pour quitter la programmation.

Il sera désormais possible de sélectionner la dose triple dans le menu principal si cette dernière est activée.

9.7.3 ∞ (DOSE CONTINUE)

Pour activer la dose continue, procéder comme suit : entrer dans le menu de programmation, se déplacer avec les touches « + » ou « - » jusqu'à voir le symbole de « L'INFINI » correspondant à la dose continue. Appuyer sur la touche DOSE pour activer la fonction ON/OFF et effectuer la sélection grâce aux touches « + » ou « - ». Confirmer la sélection en appuyant à nouveau sur la touche DOSE.

Sélectionner EXIT et appuyer sur la touche DOSE pour quitter la programmation.

Il sera désormais possible de sélectionner la dose continue dans le menu principal si cette dernière est activée.

La machine peut fonctionner de manière continue pour des périodes brèves uniquement. Ne jamais dépasser la durée d'une minute de fonctionnement continu afin d'éviter une surchauffe du moteur.

9.7.4 VERSION (RELEASE)

Dans le menu de programmation, il est également possible de voir la version du logiciel qui est utilisé par la machine. Ces informations peuvent être demandées par le service

d'assistance en cas d'anomalies de fonctionnement.

9.7.5 EXIT

Pour sortir du menu de programmation, faire défiler avec les touches « + » ou « - » jusqu'à arriver à EXIT, puis appuyer sur la touche DOSE pour retourner au menu principal.

9.8 MENU PRINCIPAL

Affichages possibles du menu.

Seuls certains de ces affichages seront visibles en fonction des configurations du menu de programmation.

Appuyer sur la touche DOSE pour parcourir le menu.

DISPLAY ET FONCTION



Message de bienvenue



Dose N°1



Dose N°2



Dose N°3 (si activée)



Dose continue (si activée))

9.9 MENU DE PROGRAMMATION

Appuyer sur la touche DOSE pendant 8 secondes pour entrer dans le menu de programmation.

Appuyer sur les symboles « + » ou « - » pour parcourir le menu.

DISPLAY ET FONCTION



Compteur dose simple (P : partielles, T : totales)

Appuyer 5 secondes sur la touche DOSE pour remettre à zéro les doses partielles.



Compteur dose double (P : partielles, T : totales)

Appuyer 5 secondes sur la touche DOSE pour remettre à zéro les



Compteur dose triple (P : partielles, T : totales)

Appuyer 5 secondes sur la touche DOSE pour remettre à zéro les

Programmation dose triple

La dose triple peut être activée (ON) ou désactivée (OFF). Voir chap. 9.7.2



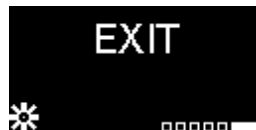
Programmation dose continue

La dose continue peut être activée (ON) ou désactivée (OFF).

Voir chap. 9.7.3



Version du logiciel



EXIT

10. M2M DOMUS

10.1 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- A) Couvercle trémie à café
- B) Trémie à café
- C) Fourche porte-filtre
- D) Plateau
- E) Corps de la machine
- F) Interrupteur On/Off
- G) Bouton de distribution
- H) Buse de sortie



10.2 FICHE TECHNIQUE

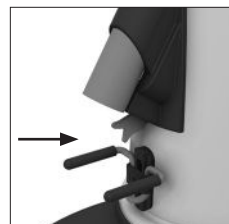
Réglage de la mouture par crans	De série
Réglage micrométrique de la mouture	Optionnel
Support porte-filtre avec fourche réglable	De série
Dose	Continue
Voltages disponibles	230V50/60Hz-110V60Hz
Intensité absorbée 230 V-50/60 HZ	1.5 A
Intensité absorbée 110 V-60 HZ	2.8 A
Meules plates	Ø 50 mm
Dimensions	mm 250 × 152 × 382 h
Capacité de l'entonnoir	250 g

10.3 FONCTIONNEMENT DE L'APPAREIL

Positionner la trémie correctement et de manière stable sur le porte-meules supérieur, puis introduire le café en grains. Fermer la trémie à café avec le couvercle fourni et ouvrir la vanne de la trémie à café, permettant ainsi l'entrée des grains de café à l'intérieur de la chambre de mouture. Pour mettre l'appareil en marche, mettre l'interrupteur sur ON (voir illustration F1).

La mise en marche de la mouture se fait en appuyant sur le bouton de distribution (voir illustration F10). Relâcher le bouton pour arrêter la mouture.

De nuit ou en absence d'opérateurs dans les locaux, mettre l'interrupteur sur OFF (voir illustration F1).



F10



Ne jamais utiliser sans la trémie ou avec la trémie sans son couvercle

10.4 RÉGLAGE DE LA MOUTURE

La machine est réglée en usine avec une mouture espresso qui s'adapte à de nombreux types de café commercialisés. Pour régler la granulométrie, utiliser une balance de précision qui servira à peser le grammage exact. À chaque réglage de la mouture, se rappeler de ne pas prendre en compte deux doses doubles (environ 30 grammes) car elles pourraient contenir une partie de café moulu du réglage précédent. Une fois le café pressé, vérifier que le temps d'extraction soit celui souhaité. Régler ensuite les doses programmées (voir chap. 9.5).

Pour modifier la mouture :

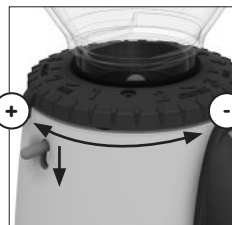
Réglage par crans

Appuyer sur la goupille d'arrêt des meules et faire tourner la roue dentée dans le sens souhaité (voir illustration F11).

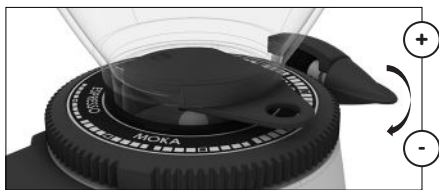
Une fois le réglage défini, relâcher la goupille pour bloquer le réglage. Toujours vérifier son blocage avant de mettre en marche. Le réglage doit être effectué avec le moteur arrêté et sans café entre les meules. « + » indique le sens de rotation pour augmenter la taille du grain du café moulu. « - » pour réduire la taille du grain du café moulu.

Réglage micrométrique

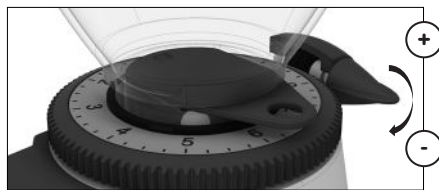
Tourner le bouton de réglage pour modifier la granulométrie du café moulu. Le réglage micrométrique ne nécessite aucun blocage. Régler la mouture avec le moteur en marche en cas de présence de café entre les meules, et avec le moteur arrêté en absence de café. Le symbole « + » indique le sens de rotation pour augmenter la taille du grain du café moulu : le symbole « - » pour réduire la taille du grain du café moulu.



