

VORBEMERKUNG
Behalten Sie die Gebrauchsanleitung an einem sicheren Ort auf. Für etwaige Informationen oder Probleme, die nicht ausreichend behandelt wurden, wenden Sie sich bitte an das zuständige Personal.

TECHNISCHE MERKMALE

NENNSPANNUNG: 230 volts - 50Hz 120 volts - 60Hz
NENNLEISTUNG: 160 Watt
ABMESSUNGEN: H 330 mm - B 120 mm - T 190 mm

GEWICHT: 4,2 kg

BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Behälterdeckel.
2. Behälter für 250 g Kaffeebohnen.
3. Skalierung zur genauen Einstellung der Mahlstärke.
4. Auslassöffnung.
5. Hauptschalter.
6. Taste zur Ausgabe des Mahlguts.
7. Interne Schutzvorrichtung.

INBETRIEBNAHME

- Den Stecker in eine geeignete Steckdose stecken. Vorher kontrollieren, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angebrachten Schild mit den Betriebsdaten übereinsimmt.
- Der Behälter für die Kaffeebohnen muss einfach in die entsprechende Öffnung über dem Skalierung eingesetzt und nach rechts gedreht werden, bis er einrastet.
- Die Kaffeemühle an einem Ort aufstellen, an dem sie keinen direkten Wärme- oder Dampfquellen ausgesetzt ist.
- Die Kaffeemühle darf nie im Leerlauf betrieben werden.
- Die Kaffeebohnen in den Behälter schütten (250 g), die interne Schutzvorrichtung 7 positionieren und mit dem Deckel verschließen.

KAFFEE MAHLEN

Den Hauptschalter 5 einschalten, den Filterhalter in der Höhe der Auslassöffnung 4 positionieren, mit dem Filterhalter die Drucktaste 6 drücken, bis die gewünschte Mahlmengen erreicht wird.

EINSTELLUNG DER MAHLSTÄRKE (Abb. 1)

Die Mahlstärke darf nur während des Betriebs eingestellt werden. Es ist nicht notwendig, den Kaffeepohlenbehälter zu entleeren. Auf der Unterseite des Behälters befindet sich ein einstellbarer Skalierung 3. Jede Markierung der auf dem Ring befindlichen Maßskala entspricht einer Veränderung der Mahlstärke um ca. 1/40 mm. Für eine feinere Mahlstärke den Ring nach rechts drehen. Wird der Ring nach links gedreht, d.h. gegen den Uhrzeigersinn, erhält man eine gröbere Mahlstärke.

Wenn Sie eine Espressomaschine haben, empfehlen wir Ihnen, auf der Ringskala eine Mahlstärke um Position 1 zu wählen.

REINIGUNG

Vor der Reinigung immer den Stecker von der Steckdose abziehen. Den Behälter für die Kaffeebohnen (wenn er leer ist) entfernen, indem er nach links gedreht wird. Der Behälter kann gewaschen werden. Bevor er wieder angebracht wird, muss er jedoch vollkommen trocken sein. Das restliche Kaffeepulver aus den drei Einsteckfugen am Kopfteil des Mechanismus entfernen. Nach der Entfernung des Behälters können auch das Kopfteil des Mechanismus und der Skalierung abgeschraubt werden, indem sie ungefähr 6 Umdrehungen nach links, gegen den Uhrzeigersinn, gedreht werden (Abb. 4). Nun können Sie eventuelle Mahlgutreste mit einem sauberen, trockenen Pinsel entfernen, eventuell auch mit einem Zahnstocher (nie metallische Gegenstände verwenden). Nie Wasser zur Reinigung der Motorteile verwenden.

VORBEMERKUNG

Behalten Sie die Gebrauchsanleitung an einem sicheren Ort auf. Für etwaige Informationen oder Probleme, die nicht ausreichend behandelt wurden, wenden Sie sich bitte an das zuständige Personal.

