



• ADVANCED ESPRESSO TECHNOLOGY •

**G.ROSSI S.p.A. Via Alessandria,1
15055 PONTECURONE (AL) ITALY**

***Manuale d'istruzioni
Manuel d'instructions
Instruction manual***

MACINACAFFÈ / MACINADOSATORE
MOULIN-DOSEUR / MOULIN À CAFÉ
COFFEE DOSING GRINDER / COFFEE GRINDER

MAC64



**RAPPRESENTANTE LOCALE
REPRÉSENTANT LOCAL
LOCAL AGENT**

(Apporre timbro):
(Chachet du représentant):
(Stamp below):



INDICE

1)	Descrizione generale e dati tecnici.....	3
2)	Presentazione, utilizzo e conservazione del manuale.....	4
3)	Messa in funzione	4
	Avvertenze e sicurezza.....	4
	Installazione.....	4
4)	Funzionamento.....	5
	Regolazione porzione.....	5
	Regolazione macinatura.....	5
	Come dispensare la dose di caffè.....	5
5)	Pulizia dell'apparecchio.....	5
6)	Manutenzione.....	6
7)	Rumore.....	6
8)	Messa in disuso e smantellamento.....	7
9)	Istruzione per le riparazioni ordinarie (risoluzione dei problemi).....	7
10)	Sistemi di sicurezza	8

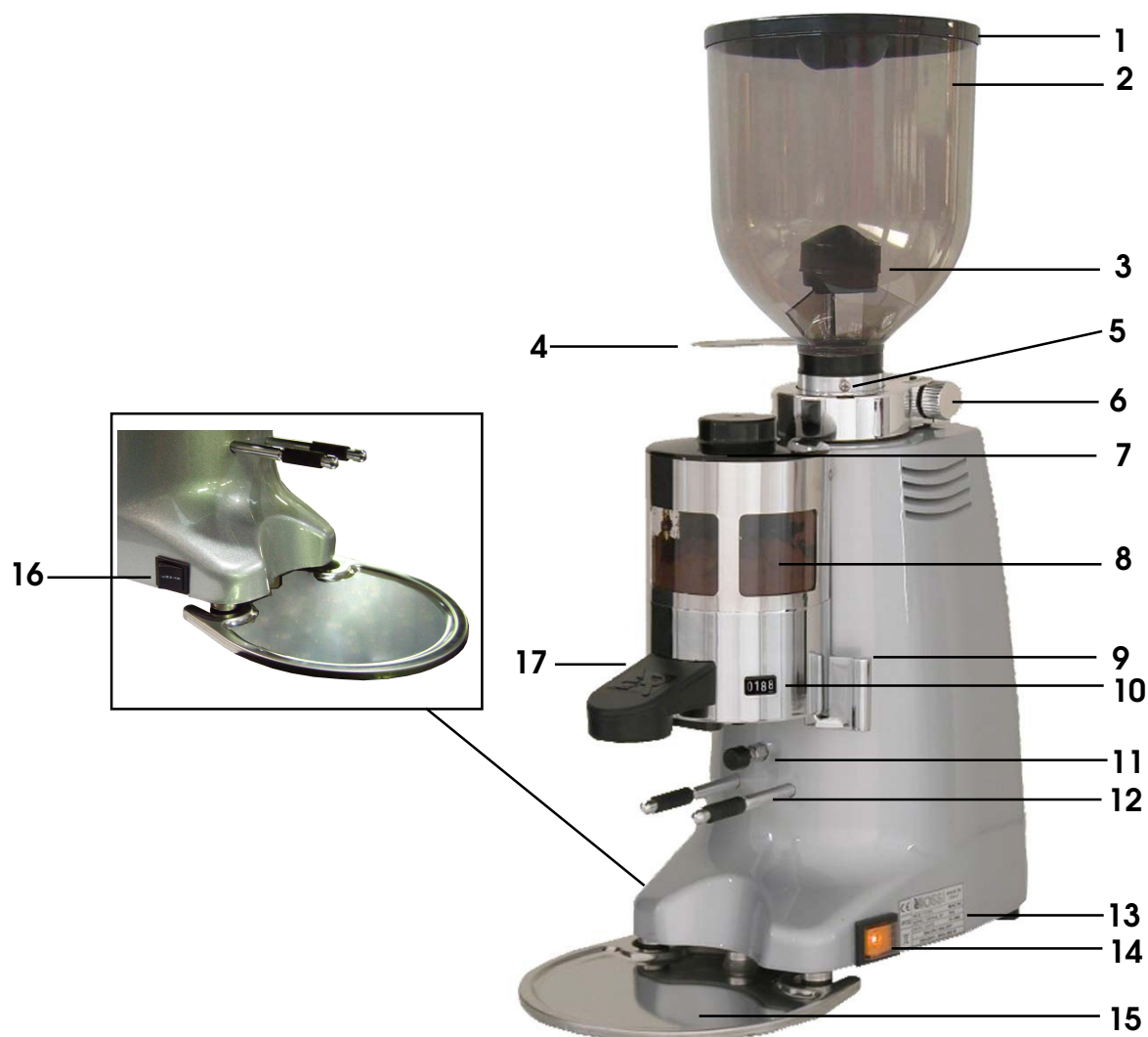
PREFAZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente il presente manuale in ogni sua parte in quanto fornisce importanti indicazioni sulla sicurezza, l'uso e la manutenzione dell'apparecchio.