F11



F12

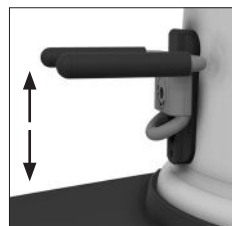


F13

Sur la roue dentée est placée une plaque métallique gravée des deux côtés, offrant la possibilité de choisir entre un réglage à base de symboles (F12) ou à base de chiffres (F13).

Il est également conseillé de moudre et utiliser peu de grammes de café à chaque changement de granulométrie. Cette procédure sert à éliminer la petite quantité de café pré-moulu présente dans l'appareil.

Si la distribution de la machine à café est lente, le café est moulu trop fin. En revanche, si elle est trop rapide, le café est moulu trop gros. De nombreux facteurs peuvent également influencer la distribution du café, parmi lesquels : la quantité de café, le pressage, le réglage de la machine espresso, le nettoyage des filtres et les conditions climatiques.



F14

10.5 RÉGLAGE DE LA FOURCHE

Tous les modèles sont dotés d'un dispositif pour le réglage de la hauteur de la fourche. Pour modifier la hauteur, desserrer la vis d'un demi-tour (voir illustration F14) et faire glisser la fourche jusqu'à la position souhaitée. Fixer la vis pour garantir un bon appui sur le porte-filtre.



Gefahrensymbol, das darauf hinweist, dass die Anweisungen, auf die es sich bezieht, genauestens befolgt werden müssen, um mögliche Schäden an der Maschine oder Verletzungen des Bedieners zu vermeiden



1. ALLGEMEINE WARNHINWEISE

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die folgende Gebrauchsanleitung sorgfältig durch. In der Gebrauchsanleitung finden Sie Hinweise zur Sicherheit, zur Verwendung und zur Wartung des Geräts. Der Hersteller verfolgt eine Politik der ständigen Weiterentwicklung und behält sich das Recht vor, Änderungen und Verbesserungen an allen Produkten und Handbüchern vorzunehmen.



2. INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT

Dieser Gerätetyp ist für gewerbliche Anwendungen bestimmt, z. B. für Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und Gewerbebetrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln. Dieses Gerät ist ausschließlich zum Mahlen von Kaffeebohnen bestimmt. Daher haftet der Hersteller nicht für Schäden oder Unfälle, wenn andere Lebensmittel als Kaffee gemahlen werden. Jeder unsachgemäßer Gebrauch führt zum Erlöschen der Garantie. Dieses Gerät darf nur von qualifiziertem Personal installiert, repariert oder gewartet werden. Die Reinigung und die Wartung dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden. Das Gerät ist nicht wasserdicht, stellen

Sie es daher nicht in der Nähe von Wasserstrahlen oder an besonders feuchten Orten auf. Reinigen Sie das Gerät nicht mit Wasserstrahlen oder Dampfreiniger. Denken Sie daran, dass das Gerät für den professionellen und nicht für den häuslichen Gebrauch bestimmt ist und daher nur von qualifizierten Personen benutzt werden darf. Dieses Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden entsprechend geschult oder werden beaufsichtigt. Halten Sie das Gerät von Kindern fern. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Der Motor der Maschine ist mit einem Überlastungsschutzschalter ausgestattet; wenn dieser Schutz ausgelöst wird und der Mahlvorgang stoppt, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie mindestens eine Stunde, bevor Sie die Maschine wieder verwenden. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem technischen Kundendienst oder auf jeden Fall von einer Person mit vergleichbarer Qualifikation ausgetauscht werden,



F1

um jegliche Gefahr zu vermeiden. ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE WARTUNGS- ODER REINIGUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN



3. INSTALLATION UND ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Installation muss von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Die Installation muss unter Einhaltung der im Verwendungsland geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen. Besonders zu beachten sind die Vorschriften gesetzlicher Bestimmungen, zur Unfallverhütung, zum Brandschutz und die Vorschriften des Stromversorgungsunternehmens. Stellen Sie das Gerät auf eine ebene Fläche, um eine optimale Stabilität zu gewährleisten. Bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen, vergewissern Sie sich, dass der Schalter ausgeschaltet ist (siehe Abbildung F1) und dass die Spannungs- und Frequenzangaben auf dem Typenschild mit denen der Anlage übereinstimmen. Es ist wichtig, dass die Steckdose an eine funktionierende Erdungsanlage angeschlossen ist, die den geltenden Sicherheitsnormen entspricht.



4. WARTUNG

Die Wartung darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden. Jeder Wartungseingriff, der den Austausch verschlissener Bauteile vorsieht, muss mit Original-Ersatzteilen durchgeführt werden.



5. REINIGUNG

ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER AUS DER STECKDOSE, BEVOR SIE

JEDLICHE REINIGUNGSARBEITEN DURCHFÜHREN.

TAUCHEN SIE DAS GERÄT NIEMALS IN WASSER. VERWENDEN SIE KEINE SCHEUERMITTEL, DA DIESE DIE GLÄNZENDEN TEILE DES GERÄTS BESCHÄDIGEN KÖNNEN.



F2

Abnehmbare Teile aus Kunststoff

Entfernen Sie die abnehmbaren Teile der Maschine (Deckel, Trichter, Teller usw.) und waschen Sie sie mit reichlich Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel ab (niemals in der Spülmaschine waschen).



F3

Maschinenkörper

Reinigen Sie den Maschinenkörper mit feuchten Tüchern und achten Sie dabei auf wasserempfindliche Teile wie die Dosiertaste und die Einschalttaste.



F4

Mahlkammer

Um das Innere der Maschine zu reinigen, muss der Metallring, der sich auf der Zahnkranzmutter befindet (siehe Abbildung F2), mit Hilfe eines flachen Schraubendrehers entfernt werden. Entfernen Sie dann die drei Schrauben, mit denen die Zahnkranz-



F5

mutter befestigt ist (siehe Abbildung F3), und ziehen Sie sie heraus. Schrauben Sie den oberen Mahlwerkhalter (siehe Abbildung F4) im Uhrzeigersinn ab, um die Mahlkammer freizulegen (siehe Abbildung F5).

Für eine korrekte Reinigung saugen Sie das Innere der Mahlkammer ab und benutzen Sie dabei eine Bürste.

6. ENTSORGUNG

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Überprüfen Sie nach dem Öffnen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist; andernfalls wenden Sie sich an den Händler oder an das Geschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben. Die Verpackung darf nicht in Reichweite von Kindern aufbewahrt werden und muss mindestens bis zum Ende der Garanzzeit aufbewahrt werden.



ENTSORGUNG DES GERÄTS AM ENDE SEINER LEBENSDAUER

Am Ende seiner Lebensdauer muss das Gerät durch Entfernen des Netzkabels außer Betrieb gesetzt werden. Das Gerät darf nicht in die Umwelt entsorgt werden, sondern muss zerlegt werden und die Geräteteile sind nach Art des Materials zu entsorgen. Das Unternehmen empfiehlt, das Zerlegen und Entsorgung von darauf spezialisierten Unternehmen durchführen zu lassen. Dieses Produkt unterliegt der Richtlinie 2002/96/EG des Europäischen Parlaments und des Rates der Europäischen Union über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Das Symbol auf dem Typenschild weist darauf hin, dass das Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll

entsorgt werden darf, sondern bei den zuständigen Sammelstellen für elektrische und elektronische Geräte abgegeben werden muss. Für weitere Informationen zur Entsorgung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder Ihre örtliche Behörde. Die getrennte Sammlung und Entsorgung trägt dazu bei, die Umwelt sauberer zu halten und Risiken für die öffentliche Gesundheit zu verringern.