TECHNISCHE MERKMALE

NENNSPANNUNG:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
NENNLEISTUNG:	130 Watt	
ABMESSUNGEN:	H 315 mm - B 90 mm - T 185 mm	GEWICHT: 2,5 Kg
BETRIEBSDAUER:	2 Minuten	

BESCHREIBUNG DER KOMPONENTEN

1. Behälterdeckel.
2. Behälter für 250 g Kaffeebohnen.
3. Skalenring zur genauen Einstellung der Mahlstärke.
4. Behälter für den gemahlenen Kaffee.
5. Hauptschalter.
6. Behälter-Sperrvorrichtung.

INBETRIEBNAHME

- Den Stecker in eine geerdete Steckdose stecken. Vorher kontrollieren, ob die Netzspannung mit der auf dem Gerät angebrachten Schild mit den Betriebsdaten übereinsimmt.
- Der Behälter für die Kaffeebohnen muss einfach in die entsprechende Öffnung über dem Skalenring eingesetzt und nach rechts gedreht werden, bis er einrastet.
- Die Kaffeemühle an einem Ort aufstellen, an dem sie keinen direkten Wärme- oder Dampfquellen ausgesetzt ist.
- Die Kaffeemühle darf nie im Leerlauf betrieben werden.
- Die Kaffeebohnen in den Behälter schütten (250 g) und diesen mit dem Deckel verschließen.
- Den Schalter 5 betätigen und die erforderliche Kaffeemenge mahlen (maximale Betriebsdauer: 1 bis 2 Minuten).
- Vergessen Sie nicht, dass das Gefäß für den gemahlenen Kaffee ein geringeres Fassungsvermögen als der Behälter hat (130 g).

EINSTELLUNG DER MAHLSTÄRKE (Abb. 1)

Die Mahlstärke darf nur während des Betriebs eingestellt werden. Es ist nicht notwendig, den Kaffeebohnenbehälter zu entleeren. Auf der Unterseite des Behälters befindet sich ein einstellbarer Skalenring 3. Jede Markierung der auf dem Ring befindlichen Maßskala entspricht einer Veränderung der Mahlstärke um ca. 1/40 mm. Für eine feinere Mahlstärke den Ring nach rechts drehen. Wird der Ring nach links gedreht, d.h. gegen den Uhrzeigersinn, erhält man eine gröbere Mahlstärke.

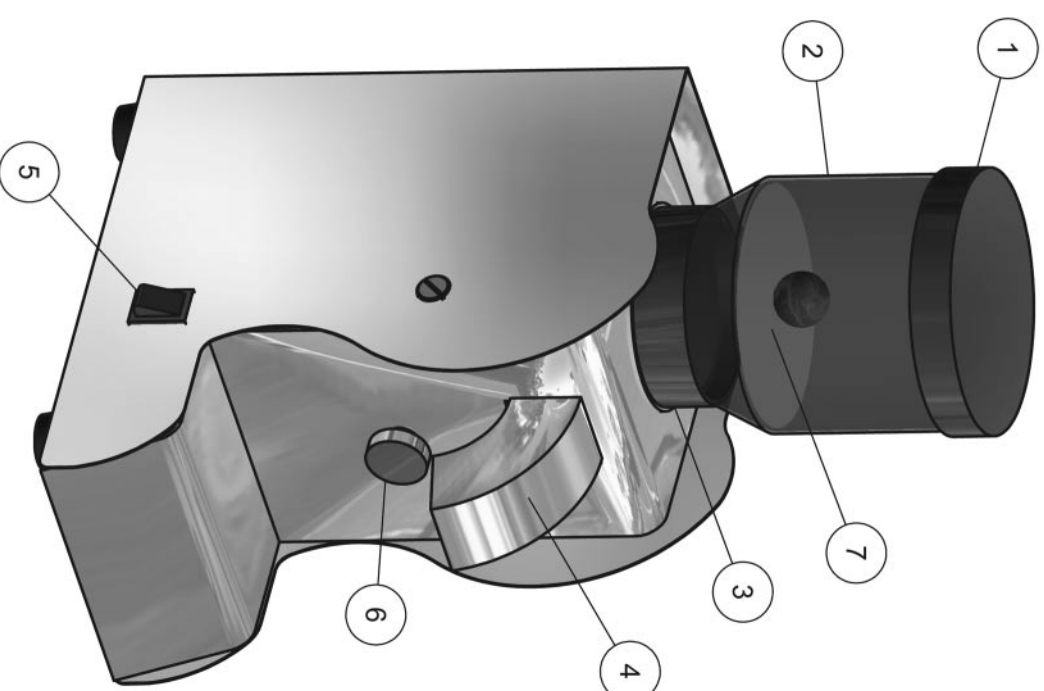
Wenn Sie eine Espressomaschine haben, empfehlen wir Ihnen, auf der Ringskala eine Mahlstärke um Position 1 zu wählen.