Conservare con cura il presente manuale.

Il fabbricante si riserva il diritto di modificare il prodotto ed il manuale in ogni momento e senza preavviso.

1) DESCRIZIONE GENERALE E DATI TECNICI



- 1 coperchio campana
- 2 campana
- 3 magnete
- 4 lamierino chiusura caffè
- 5 vite di sicurezza
- 6 manopola di regolazione micrometrica
(con fermo su lato opposto manopola)
- 7 coperchio dosatore
- 8 dosatore
- 9 leva prelievo macinato
- 10 contacolpi
- 11 fermo regolabile per portafiltro
- 12 guide portafiltro
- 13 targa dati tecnici
- 14 interruttore ON/OFF
- 15 vaschetta recupero caffè
- 16 pulsante START
- 17 pressino

Modello	MAC64/A
Ø macine	64 mm
Potenza motore	0,5 Hp
Produttività	16 kg/h
Voltaggio	110/220V 240/380V
Cap. contenitore	1,2 Kg
Peso a vuoto	13 kg
Altezza	640 (mm)
Larghezza	220 (mm)
Profondità	420 (mm)

2) PRESENTAZIONE, UTILIZZO E CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il macinadosatore è un apparecchio adatto alla macinatura del caffè in grani, pertanto qualsiasi altro uso è da considerarsi improprio e pericoloso. L'utilizzatore deve essere una persona adulta e deve attenersi alle norme di sicurezza vigenti, assicurandosi, inoltre, che vengano effettuate sulla macchina le periodiche operazioni di manutenzione e pulizia. Al Cliente è delegata la responsabilità del personale autorizzato all'uso dell'apparecchio nonché del corretto uso e conservazione del presente manuale.

ATTENZIONE: *il fabbricante si riserva il diritto di modificare il prodotto e il manuale senza preavviso o obbligo di aggiornare le versioni precedenti.*

3) MESSA IN FUNZIONE

Avvertenze e sicurezza

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili. E' quindi necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:

- gli elementi di imballo (cartone, cellophane, punti metallici, ...) possono divenire pericolosi se usati impropriamente;
- qualunque anomalia o difetto vanno tempestivamente segnalati al personale autorizzato e qualificato;
- è obbligatorio il collegamento di messa a terra;
- è vietato l'uso di prolunghe o collegamenti volanti;
- verificate l'integrità dei componenti;
- verificate che la tensione di alimentazione indicata sulla targa dei dati tecnici, coincida con quella della rete di distribuzione prevista nel luogo di installazione.

Installazione

- Inserire la campana dentro la ghiera di regolazione in modo tale che il foro corrisponda con la vite e fissare la vite affinché la campana non si muova;
- mettere il caffè in grani nella campana facendo attenzione che il lamierino (4) sia nella posizione di chiusura;
- inserire la spina del macinadosatore nella presa di corrente facendo attenzione che il voltaggio corrisponda;
- dopo aver effettuato il collegamento elettrico, aprire il lamierino (4), portare l'interruttore (14) in stato di ON (luce accesa) ed avviare la macinatura premendo il pulsante START (16). L'apparecchio attiva e arresta la macinatura in modo automatico.
- il macinadosatore è già predisposto alla corretta macinatura. Minime regolazioni potrebbero essere necessarie al fine di ottenere la granulometria voluta.