7. LUFTSCHALLPEGEL

Die nach den geltenden Vorschriften durchgeführten Lärmmessungen haben ergeben, dass unser gesamtes Sortiment an Kaffeemühlen, Dosiermühlen und Instant-Kaffeemühlen 78 dB (A) nicht überschreitet.

8. GARANTIE

Die Garantie hat eine Dauer von 24 Monaten, gerechnet ab dem Rechnungsdatum.

Die Garantie deckt nicht:

- alle Verschleißteile
 - Teile, die durch unsachgemäße Eingriffe von nicht durch das Unternehmen autorisiertem Personal beschädigt wurden
 - durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts beschädigte Teile
- Etwaige Rücksendungen müssen im Voraus von unserem Unternehmen genehmigt werden und die Versandkosten gehen zu Lasten des Kunden. Rücksendungen werden erst nach der Überprüfung der zurückgesandten Waren als Garantiefall anerkannt.

9. M2E DOMUS

9.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A) Kaffeetrichterdeckel
- B) Kaffeetrichter
- C) Stufenlose einstellvorrichtung
- D) Maschinenkörper
- E) Ausgabetaste
- F) Siebträgergabel
- G) Teller
- H) Schalter ON/OFF
- I) Bedientasten
- J) Display
- K) Ausgaberohr



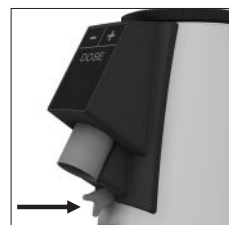
9.2 TECHNISCHE DATEN

Stufenlose Mahlgradeinstellung	Serienmäßig
Siebträgerhalterung mit verstellbarer Gabel	Serienmäßig
Dosierung	Einzel, doppelt, dreifach, kontinuierlich
Verfügbare Spannungen	230 v 50/60 Hz – 110 v 60 Hz
Stromaufnahme 230V-50/60 Hz	1.5 A
Stromaufnahme 110V-60 Hz	2.8 A
Flache Mahlwerke	Ø 50 mm
Abmessungen	mm 250 × 152 × 382 h
Fassungsvermögen Trichter	250 g
Gewicht	4,8 Kg
Betriebszyklus	8 s ON / 110 s OFF

9.3 BETRIEBSWEISE DES GERÄTS

Platzieren Sie den Trichter korrekt und sicher auf dem oberen Mahlwerkhalter und füllen Sie dann die Kaffeebohnen ein. Verschließen Sie den Kaffeetrichter mit dem mitgelieferten Deckel und öffnen Sie den Lüfter des Kaffeetrichters, damit die Kaffeebohnen in die Mahlkammer gelangen können. Stellen Sie den Hauptschalter auf Position ON, um das Gerät einzuschalten (siehe Abbildung F1). Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint auf dem Display eine kurze Begrüßungsmeldung und nach einigen Sekunden eine der voreingestellten Funktionen; um von einer Funktion zur anderen zu wechseln, drücken Sie die Taste DOSE.

Das Mahlen wird durch Drücken des Ausgabeschalters aktiviert (siehe Abbildung F6). Zum Stoppen des Mahlvorgangs lassen Sie den Schalter los (in diesem Zustand haben Sie 3 Sekunden Zeit, den Schalter erneut zu drücken, um die Ausgabe zu beenden oder fortzu-



F6

setzen).

Nachts oder wenn sich kein Personal im Raum befindet, stellen Sie den Schalter auf OFF (siehe Abbildung F1).



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trichter oder mit Trichter ohne Abdeckung.

9.4 EINSTELLEN DES MAHLGRADS

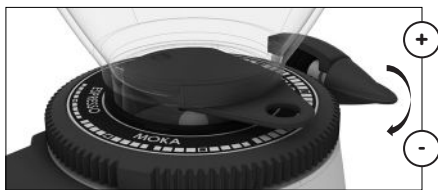
Die Maschine ist werkseitig auf einen Espressomahlgrad eingestellt.

Zur Einstellung der Granulometrie verwenden Sie die kontinuierliche Dosierung und eine Präzisionswaage, mit der Sie die genaue Grammatur abwiegen können. Denken Sie bei jeder Mahlgradeinstellung daran, die ersten beiden Doppeldosierungen nicht zu berücksichtigen, da sie möglicherweise einen Teil gemahlten Kaffee der vorherigen Einstellung enthalten. Nachdem Sie den Kaffee gepresst und überprüft haben, dass die Extraktionszeit wie gewünscht ist, können Sie die Zeiten der programmierten Dosierungen einstellen. (siehe Kap. 9.5).

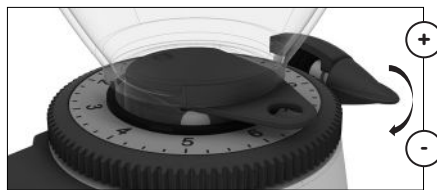
Ändern des Mahlgrads:

Stufenlose Mahlgradeinstellung

Drehen Sie den Einstellknopf, um die Granulometrie des gemahlten Kaffees zu ändern. Die stufenlose Einstellung erfordert keine Blockierung. Stellen Sie den Mahlgrad bei laufendem Motor ein, wenn sich Kaffee zwischen den Mahlwerken befindet, bei ausgeschaltetem Motor, wenn kein Kaffee vorhanden ist. Das Symbol „+“ gibt die Drehrichtung an, um die Körnung des gemahlten Kaffees zu erhöhen; das Symbol „-“, um die Körnung des gemahlten Kaffees zu verringern.



F7



F8

Auf der Zahnkranzmutter befindet sich ein beidseitig geprägtes Metallplättchen, das die Möglichkeit bietet, zwischen einer Symbol-Einstellung (siehe Abbildung F7) oder einer Zahlen-Einstellung (siehe Abbildung F8) zu wählen.

Es ist außerdem ratsam, bei jedem Wechsel der Granulometrie einige Gramm Kaffee zu mahlen und zu verwenden. Dadurch wird die im Gerät enthaltene geringe Menge an vorgemahlenem Kaffee entfernt.

Wenn die Kaffeeausgabe der Maschine langsam ist, ist der Kaffee zu fein gemahlen, wenn die Ausgabe zu schnell ist, ist der Kaffee zu grob gemahlen. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, darunter die Kaffeemenge, die Pressung, die Einstellung der Espresso-Maschine, die Reinigung der Siebe und klimatische Bedingungen.