ENTNAHME DES GEMAHLENIEN KAFFEES

- Den Hauptschalter 5 ausschalten.
- Den Deckel des Behälters öffnen und den Kaffee mit einem geeigneten Messöffel herausnehmen. Den Kaffee im Messöffel mit Hilfe des Einsatzes auf der Behälterinnenseite glatt streichen (Abb. 2).
- Zur Entnahme des Behälters die Sperrvorrichtung drücken (Abb. 3). Der Behälter besteht aus 2 Teilen: Der obere Teil kann zur Vereinfachung der Reinigung abgenommen werden.

REINIGUNG

Vor der Reinigung immer den Stecker von der Steckdose abziehen. Den Behälter für die Kaffeebohnen (wenn er leer ist) entfernen, indem er nach links gedreht wird. Der Behälter kann gewaschen werden. Bevor er wieder angebracht wird, muss er jedoch vollkommen trocken sein. Das restliche Kaffeepulver aus den drei Einsteckfügen am Kopfteil des Mechanismus' entfernen. Nach der Entfernung des Behälters können auch das Kopfteil des Mechanismus' und der Skalenring abgeschraubt werden, indem sie ungefähr 6 Umdrehungen nach links, gegen den Uhrzeigersinn, gedreht werden (Abb. 4). Nun können Sie eventuelle Mahlgutreste mit einem sauberen, trockenen Pinsel entfernen, eventuell auch mit einem Zahnstocher (nie metallische Gegenstände verwenden). Nie Wasser zur Reinigung der Motorteile verwenden.



PREMESSA

Conservare il libretto istruzioni in un luogo sicuro, eventuali informazioni o problematiche trattate in modo non esaustivo rivolgersi al personale competente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE NOMINALE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
POTENZA NOMINALE:	130 Watt	
DIMENSIONI:	H 315 mm - L 90 mm - P 185 mm	PESO: 2,5 Kg
TEMPO DI FUNZIONAMENTO:	2 minuti	

DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Coperchio recipiente.
2. Recipiente per 250 g di caffè in grani.
3. Anello con scala graduata per la precisa regolazione del grado di macinatura.
4. Contenitore per il caffè macinato.
5. Interruttore generale.
6. Dispositivo di bloccaggio del contenitore.

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire la spina su una presa di corrente con messa a terra dopo aver controllato la tensione di rete con quella indicata sulla targhetta dei dati di funzionamento applicata alla macchina.
- Il recipiente per il caffè in grani va semplicemente inserito nell'apposita apertura sopra all'anello con scala graduata e girato verso destra fino al momento d'arresto.
- Collocare il macinacaffè in un posto non direttamente esposto a fonti di calore o di vapore.
- Non fate mai funzionare il macinacaffè a vuoto.
- Versare i chicchi di caffè nel recipiente (250 g) e chiuderlo con il coperchio.
- Premere l'interruttore 5e macinare la quantità di caffè necessaria al momento (tempo massimo di funzionamento da 1 a 2 minuti).
- Non dimenticate che il contenitore per il caffè macinato ha una capacità minore di quella del recipiente (130 g).

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA (Fig. 1)

Il grado di macinatura va regolato soltanto durante il funzionamento. Non è necessario vuotare il recipiente dei grani di caffè. Alla base del recipiente si trova un anello graduato regolabile 3. Ogni contrassegno della scala graduata posta sull'anello corrisponde a una modificazione del grado di macinatura pari a ca. 1/40 mm. Per un grado di macinatura più fine girare l'anello verso destra. Girando l'anello verso sinistra cioè in senso antiorario si ottiene un grado di macinatura più grosso. Se avete una macchina per caffè espresso, vi consigliamo di scegliere sull'anello graduato un grado di macinatura intorno alla posizione 1.