ATTENZIONE: *per qualche istante, dopo l'arresto, le macine saranno ancora in rotazione.*

ATTENZIONE: *NON LASCIATE MAI IL MACINADOSATORE IN FUNZIONE SENZA CAFFE'*

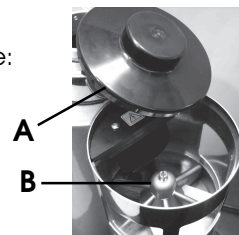
4) FUNZIONAMENTO

Regolazione porzione

ATTENZIONE: la regolazione della dose di caffè si deve effettuare ad apparecchio spento (interruttore 14 in OFF luce spenta).

La quantità di caffè dispensata dal dosatore può essere regolata come segue:

- A) rimuovete il coperchio dosatore;
- B) ruotate il pomolo di regolazione dose situato al centro della scatola dosatore:
 - per diminuire la dose, ruotate il pomolo di regolazione in senso orario;
 - per aumentare la dose, ruotate il pomolo in senso antiorario.



A questo punto è possibile accendere il macinadosatore e dispensare la dose per verificare che la porzione di caffè sia quella desiderata.

Regolazione macinatura

La regolazione della macinatura si effettua mentre l'apparecchio è in funzione.

Sbloccare la ghiera di fermo manopola:



manopola di regolazione micrometrica (6)

- per ottenere una macinatura di tipo più fine, ruotare la manopola di regolazione in senso orario (cioè verso il meno/-);
- per ottenere una macinatura di granulometria superiore, ruotare la manopola di regolazione in senso antiorario (cioè verso il più/+).

La numerazione posta sulla ghiera di regolazione è indicativa circa le variazioni di macinatura.

Dopo la sostituzione delle macine, da eseguirsi da parte di personale qualificato dopo aver tolto tensione all'apparecchiatura, è necessario effettuare una nuova regolazione della macinatura.

Come dispensare la dose di caffè

- Rimuovere il coperchio campana;
- riempire la campana con caffè in grani;
- aprire il lamierino (4), portare l'interruttore (14) in ON (luce accesa) e premere il pulsante START (16) per avviare la macinatura. Il macinadosatore si arresterà automaticamente a dosatore pieno e si avvierà automaticamente ogni qualvolta si prelevano sei dosi.
- posizionare il portafiltro sotto la bocca uscita caffè e tirare fino a fine corsa la leva (9) per prelevare la macinatura di caffè. Tirare due volte consecutivamente per prelevarne due dosi.
- Pressate leggermente e livellate il caffè macinato eliminando ogni eccesso di caffè dall'anello del porta filtro;
- inserite il porta filtro nel gruppo d'erogazione della macchina espresso per preparare il caffè.

5) PULIZIA DELL'APPARECCHIO

Togliere la tensione di alimentazione dell'apparecchio rimuovendo dalla presa la spina prima di iniziare la pulizia.

L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.

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

E' necessario far effettuare periodicamente la pulizia dell'apparecchio esclusivamente da personale tecnico qualificato.

Per la pulizia utilizzare panni o pennelli perfettamente puliti e igienizzati.

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

Campana

Lavare la campana ed il suo collare dopo averla rimossa dall'apparecchio, con acqua e sapone neutro, risciacquarla con acqua tiepida e asciugarla perfettamente.

Si consiglia di effettuare periodicamente la pulizia della campana.

Dopo la pulizia la campana deve essere riposizionata correttamente sull'apparecchio con l'apposita vite.

Sistema di macinatura

Scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione e svitare la ghiera di regolazione ruotandola in senso orario. Dopo aver tolto il portamacine superiore pulire accuratamente le macine, i filetti e l'intero sistema di macinatura utilizzando un pennello ed un panno asciutto.

Dopo aver riposizionato il portamacine superiore nella sua sede, riavvitare la ghiera di regolazione e, dopo aver riposizionato la campana fissandola opportunamente, effettuare la regolazione del grado di macinatura.

Gruppo dosatore (vers. Macinadosatore)

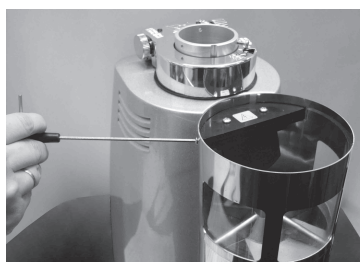
Dopo aver scaricato il caffè macinato, pulire il gruppo stelle del dosatore con un pennello asciutto asportando il materiale rimasto tirando la leva dosatore.

Pulire accuratamente sul fondo del dosatore il foro di uscita del caffè macinato con un panno asciutto.