9.5 EINSTELLEN DER DOSIERUNG

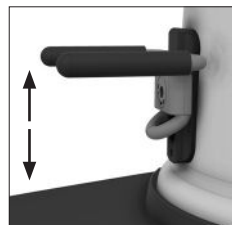
Das Gerät ist mit einer digitalen Einstellung der Dosierzeit ausgestattet.

Im Betriebsmenü können Sie durch Drücken der Taste DOSE zwischen Einzel-, Doppel-, Dreifach- (wenn aktiv) oder kontinuierliche Dosierung (wenn aktiv) wählen.

Zum Ändern der Zeit der programmierten Dosierungen vergewissern Sie sich, dass das Symbol „VORHÄNGESCHLOSS“ in geöffneter Position ist. Wenn nicht, drücken Sie die Taste DOSE für 3 Sekunden; stellen Sie

die Dosierung mittels der Symbole „+“ oder „-“ ein. Drücken Sie das Symbol **DOSIERUNG** 3 Sekunden lang und bringen Sie das Symbol **„VORHÄNGESCHLOSS“** wieder in die geschlossene Position, um jede Änderung der Zeiten zu verhindern.

Bitte beachten Sie, dass Sie jedes Mal, wenn Sie den Mahlgrad ändern, überprüfen müssen, ob die Menge des gemahlenden Kaffees wie gewünscht bleibt.



F9

9.6 EINSTELLEN DER GABEL

Alle Modelle sind mit einer Vorrichtung zur Höheneinstellung der Gabel ausgestattet. Zum Ändern der Gabelhöhe lösen Sie die Schraube um eine halbe Umdrehung (siehe Abbildung F9) und drücken Sie die Gabel in die gewünschte Position. Ziehen Sie die Schraube fest, um einen sicheren Halt des Siebträgers zu gewährleisten.

9.7 PROGRAMMIERUNG

Für den Zugang zum Programmiermenü schalten Sie das Gerät ein und drücken Sie nach der Begrüßungsmeldung 8 Sekunden lang die Taste **DOSE**, bis die Schrift auf dem Display wechselt.

Durch Drücken der Tasten „+“ oder „-“ kann man das Menü durchblättern; in Programmierung kann man die Anzahl der Dosierungen für die zeitgesteuerten Funktionen anzeigen, die kontinuierliche Dosierung und die dreifache Dosierung aktivieren.

Zum Verlassen des Programmiermenüs blättern Sie bis zum Bildschirm **„EXIT“** und drücken Sie dann die Taste **DOSE**, um zum Betriebsmenü zurückzukehren.

9.7.1 DOSIERUNGSZÄHLER

Das Gerät ist mit einer Funktion zur Kontrolle der Anzahl der Dosierungen für die zeitgesteuerten Funktionen ausgestattet. Der Buchstabe **„P“** steht für die Anzahl der Teildosierungen, **„T“** für die Anzahl der Gesamtdosie-

rungen.

Um einen der Teildosierungszähler auf Null zurückzusetzen, rufen Sie das Programmiermenü auf und wählen mit den Tasten „+“ oder „-“ die zurückzusetzende Dosierung an. Wenn Sie die Taste DOSE 5 Sekunden lang drücken, wird der Teildosierungszähler zurückgesetzt.

Wählen Sie den Bildschirm EXIT an und drücken Sie die Taste DOSE, um die Programmierung zu beenden.

9.7.2 DREIFACHDOSIERUNG

Um die dreifache Dosierung zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor: gehen Sie in das Programmiermenü und blättern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“, bis das Symbol „DREIFACHDOSIERUNG“ angezeigt wird. Drücken Sie die Taste DOSE, um die Funktion ON/OFF zu aktivieren und treffen Sie Ihre Wahl mit der Taste „+“ oder „-“. Bestätigen Sie die Wahl durch erneutes Drücken der Taste DOSE.

Wählen Sie den Bildschirm EXIT an und drücken Sie die Taste DOSE, um die Programmierung zu beenden.

Im Betriebsmenü ist es nun möglich, die dreifache Dosierung anzuwählen, wenn sie aktiviert ist.

9.7.3 ∞ (KONTINUIERLICHE DOSIERUNG)

Zum Aktivieren der kontinuierlichen Dosierung gehen Sie wie folgt vor: gehen Sie in das Programmiermenü und blättern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“, bis das Symbol „UNENDLICH“ der kontinuierlichen Dosierung angezeigt wird. Drücken Sie die Taste DOSE, um die Funktion ON/OFF zu aktivieren und treffen Sie Ihre Wahl mit der Taste „+“ oder „-“. Bestätigen Sie die Wahl durch erneutes Drücken der Taste DOSE.

Wählen Sie den Bildschirm EXIT an und drücken Sie die Taste DOSE, um die Programmierung zu beenden.

Im Betriebsmenü ist es nun möglich, die kontinuierliche Dosierung anzuwählen, wenn sie aktiviert ist.

Die Maschine kann nur für kurze Zeit im kontinuierlichen Modus arbeiten. Überschreiten Sie niemals die Zeit von einer Minute im kontinuierlichen Modus, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.

9.7.4 VERSION (RELEASE)

Im Programmiermenü ist es auch möglich, die Version der von der Maschine verwendeten Software anzuzeigen. Diese Informationen können im Falle von Betriebsstörungen vom Kundendienst angefordert werden.

9.7.5 EXIT

Zum Verlassen des Programmiermenüs blättern Sie mit den Tasten „+“ oder „-“ bis zum Eintrag EXIT und drücken die Taste DOSE, um zum Betriebsmenü zurückzukehren.

9.8 BETRIEBSMENÜ

Mögliche Menübildschirme.

Je nach den Einstellungen im Programmiermenü sind nur einige der Menübildschirme sichtbar.

Zum Durchblättern des Menüs drücken Sie die Taste DOSE.

DISPLAY UND FUNKTION



Begrüßungsmeldung



Dosierung N°1



Dosierung N°2



Dosierung N°3
(wenn aktiviert)



kontinuierliche Dosierung
(wenn aktiviert)

9.9 PROGRAMMIERMENÜ

Zum Aufrufen des Programmiermenüs drücken Sie die Taste DOSE 8 Sekunden lang.

Zum Durchblättern des Menüs drücken Sie die Symbole „+“ oder „-“.

DISPLAY UND FUNKTION



Einzeldosierungszähler (P: Teildosierungen, T: Gesamtdosierungen)

Zum Zurücksetzen der Teildosierungen auf Null drücken Sie die Taste DOSE 5 Sekunden lang.



Doppeldosierungszähler (P: Teildosierungen, T: Gesamtdosierungen)

um Zurücksetzen der Teildosierungen auf Null drücken Sie die Taste DOSE 5 Sekunden lang.



Dreifachdosierungszähler (P: Teildosierungen, T: Gesamtdosierungen)

Zum Zurücksetzen der Teildosierungen auf Null drücken Sie die Taste DOSE 5 Sekunden lang.