COME PRELEVARE IL CAFFÈ MACINATO

- Spegnete l'interruttore generale 5.
- Aprite il coperchio del contenitore e prelevare il caffè con un idoneo misurino. Livellare il caffè nel misurino aiutandosi con l'apposito inserto applicato al lato interno del contenitore (Fig. 2).
- Per togliere il contenitore premere sul tasto di bloccaggio (Fig. 3). Il contenitore è composto di 2 parti: quella superiore può venir tolta per facilitare la pulizia.

PULIZIA

Prima di procedere alla pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente. Togliere il recipiente di caffè in grani (quando è vuoto) girandolo verso sinistra. Il recipiente può venir lavato. Prima di riproccarlo comunque deve essere completamente asciutto. Dalle tre scanalature di innesto sulla testa del meccanismo togliere i residui di polvere di caffè. Togliere il recipiente, possono venir svitati anche la testa del meccanismo e l'anello graduato, girandolo verso sinistra, in senso antiorario, per ca 6 giri (Fig. 4). Ora potete pulire da eventuali resti di macinazione, usando un pennello pulito ed asciutto, eventualmente anche uno suzzicadenti (non usare mai oggetti metallici). Non usare mai acqua per pulire le parti inerenti al motore.

INTRODUCTION

Conservier ce mode d'emploi dans un lieu sûr, s'adresser à un personnel compétent en cas d'éventuelles informations ou de problèmes traités de manière non exhaustive dans ce mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TENSION NOMINALE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
PUISSANCE NOMINALE:	160 Watt	
DIMENSIONS:	H 330 mm - L 120 mm - P 190 mm	POIDS: 4,2 Kg

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couverture du récipient.
2. Récipient pour 250 g de café en grains.
3. Bague avec échelle graduée pour un réglage précis du degré de mouture.
4. Orifice de vidage.
5. Interrupteur général.
6. Touche pour débit du café moulu.
7. Protection interne.

MISE EN ROUTE

- Insérer la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre après avoir contrôlé la tension de réseau avec celle indiquée sur la plaque des données de fonctionnement appliquée sur la machine.
- Le récipient pour le café en grains doit être inséré dans l'ouverture prévue à cet effet au-dessus de la bague graduée et tourné vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Installer le moulin à café dans un endroit qui n'est pas directement exposé aux sources de chaleur ou à la vapeur.
- Ne jamais faire fonctionner le moulin à café à vide.
- Verser les grains de café dans le récipient (250 g), positionner la protection interne 7 et fermer le récipient avec le couvercle.

MOUTURE DU CAFÉ

Allumer l'interrupteur général 5, placez le porte-filtre au niveau de l'orifice 4, appuyer avec le porte-filtre sur la touche 6 jusqu'à l'obtention de la quantité désirée de café moulu.

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE (Fig. 1)

Le degré de mouture doit être réglé uniquement pendant le fonctionnement. Il n'est pas nécessaire de vider le récipient des grains de café. Une bague graduée réglable 3 se trouve à la base du récipient. Chaque coche de l'échelle graduée placée sur la bague correspond à une modification du degré de mouture égale à environ 1/40 mm. Tourner la bague vers la droite pour un degré de mouture plus fin. Un degré de mouture plus gros sera obtenu en tournant la bague vers la gauche, c'est-à-dire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous possédez une machine pour café espresso, nous vous conseillons de choisir un degré de mouture aux alentours de la position 1 sur la bague graduée.

FTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher toujours la fiche de la prise de courant. Enlever le récipient du café en grains (quand il est vide) en le tournant vers la gauche. Le récipient peut être lavé. Il doit être complètement sec avant d'être remonté. Enlever les résidus de poudre de café des trois rainures d'encastrement sur la tête du mécanisme. Une fois le récipient enlevé, la tête du mécanisme et la bague graduée peuvent être dévissées en les tournant vers la gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pendant environ 6 tours (Fig. 4). Il est maintenant possible de nettoyer les éventuels restes de mouture en utilisant un pinceau propre et sec et éventuellement un cure-dent (ne jamais utiliser d'objets métalliques). Ne jamais utiliser d'eau pour nettoyer les parties du moteur.