Allorché si renda necessaria una pulizia più accurata, l'operazione dovrà essere eseguita esclusivamente da personale tecnico qualificato, **dopo aver scollegato l'apparecchio alla rete di alimentazione**, secondo la procedura seguente:

1. Smontare la protezione uscita-caffè svitando le apposite viti;
2. Svitare la vite che fissa la manopolina di regolazione della dose;
3. Svitare la manopolina di regolazione tenendo premuto il gruppo stelle di dosatura (stella femmina e stella smuovicaffè) verso il basso;
4. Sfilare dal perno centrale il gruppo stelle di dosatura;
5. Sfilare la molla dal perno centrale;
6. Pulire accuratamente il fondo, specialmente gli spigoli in vista ed il foro di uscita del caffè macinato.

Per rimontare completamente il gruppo dosatore eseguire in ordine inverso le precedenti istruzioni, prestando attenzione che la linguetta del settore copriforo sia inserita correttamente nella guida relativa presente sul fianco della bacinella.



1



2-3



4-5-6

Bocchetta (vers. Macinacaffè con portasacchetto)

Pulire la "bocchetta" di uscita del caffè macinato con un panno asciutto.

6) MANUTENZIONE

E' indispensabile effettuare periodiche verifiche sullo stato del cavo e della spina di alimentazione.

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

Negli apparecchi con la marcatura CE, per aprire la piastra di fondo per intervenire sul cavo è necessario l'uso di un utensile speciale.

Si raccomanda di utilizzare solo ricambi originali.

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

E' necessario verificare periodicamente lo stato di usura delle macine. Un ottimo stato delle macine garantisce un'elevata qualità della macinatura con maggior produttività e limitazione del surriscaldamento.

7) RUMORE

La misura effettuata in una camera di prova a 1 mt di distanza e a 1,60 mt di altezza nelle condizioni di macinino in funzione (in macinatura) in conformità alla direttiva macchine 98/37/CE fornisce il seguente valore:

LAeq = 73 dB (A)

dove LAeq è il livello continuo equivalente di pressione sonora ponderata "A".

8) MESSA IN DISUSO E SMANTELLAMENTO

- La messa in disuso della macchina va effettuata da personale autorizzato. Il cavo di alimentazione deve essere scollegato e le sostanze potenzialmente dannose per l'ambiente devono essere smaltite legalmente e correttamente.
- Conservare la macchina fuori dalla portata di bambini o persone non responsabili.
- **Per lo smantellamento come rifiuto consegnare la macchina ad un centro autorizzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche (*). Questo per impedire eventuali danni all'ambiente o all'uomo. Per ulteriori informazioni sul riciclaggio contattare gli uffici del comune di appartenenza, il servizio per lo smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.**
- Non disperdere nell'ambiente.

(*)



Etichetta apposta sull'apparecchiatura come identificazione della Direttiva RAEE/WEEE (2002/96/CE) sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche, destinate al mercato Europeo.

9) ISTRUZIONI PER LE RIPARAZIONI ORDINARIE

PROBLEMA	POSSIBILI CAUSE	SOLUZIONI/AZIONI CORRETTIVE
Il macinadosatore non funziona	la spina non è inserita	inserire la spina.
	è intervenuta la sicurezza di protezione del motore	spegnere il macinadosatore e attendere circa 10 minuti prima di riavviarlo.
Il motore funziona ma il caffè non viene macinato	vano portamacine libero	togliere tensione assicurarsi che il lamierino (4) sia in posizione aperta.
	il caffè blocca le macine	togliere tensione e pulire il vano macine e regolare per una macinatura più grossa
	ostruzione alle macine e/o corpi estranei nelle macine	togliere tensione, chiudere il lamierino (4) e rimuovere la campana; svitare la ghiera di regolazione della macinatura e rimuovere il corpo estraneo.
Rumori metallici	le macine si toccano	spegnere il macinadosatore, regolare la macinatura per una granulometria superiore e riaccendere il macinadosatore.

10) SISTEMI DI SICUREZZA

In questo macinino sono presenti i seguenti sistemi di sicurezza:

- A.**
protezione ingresso-caffè macinato anti intrusione all'interno della campana.
- B.**
1 vite di sicurezza per blocco campana posta sulla ghiera del bocchettone campana.
- C.**
protezione uscita-caffè anti intrusione.
- D.**
spia luminosa (interruttore ON/OFF).