Programmierung der Dreifachdosierung

Die Dreifachdosierung kann aktiviert (ON) oder deaktiviert (OFF) werden. Siehe Kap. 9.7.2



Programmierung der kontinuierlichen Dosierung

Die kontinuierliche Dosierung kann aktiviert (ON) oder deaktiviert (OFF) werden. Siehe Kap 9.7.3



Softwareversion



EXIT

10. M2M DOMUS

10.1 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

- A) Kaffeetrichterdeckel
- B) Kaffeetrichter
- C) Siebträgergabel
- D) Teller
- E) Maschinenkörper
- F) Schalter On/Off
- G) Ausgabetaste
- H) Ausgaberohr



10.2 TECHNISCHE DATEN

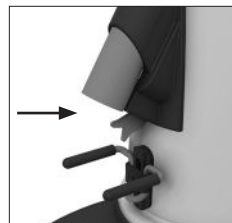
Stufenweise Mahlgradeinstellung	Serienmäßig
Stufenlose Mahlgradeinstellung	Optional
Siebträgerhalterung mit verstellbarer Gabel	Serienmäßig
Dosierung	kontinuierliche Dosierung
Verfügbare Spannungen	230 V 50/60 Hz – 110 V 60 Hz
Stromaufnahme 230 V-50/60 HZ	1,8 A
Stromaufnahme 110 V-60 HZ	2,8 A
Flache Mahlwerke	Ø 50 mm
Abmessungen	mm 250 × 152 × 382 h
Fassungsvermögen Trichter	250 g

10.3 BETRIEBSWEISE DES GERÄTS

Platzieren Sie den Trichter korrekt und sicher auf dem oberen Mahlwerkhalter und füllen Sie dann die Kaffeebohnen ein. Verschließen Sie den Kaffeetrichter mit dem mitgelieferten Deckel und öffnen Sie den Lüfter des Kaffeetrichters, damit die Kaffeebohnen in die Mahlkammer gelangen können. Stellen Sie den Schalter auf Position ON, um das Gerät einzuschalten (siehe Abbildung F1).

Das Mahlen wird durch Drücken des Ausgabeschalters aktiviert (siehe Abbildung F10). Zum Unterbrechen des Mahlvorgangs lassen Sie den Schalter los.

Nachts oder wenn sich kein Personal im Raum befindet, stellen Sie den Schalter auf OFF (siehe Abbildung F1).



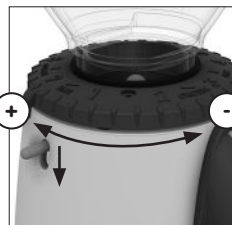
F10



Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Trichter oder mit Trichter ohne Abdeckung

10.4 EINSTELLEN DES MAHLGRADS

Die Maschine ist werkseitig auf einen Espressomahlgrad eingestellt, der für viele auf dem Markt befindliche Kaffeesorten geeignet ist. Zum Einstellen der Granulometrie verwenden Sie eine Präzisionswaage, mit der Sie die genaue Grammatur abwiegen können. Denken Sie bei jeder Mahlgradeinstellung daran, die ersten beiden Doppeldosierungen (ca. 30 Gramm) nicht zu berücksichtigen, da sie möglicherweise einen Teil gemahlene Kaffee der vorherigen Einstellung enthalten. Sobald der Kaffee gepresst wurde, überprüfen Sie, ob die Extraktionszeit wie gewünscht ist und fahren Sie mit der Einstellung der programmierten Dosierungen fort (siehe Kap. 9.5).



Ändern des Mahlgrads:

Stufenweise Einstellung

Drücken Sie auf den Mahlwerksicherungsstift und drehen Sie die Mutter in die gewünschte Richtung (siehe Abbildung F11).

Sobald die Einstellung erfolgt ist, lassen Sie den Stift los, um die Einstellung zu sichern. Prüfen Sie vor jedem Einschalten, dass die Einstellung gesichert ist. Die Einstellung sollte bei ausgeschaltetem Motor und ohne Kaffee zwischen den Mahlwerken vorgenommen werden. „+“ gibt die Drehrichtung für die Erhöhung der Körnung des gemahlene Kaffees an. „-“ gibt die Drehrichtung für die Verringerung der Körnung des gemahlene Kaffees an.

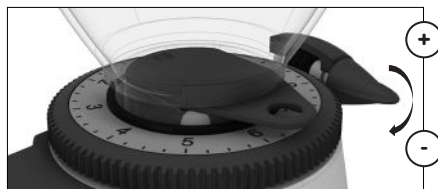
Stufenlose Mahlgradeinstellung

Drehen Sie den Einstellknopf, um die Granulometrie des gemahlene Kaffees zu ändern. Die stufenlose Einstellung erfordert keine Blockierung. Stellen Sie den Mahlgrad bei laufendem Motor ein, wenn sich Kaffee zwischen den Mahlwerken befindet, bei ausgeschaltetem Motor, wenn kein Kaffee vorhanden ist. Das Symbol „+“ gibt die Drehrichtung an, um die Körnung des gemahlene Kaffees zu erhöhen; das Symbol „-“, um die Körnung des gemahlene Kaffees zu verringern.

Auf der Zahnkranzmutter befindet sich ein beidseitig geprägtes Metallplättchen, das die Möglichkeit bietet, zwischen einer Symbol-Einstellung (siehe Abbildung F12) oder einer



F12

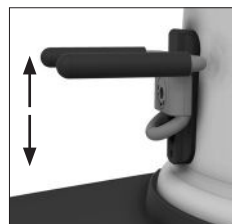


F13

Zahlen-Einstellung (F13) zu wählen.

Es ist außerdem ratsam, bei jedem Wechsel der Granulometrie einige Gramm Kaffee zu mahlen und zu verwenden. Dadurch wird die im Gerät enthaltene geringe Menge an vorgemahlenem Kaffee entfernt.

Wenn die Kaffeeausgabe der Maschine langsam ist, ist der Kaffee zu fein gemahlen, wenn die Ausgabe zu schnell ist, ist der Kaffee zu grob gemahlen. Viele Faktoren können die Kaffeeausgabe beeinflussen, darunter die Kaffeemenge, die Pressung, die Einstellung der Espresso-Maschine, die Reinigung der Siebe und klimatische Bedingungen.



F14

10.5 EINSTELLEN DER GABEL

Alle Modelle sind mit einer Vorrichtung zur Höheneinstellung der Gabel ausgestattet. Zum Ändern der Gabelhöhe lösen Sie die Schraube um eine halbe Umdrehung (siehe Abbildung F14) und drücken Sie die Gabel in die gewünschte Position. Sichern Sie die Schraube, um eine sichere Auflage des Siebträgers zu gewährleisten.



Señal de peligro que indica que las instrucciones a las que se refiere deben ser estrictamente observadas para evitar posibles daños a la máquina o lesiones al operador.



1. ADVERTENCIAS GENERALES

Antes de utilizar el aparato, lea detenidamente este manual de instrucciones. En su interior encontrará indicaciones sobre la seguridad, el uso y el mantenimiento del aparato. El fabricante adopta una política de desarrollo continuo y se reserva el derecho de realizar modificaciones y mejoras en cualquier producto y manual.