INTRODUCTION

Conservier ce mode d'emploi dans un lieu sûr, s'adresser à un personnel compétent en cas d'éventuelles informations ou de problèmes traités de manière non exhaustive dans ce mode d'emploi.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

TENSION NOMINALE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
PUISSANCE NOMINALE:	130 Watt	
DIMENSIONS:	H 315 mm - L 90 mm - P 185 mm	POIDS: 2,5 Kg
TEMPS DE FONCTIONNEMENT:	2 minutes	

DESCRIPTION DES COMPOSANTS

1. Couverde du récipient.
2. Récipient pour 250 g de café en grains.
3. Bague avec échelle graduée pour un réglage précis du degré de mouture.
4. Conteneur pour le café moulu.
5. Interrupteur général.
6. Dispositif de blocage du conteneur.

MISE EN ROUTE

- Insérer la fiche dans une prise de courant avec mise à la terre après avoir contrôlé la tension de réseau avec celle indiquée sur la plaque des données de fonctionnement appliquée sur la machine.
- Le récipient pour le café en grains doit être inséré dans l'ouverture prévue à cet effet au-dessus de la bague graduée et tourné vers la droite jusqu'à ce qu'il soit bloqué.
- Installer le moulin à café dans un endroit qui n'est pas directement exposé aux sources de chaleur ou à la vapeur.
- Ne jamais faire fonctionner le moulin à café à vide.
- Verser les grains de café dans le récipient (250 g) et fermer le récipient avec le couvercle.
- Appuyer sur l'interrupteur 5 et moudre la quantité de café nécessaire à l'instant (temps maximum de fonctionnement de 1 à 2 minutes).
- Ne pas oublier que le conteneur pour le café moulu a une capacité moins importante que celle du récipient (130 g).

RÉGLAGE DU DEGRÉ DE MOUTURE (Fig. 1)

Le degré de mouture doit être réglé uniquement pendant le fonctionnement. Il n'est pas nécessaire de vider le récipient des grains de café. Une bague graduée réglable 3 se trouve à la base du récipient. Chaque coche de l'échelle graduée placée sur la bague correspond à une modification du degré de mouture égale à environ 1/40 mm. Tourner la bague vers la droite pour un degré de mouture plus fin. Un degré de mouture plus gros sera obtenu en tournant la bague vers la gauche, c'est-à-dire dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Si vous possédez une machine pour café espresso, nous vous conseillons de choisir un degré de mouture aux alentours de la position 1 sur la bague graduée.

COMMENT RÉCUPÉRER LE CAFÉ MOULU

- Étirer l'interrupteur général 5.
- Ouvrir le couvercle du conteneur et prendre le café avec une mesure adaptée. Égaliser le café dans la mesure en s'aider de l'insert spécial se trouvant sur le côté interne du conteneur (Fig. 2).
- Appuyer sur la touche de blocage (Fig. 3) pour enlever le conteneur. Le conteneur est composé de deux parties : la partie supérieure peut être enlevée pour faciliter le nettoyage

NETTOYAGE

Avant de nettoyer l'appareil, débrancher toujours la fiche de la prise de courant. Enlever le récipient du côté en grains (quand il est vide) en le tournant vers la gauche. Le récipient peut être lavé. Il doit être complètement sec avant d'être remonté. Enlever les résidus de poudre de café des trois rainures d'endanchement sur la tête du mécanisme. Une fois le récipient enlevé, la tête du mécanisme et la bague graduée peuvent être dévissées en les tournant vers la gauche dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pendant environ 6 tours (Fig. 4). Il est maintenant possible de nettoyer les éventuels résidus de mouture en utilisant un pinceau propre et sec et éventuellement un cure-dent (ne jamais utiliser d'objets métalliques). Ne jamais utiliser d'eau pour nettoyer les parties du moteur.

PREMESSA

Conservare il libretto istruzioni in un luogo sicuro, eventuali informazioni o problematiche trattate in modo non esaustivo rivolgersi al personale competente.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE NOMINALE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
POTENZA NOMINALE:	160 Watt	
DIMENSIONI:	H 330 mm - L 120 mm - P 190 mm	PESO: 4,2 Kg

DESCRIZIONE COMPONENTI

1. Coperchio recipiente.
2. Recipiente per 250 g di caffè in grani.
3. Anello con scala graduata per la precisa regolazione del grado di macinatura.
4. Barchetta scarico.
5. Interruttore generale.
6. Pulsante erogazione per caffè macinato.
7. Protezione interna.

MESSA IN FUNZIONE

- Inserire la spina su una presa di corrente con messa a terra dopo aver controllato la tensione di rete con quella indicata sulla targhetta dei dati di funzionamento applicata alla macchina.
- Il recipiente per il caffè in grani va semplicemente inserito nell'apposita apertura sopra all'anello con scala graduata e girato verso destra fino al momento d'arresto.
- Collocare il macinacaffè in un posto non direttamente esposto a fonti di calore o di vapore.
- Non fare mai funzionare il macinacaffè a vuoto.
- Versare i chicchi di caffè nel recipiente (250 g). Posizionare la protezione e chiuderlo con il coperchio.

MACINATURA DEL CAFFÈ

Accendere l'interruttore generale 5, posizionare il portafiltro in corrispondenza della barchetta 4, premere con lo stesso portafiltro il pulsante 6 fino al raggiungimento della quantità di macinato desiderato.

REGOLAZIONE DEL GRADO DI MACINATURA (Fig. 1)

Il grado di macinatura va regolato soltanto durante il funzionamento. Non è necessario vuotare il recipiente dei grani di caffè. Alla base del recipiente si trova un anello graduato regolabile 3. Ogni contrassegno della scala graduata posta sull'anello corrisponde a una modificazione del grado di macinatura pari a ca. 1/40 mm. Per un grado di macinatura più fine girare l'anello verso destra. Girando l'anello verso sinistra cioè in senso antiorario si ottiene un grado di macinatura più grosso. Se avete una macchina per caffè espresso, vi consigliamo di scegliere sull'anello graduato un grado di macinatura intorno alla posizione 1.

PULIZIA

Primo di procedere alla pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente. Togliere il recipiente di caffè in grani (quando è vuoto) girandolo verso sinistra. Il recipiente può venir lavato. Prima di riapplicarlo comunque deve essere completamente asciutto. Dalle tre scanalature d'innesto sulla testa del meccanismo togliere i residui di polvere di caffè. Togliere il recipiente, possono venir svitati anche la testa del meccanismo e l'anello graduato, girandolo verso sinistra, in senso antiorario, per ca 6 giri (Fig. 4). Ora potete pulire da eventuali resti di macinazione, usando un pennello pulito ed asciutto, eventualmente anche uno stuzzicadenti (non usare mai oggetti metallici). Non usare mai acqua per pulire le parti inerenti al motore.

INTRODUCTION

Keep this booklet in a safe place. Contact qualified personnel for any information or problems not contained in this booklet.

TECHNICAL FEATURES

NOMINAL VOLTAGE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
NOMINAL POWER:	130 Watt	
DIMENSIONS:	H 315 mm - W 90 mm - D 185 mm	WEIGHT: 2.5 Kg
OPERATING TIME:	2 minutes	

DESCRIPTION OF COMPONENTS

1. Recipient lid
2. Recipient for 250 gr. of coffee beans.
3. Ring with measuring scale for the precise regulation of the grinding degree.
4. Container for ground coffee.
5. ON/OFF switch
6. Blocking device for container.

START UP

- Insert the plug into a power outlet with earthing connection after making sure the mains voltage is compatible with the voltage indicated on the machine's rating plate.
- Insert the recipient for the coffee beans into the opening above the measuring ring. Turn right until it stops.
- Do not use the coffee grinder near heat sources and steam.
- Never operate the coffee grinder when it is empty.
- Pour the coffee beans into the recipient (250 gr.) and close the lid.
- Press the switch (5) and grind the desired amount of coffee (maximum operating time of 1 to 2 minutes).
- Remember that the capacity of the container for the ground coffee is lower than that of the recipient (130 gr.).