2. INFORMACIÓN SOBRE LA SEGURIDAD

Este tipo de aparato está destinado para uso comercial, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa continua de alimentos. Este aparato ha sido diseñado únicamente para moler café en grano; por tanto, el fabricante no se considera responsable de posibles daños o accidentes si se muelen alimentos que no sean café. Un uso inadecuado anulará la garantía. Solo una persona cualificada puede instalar o realizar trabajos de asistencia técnica en este aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños sin supervisión. El aparato no es impermeable, por lo que se debe colocar lejos de chorros de agua o de lugares muy húmedos. No lave el aparato con chorros de agua ni limpiadores a vapor. Recuerde que el aparato está destinado a un uso profesional y no a un uso doméstico.

co, por lo que solo deben utilizarlo personas cualificadas. Este aparato no debe ser utilizado por niños o personas con discapacidades físicas, mentales o motoras o por personas sin experiencia ni conocimientos, a menos que hayan sido capacitadas para su uso o estén supervisadas para hacerlo. Mantenga fuera del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con el aparato. La máquina está equipada con un protector térmico del motor; si dicho protector salta y el molido se bloquea, desconecte la clavija de la red de alimentación y espere al menos una hora antes de volver a utilizar la máquina. Si el cable de alimentación estuviera dañado, para evitar cualquier riesgo, debe ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en cualquier caso, por una persona con cualificación similar. **DESCONECTE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE CORRIENTE ANTES DE REALIZAR CUALQUIER OPERACIÓN DE MANTENIMIENTO O LIMPIEZA.**



F1



3. INSTALACIÓN Y CONEXIÓN A LA RED ELÉCTRICA

La instalación debe ser realizada por un

técnico calificado. La instalación debe realizarse de acuerdo con las normas de seguridad vigentes en el país de uso. En particular, se deben observar las disposiciones relativas a: requisitos legales, prevención de accidentes, prevención de incendios y reglamentos de la empresa distribuidora de energía eléctrica. Coloque el aparato en una superficie en plano para garantizar una excelente estabilidad. Antes de conectar el aparato a la red eléctrica, compruebe que el interruptor esté apagado (véase la figura F1) y asegúrese de que los datos de tensión y frecuencia indicados en la placa de características correspondan a aquellos del sistema. Es fundamental que la toma de corriente esté conectada al sistema de puesta a tierra en buen estado de funcionamiento y conforme a las normas de seguridad vigentes.



4. MANTENIMIENTO

El mantenimiento debe ser realizado únicamente por personal técnico calificado. Cualquier operación de mantenimiento que implique la sustitución de piezas desgastadas debe realizarse utilizando piezas de repuesto originales.



5. LIMPIEZA

DESCONECTE LA CLAVIJA DE LA TOMA DE ALIMENTACIÓN ANTES DE REALIZAR CUALQUIER TIPO DE LIMPIEZA.

NUNCA SUMERJA EL APARATO EN EL AGUA. SE RECOMIENDA NO UTILIZAR PRODUCTOS ABRASIVOS YA QUE PODRÍAN DAÑAR LAS PIEZAS PULIDAS DEL APARATO.

Piezas móviles de plástico

Retire las piezas móviles de la máquina (tapa, tolva, soporte, etc.) y lávelas con abundante agua y detergente neutro (nunca las lave en el lavavajillas).

Cuerpo de la máquina

Utilice paños húmedos para limpiar el cuerpo de la máquina, prestando atención a las partes sensibles al agua, como el botón de dosificación y el botón de encendido.

Cámara de molido

Para limpiar el interior de la máquina, retire el anillo metálico situado en el regulador dentado (véase la figura F2) con la ayuda de un destornillador plano. Luego retire los tres tornillos que fijan el regulador dentado (véase la figura F3) y retírelo. Desenrosque en el sentido horario el portamuestras superior (véase la figura F4) para dejar al descubierto la cámara de molido (véase la figura F5).

Para una correcta limpieza aspire el interior de la cámara de molido ayudándose con un cepillo.



F2



F3



F4



F5

6. ELIMINACIÓN

ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Después de abrir el embalaje, compruebe que el aparato esté intacto y que no haya daños debidos al transporte; en caso contrario, póngase en contacto con el distribuidor o con la tienda donde lo ha comprado. El embalaje no debe dejarse al alcance de los niños y debe guardarse al menos hasta que finalice el período de garantía.



ELIMINACIÓN DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Al final de su vida útil, deje inutilizable el aparato retirando el cable de alimentación. El aparato no debe ser desechado en el medio ambiente, sino desmontado y eliminado según el tipo de material. La empresa recomienda que el desmontaje y la eliminación sean realizados por empresas especializadas en dichas operaciones. Este producto está sujeto a la Directiva 2002/96/CE del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea sobre los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). El símbolo en la placa de características indica que, al final de su vida útil, el aparato no debe ser tratado como residuo doméstico, sino que debe ser enviado a los centros de recogida selectiva de aparatos eléctricos y electrónicos. Para más información sobre la eliminación, póngase en contacto con el distribuidor o con las autoridades locales correspondientes. La recogida selectiva y la eliminación ayudan a mantener el medio ambiente más limpio y reduce los riesgos para la salud pública.

7. RUIDO AÉREO

Las pruebas de ruido realizadas de acuerdo con las normas vigen-

tes han determinado que toda nuestra gama de molinillos de café, molinillos dosificadores y molinillos instantáneos de café no supera los 78dB (A).

8. GARANTÍA

Nuestros productos tienen una garantía de 24 meses a partir de la fecha de la factura.

La garantía no cubre:

- todas las piezas sujetas a desgaste
- las piezas dañadas por la manipulación de personal no autorizado por la empresa
- las piezas dañadas por un uso inadecuado del producto

Las devoluciones deben ser autorizadas previamente por nuestra empresa y enviadas a cargo del cliente. Las devoluciones serán consideradas bajo garantía solo tras la verificación de la mercancía devuelta.

9. M2E DOMUS

9.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A) Tapa de la tolva de café
- B) Tolva de café
- C) Regulador micrométrico
- D) Cuerpo de la máquina
- E) Botón de dosificación
- F) Horquilla portafiltro
- G) Soporte
- H) Interruptor ON/OFF
- I) Botones de mando
- J) Pantalla
- K) Tubo de dosificación



9.2 DATOS TÉCNICOS

Regulación micrométrica del molido	De serie
Soporte portafiltro con horquilla regulable	De serie
Dosis	Individual, doble, triple, continua
Tensiones disponibles	230 v 50/60 Hz – 110 v 60 Hz
Corriente absorbida 230V-50/60 Hz	1.5 A
Corriente absorbida 110V-60 Hz	2.8 A
Muelas planas	Ø 50 mm
Dimensiones	mm 250 × 152 × 382 h
Capacidad de la tolva	250 g
Peso	4,8 Kg
Ciclo de funcionamiento	8 s ON / 110 s OFF

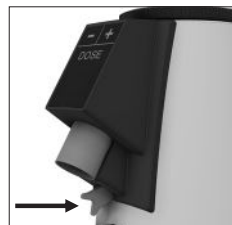
9.3 FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Coloque la tolva correctamente y de forma estable sobre el portamuelas superior, luego añada los granos de café. Cierre la tolva de café con la tapa suministrada y abra el ventilador de la tolva de café para permitir que los granos de café entren en la cámara de molido. Para encender el aparato, coloque el interruptor principal en la posición ON (véase la figura F1). Cuando el aparato arranca, en la pantalla se visualiza un breve mensaje de bienvenida y después de unos segundos aparece una de las funciones preconfiguradas; para pasar de una función a otra, pulse el botón DOSE.

El molido se activa pulsando el interruptor de dosificación (véase la figura F6). Para detener el molido, suelte

el interruptor (en este estado hay 3 segundos para pulsar de nuevo el interruptor para completar o continuar la dosificación).

Por la noche o cuando no haya operadores en el establecimiento, coloque el interruptor en la posición OFF (véase la figura F1).



F6



Nunca utilice el aparato sin la tolva ni con la tolva sin su tapa.

9.4 REGULACIÓN DEL MOLIDO

La máquina se regula en fábrica con un molido para espresso.

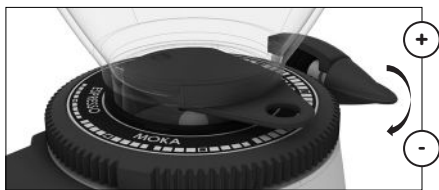
Para regular la granulometría, utilice la dosis continua y una balanza de precisión para pesar la dosis exacta. Cada vez que regule el molido, recuerde no tener en cuenta las dos primeras dosis dobles porque pueden contener una parte de molido de la regulación anterior. Cuando haya prensado el café y comprobado que el tiempo de extracción es el deseado, proceda con la regulación de los tiempos de las dosis programadas. (Véase el cap. 9.5).

Para modificar el molido:

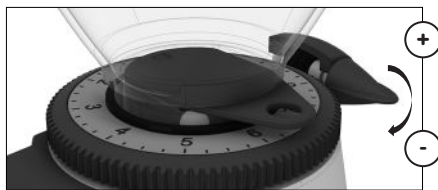
Regulación micrométrica

Gire el volante de regulación para modificar la granulometría del café molido. La regulación micrométrica no requiere ningún bloqueo. Regule el molido con el motor encendido si hubiera café entre las muelas, y con el motor apagado si no hubiera café. El símbolo «+» indica el sentido de rotación para aumentar la granulometría del café molido; el símbolo «-» para disminuir la granulometría del café molido.

En el regulador dentado hay una placa metálica con ambas caras grabadas que ofrece la posibilidad de elegir entre



F7



F8

una regulación mediante símbolos (véase la figura F7) o mediante números (véase la figura F8).

También se recomienda moler y utilizar pocos gramos de café cada vez que se cambie la granulometría, este procedimiento sirve para eliminar la pequeña cantidad de café premolido presente en el aparato.

Si la máquina de café dosifica lentamente, significa que el café está molido muy fino, mientras que si dosifica demasiado rápido, el café está molido muy grueso. Además hay muchos factores que pueden influir la dosificación del café, como la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina expreso, la limpieza de los filtros y las condiciones climáticas.

9.5 REGULACIÓN DE LA DOSIS

El aparato incorpora una regulación digital del tiempo de la dosis.

En el menú de trabajo, pulsando el botón DOSE se puede elegir entre dosis individual, doble, triple (si está activa) o continua (si está activa).

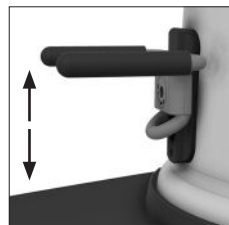
Para modificar el tiempo de las dosis programadas, asegúrese de que el símbolo del «CANDADO» esté en posición abierta; si así no fuera, pulse el botón DOSE durante 3 segundos; regule la dosis mediante los símbolos «+» o «-». Pulse durante 3 segundos el símbolo DOSIS y vuelva a colocar el «CANDADO» en la posición cerrada para evitar que

se modifiquen los tiempos.

Tenga en cuenta que cada vez que modifique el molido, tendrá que verificar que la cantidad de café molido sigue siendo la deseada.

9.6 REGULACIÓN DE LA HORQUILLA

Todos los modelos se suministran con un dispositivo para regular la altura de la horquilla. Para modificar dicha altura, afloje media vuelta el tornillo (véase la figura F9) y deslice la horquilla hasta la posición deseada. Apriete el tornillo para garantizar que el portafiltro quede apoyado de manera segura.



F9

9.7 PROGRAMACIÓN

Para entrar al menú de programación, encienda la máquina, después del mensaje de bienvenida, pulse el botón DOSE durante 8 segundos hasta que cambie el mensaje de la pantalla.

Pulsando los botones « + » o « - » es posible desplazarse por el menú; en la programación es posible visualizar el número de dosis para las funciones temporizadas, activar la dosis continua y la dosis triple.

Para salir del menú de programación, desplácese hasta la pantalla «EXIT» y pulse el botón DOSE para volver al menú de trabajo.

9.7.1 CONTADOR DE DOSIS

El aparato incorpora una función para controlar el número de dosis para las funciones temporizadas. La letra «P» indica el número de dosis parciales, la «T» indica el número de dosis totales.

Para poner a cero uno de los contadores de dosis parciales, entre en el menú de programación y seleccione con los botones « + » o « - » la dosis que desea poner a cero. Al pulsar durante 5 segundos el botón DOSE, el contador de dosis parcial se pone a cero.

Seleccione la pantalla EXIT y pulse el botón DOSE para salir de la programación.

9.7.2 DOSIS TRIPLE

Para habilitar la dosis triple, proceda de la siguiente manera: entre en el menú de programación, desplácese con los botones « + » o « - » hasta que visualice el símbolo «DOSIS TRIPLE». Pulse el botón DOSE para activar la función ON/OFF y seleccione mediante los botones « + » o « - ». Confirme la selección pulsando de nuevo el botón DOSE.

Seleccione la pantalla EXIT y pulse el botón DOSE para salir de la programación.

En el menú de trabajo ahora es posible seleccionar la dosis triple si está habilitada.

9.7.3 ∞ (DOSIS CONTINUA)

Para habilitar la dosis continua, proceda de la siguiente manera: entre en el menú de programación, desplácese con los botones « + » o « - » hasta que visualice el símbolo «INFINITO» de la dosis continua. Pulse el botón DOSE para activar la función ON/OFF y seleccione mediante los botones « + » o « - ». Confirme la selección pulsando de nuevo el botón DOSE.

Seleccione la pantalla EXIT y pulse el botón DOSE para salir de la programación.

En el menú de trabajo ahora es posible seleccionar la dosis continua si está habilitada.

La máquina puede funcionar en modo continuo solo durante períodos cortos. Nunca supere el tiempo de un minuto en modo continuo para evitar que el motor se sobrecaliente.