REGULATING THE GRINDING DEGREE (Fig. 1)

The grinding degree can only be regulated during operation. Do not remove the coffee beans from the recipient. At the bottom of the recipient there is a measuring ring that can be regulated (3). Each mark on the ring's measuring scale changes the grinding degree by 1/40 mm. Turn the ring to the right for a finer grinding degree. Turn the ring to the left, that is, in a counter clockwise direction for a coarser grinding degree.

If using an espresso coffee machine, we recommend a grinding degree of 1 on the measuring ring.

HOW TO COLLECT THE GROUND COFFEE

- Turn off the switch (5).
- Open the lid of the container and collect the coffee with a suitable measuring cup. Level the coffee in the measuring cup with the help of the insert applied on the inside of the container (Fig. 2).
- Press the blocking button to remove the container (Fig. 3). The container is made up of two parts: the upper part can be removed for easy cleaning.

CLEANING

Before cleaning, always remove the plug from the power outlet. Remove the coffee bean recipient (when it is empty) by turning it to the right. The recipient can be washed. Make sure it is completely dry before replacing. Remove any coffee residuals from the three insert slots on the head of the mechanism. Once the recipient has been removed, remove the head of the mechanism and the measuring ring by unscrewing it in a counter clockwise direction. Six turns should be enough (Fig. 4). Clean any remains of the grinding. Use a clean dry brush, or even a toothpick if necessary (never use metallic objects). Never use water to clean the motor parts.

INTRODUCTION

Keep this booklet in a safe place. Contact qualified personnel for any information or problems not contained in this booklet.

TECHNICAL FEATURES

NOMINAL VOLTAGE:	230 volts - 50Hz	120 volts - 60Hz
NOMINAL POWER:	160 Watt	
DIMENSIONS:	H 330 mm - W 120 mm - D 190 mm	WEIGHT: 4.2 Kg

DESCRIPTION OF COMPONENTS

1. Recipient lid.
2. Recipient for 250 gr. of coffee beans.
3. Ring with measuring scale for the precise regulation of the grinding degree.
4. Opening for discharge.
5. ON/OFF switch.
6. Button for dispensing ground coffee.
7. Internal protection

START UP

- Insert the plug into a power outlet with earthing connection after making sure the mains voltage is compatible with the voltage indicated on the machine's rating plate.
- Insert the recipient for the coffee beans into the opening above the measuring ring. Turn right until it stops.
- Do not use the coffee grinder near heat sources and steam.
- Never operate the coffee grinder when it is empty.
- Pour the coffee beans into the recipient (250 gr.) and position the internal protection (7). Close the lid.

COFFEE GRINDING

Turn the machine on via the ON/OFF switch (5) and align the filter holder with the opening (4). Press button 6 with the filter holder until the desired quantity of ground coffee is reached.

REGULATING THE GRINDING DEGREE (Fig. 1)

The grinding degree can only be regulated during operation. Do not remove the coffee beans from the recipient. At the bottom of the recipient there is a measuring ring that can be regulated (3). Each mark on the ring's measuring scale changes the grinding degree by 1/40 mm. Turn the ring to the right for a finer grinding degree. Turn the ring to the left, that is, in a counter clockwise direction for a coarser grinding degree.

If using an espresso coffee machine, we recommend a grinding degree of 1 on the measuring ring.

CLEANING

Before cleaning, always remove the plug from the power outlet. Remove the coffee bean recipient (when it is empty) by turning it to the right. The recipient can be washed. Make sure it is completely dry before replacing. Remove any coffee residuals from the three insert slots on the head of the mechanism. Once the recipient has been removed, remove the head of the mechanism and the measuring ring by unscrewing it in a counter clockwise direction. Six turns should be enough (Fig. 4). Clean any remains of the grinding. Use a clean dry brush, or even a toothpick if necessary (never use metallic objects). Never use water to clean the motor parts.