9.7.4 VERSIÓN (RELEASE)

En el menú de programación también es posible visualizar la versión del software que utiliza la máquina. Esta información puede ser solicitada por el servicio de asistencia técnica en caso de fallo en el funcionamiento.

9.7.5 EXIT

Para salir del menú de programación, desplácese con los botones « + » o « - » hasta el elemento EXIT y pulse el botón DOSE para volver al menú de trabajo. .

9.8 MENÚ DE TRABAJO

Posibles pantallas del menú.

Solo algunas de estas serán visibles dependiendo de la configuración del menú de programación.

Para desplazarse por el menú, pulse el botón DOSE.

PANTALLA E FUNCIÓN



Mensaje de bienvenida



Dosis N°1



Dosis N°2



Dosis N°3 (si está habilitada)



Dose contintua (si está habilitada)

9.9 MENÚ DE PROGRAMACIÓN

Para entrar en el menú de programación, pulse el botón DOSE durante 8 segundos.

Para desplazarse por el menú, pulse los símbolos « + » o « - ».

PANTALLA E FUNCIÒN



Contador de dosis individual (P: parciales, T: totales)

Para poner a cero las dosis parciales pulse el botón DOSE durante 5 segundos.



Contador de dosis doble (P: parciales, T: totales)

Para poner a cero las dosis parciales pulse el botón DOSE durante 5 segundos.



Contador de dosis triple (P: parciales, T: totales)

Para poner a cero las dosis parciales pulse el botón DOSE

Programación de la dosis triple

La dosis triple se puede activar (ON) o desactivar (OFF).

Véase el cap. 9.7.2



Programación de la dosis continua

La dosis continua se puede activar (ON) o desactivar (OFF).

Véase el cap. 9.7.3



Versión del software



EXIT

10. M2M DOMUS

10.1 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- A) Tapa de la tolva de café
- B) Tolva de café
- C) Horquilla portafiltro
- D) Soporte
- E) Cuerpo de la màquina
- F) Interruptor On/Off
- G) Botòn de dosificaciòn
- H) Tubo de dosificaciòn



10.2 DATOS TÉCNICOS

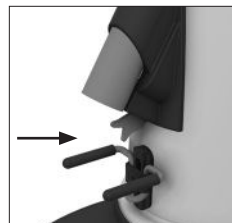
Regulación por impulsos del molido	De serie
Regulación micrométrica del molido	Opcional
Soporte portafiltro con horquilla regulable	De serie
Dosis	Continua
Tensiones disponibles	230V50/60Hz-110V60Hz
Corriente absorbida 230 V-50/60 HZ	1.5 A
Corriente absorbida 110 V-60 HZ	2.8 A
Muelas planas	Ø 50 mm
Dimensiones	mm 250 × 152 × 382 h
Capacidad de la tolva	250 g

10.3 FUNCIONAMIENTO DEL APARATO

Coloque la tolva correctamente y de forma estable sobre el portamuelas superior, luego añada los granos de café. Cierre la tolva de café con la tapa suministrada y abra el ventilador de la tolva de café para permitir que los granos de café entren en la cámara de molido. Para encender el aparato, coloque el interruptor en la posición ON (véase la figura F1).

El molido se activa pulsando el interruptor de dosificación (véase la figura F10). Para interrumpir el molido, suelte el interruptor.

Por la noche o cuando no haya operadores en el establecimiento, coloque el interruptor en la posición OFF (véase la figura F1).



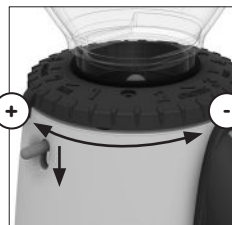
F10



Nunca utilice el aparato sin la tolva ni con la tolva sin su tapa.

10.4 REGULACIÓN DEL MOLIDO

La máquina se regula en fábrica con un molido para expreso que se adapta a muchos tipos de café. Para regular la granulometría, utilice una balanza de precisión para pesar la dosis exacta. Cada vez que regule el molido, recuerde no tener en cuenta las dos primeras dosis dobles (alrededor de 30 gramos) porque pueden contener una parte de molido de la regulación anterior. Cuando haya prensado el café, compruebe que el tiempo de extracción sea el deseado y proceda con la regulación de las dosis programadas (véase el cap. 9.5).



F11

Para modificar el molido:

Regulación por impulsos

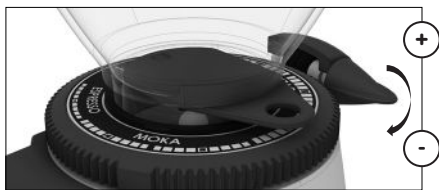
Presione el perno que bloquea las muelas y gire el regulador en la dirección deseada (véase la figura F11).

Una vez encontrada la regulación correcta, suelte el perno para bloquear la regulación. Compruebe que esté bloqueado antes de cada encendido. La regulación debe realizarse con el motor apagado y sin café entre las muelas. «+» indica el sentido de rotación para aumentar la granulometría del café molido. «-» para disminuir la granulometría del café molido.

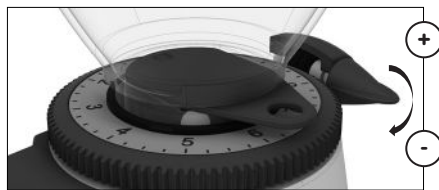
Regulación micrométrica

Gire el volante de regulación para modificar la granulometría del café molido. La regulación micrométrica no requiere ningún bloqueo. Regule el molido con el motor encendido si hubiera café entre las muelas, y con el motor apagado si no hubiera café. El símbolo «+» indica el sentido de rotación para aumentar la granulometría del café molido; el símbolo «-» para disminuir la granulometría del café molido.

En el regulador dentado hay una placa metálica con ambas caras grabadas que ofrece la posibilidad de ele-



F12



F13

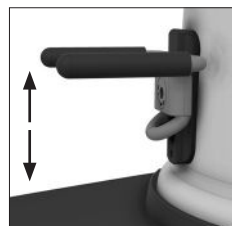
gir entre una regulación mediante símbolos (F12) o mediante números (F13).

También se recomienda moler y utilizar pocos gramos de café cada vez que se cambie la granulometría, este procedimiento sirve para eliminar la pequeña cantidad de café premolido presente en el aparato.

Si la máquina de café dosifica lentamente, significa que el café está molido muy fino, mientras que si dosifica demasiado rápido, el café está molido muy grueso. Además hay muchos factores que pueden influir la dosificación del café, como la cantidad de café, el prensado, la regulación de la máquina expreso, la limpieza de los filtros y las condiciones climáticas.

10.5 REGULACIÓN DE LA HORQUILLA

Todos los modelos se suministran con un dispositivo para regular la altura de la horquilla. Para modificar dicha altura, afloje media vuelta el tornillo (véase la figura F14) y deslice la horquilla hasta la posición deseada, apriete el tornillo para garantizar que el portafiltro quede apoyado de manera segura.



F14



MACAP SRL

Via Toniolo 18, 30030

Maerne di Martellago, Venice Italy

T +39 041 5030466 | F +39 041 5030477

info@macap.it | **www.macap.it**