I suddetti sistemi di sicurezza servono ad evitare l'accesso alle parti in movimento durante le normali operazioni d'uso (A - B - C) e ad indicare che il macinadosatore è acceso (D).
Qualora tali sistemi di sicurezza venissero rimossi per le operazioni di pulizia e/o manutenzione ad apparecchiatura spenta e dopo la rimozione della spina, assicurarsi sempre di riposizionarli correttamente in quanto sono necessari a garantire la sicurezza dell'utilizzatore.

ATTENZIONE: l'uso del macinadosatore senza questi sistemi di sicurezza è proibito.



TABLE DE MATIÈRES

1)	Description générale et données techniques.....	3
2)	Présentation, utilisation et conservation du manuel.....	4
3)	Mise en marche	4
	Recommandations et mesures de sécurité.....	4
	Installation.....	4
4)	Fonctionnement.....	5
	Réglage de la dose (portion).....	5
	Réglage de la mouture.....	5
	Distribution de la dose de café.....	5
5)	Nettoyage de l'appareil.....	5
6)	Entretien.....	6
7)	Bruit.....	6
8)	Mise hors d'usage et destruction.....	7
9)	Instructions pour les réparations ordinaires (résolution des problèmes).....	7
10)	Systèmes de sécurité.....	8

AVANT-PROPOS

Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement et intégralement la présente notice. Celle-ci fournit toutes les informations importantes sur la sécurité, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Conserver soigneusement la présente notice.

Le fabricant se réserve le droit d'apporter toutes les modifications à l'appareil et au manuel en tout moment et sans préavis.

1) DESCRIPTION GENERALE ET DONNEES TECHNIQUES



- 1 couvercle trémie
- 2 trémie
- 3 aimant
- 4 vérin
- 5 vis de sécurité
- 6 poignée régulation micrométrique
(avec arrêt sur coté opposée à la poignée)
- 7 couvercle doseur
- 8 doseur
- 9 levier prise café moulu
- 10 compte doses
- 11 arrêt réglable pour porte-filtre
- 12 guides porte-filtre
- 13 targue données techniques
- 14 interrupteur ON/OFF
- 15 cuvette récupération café moulu
- 16 poussoir DEPART (START)
- 17 presse café

Modèle	MAC64/A
Ø meules	64 mm
Puissance moteur	0,5 (hhp)
Productivité	16 (kg/h)
Voltage	110/220V 240/380V
Cap. conteneur	1,2 Kg
Poids à vide	13 (kg)
Hauteur	640 (mm)
Largeur	220 (mm)
Profondeur	420 (mm)

2) PRESENTATION, UTILISATION ET CONSERVATION DU MANUEL

Le moulin doseur est un appareil servant à la mouture du café en grains, donc toute autre utilisation est abusive et dangereuse. L'utilisateur doit être une personne adulte et doit respecter les mesures de sécurité en vigueur. Il doit s'assurer, en outre, que la maintenance et le nettoyage de la machine sont effectués correctement et périodiquement. Le personnel autorisé à utiliser la machine, ainsi que l'utilisation correcte et la conservation du manuel, sont placés sous la responsabilité du Client.

ATTENTION: le constructeur se réserve le droit d'appliquer aux appareils toutes les modifications techniques qu'il juge nécessaires, ainsi que la modification du manuel, sans aucun préavis.

3) MISE EN MARCHÉ

Recommandations et mesures de sécurité

Dans la mesure du possible, le constructeur a prévu tous les systèmes de sûreté pour garantir la sécurité des utilisateurs; toutefois les innombrables conditions d'installation et/ou de manutention peuvent provoquer des situations incontrôlables ou impossibles à prévoir: il faut donc évaluer constamment les risques résiduels et tenir compte des conseils suivants:

- les éléments d'emballage (carton, cellophane, agrafes métalliques, ...) peuvent devenir dangereux si mal utilisés;
- les anomalies ou les défauts doivent être rapidement signalés au personnel autorisé;
- le raccordement de mise à terre est obligatoire;
- il est interdit d'utiliser des rallonges et des connexions volantes;
- vérifier l'intégrité des éléments;
- contrôler que la tension d'alimentation indiquée sur la targue données techniques coïncide avec celle du réseau de distribution prévue à l'installation.

Installation

- Placer la trémie dans le collier de réglage de la mouture et faire correspondre le trou avec la vis; fixer la vis pour que la trémie ne bouge pas;
- mettre du café en grains dans la trémie faisant attention que le vérin (4) soit en position fermée;
- insérer la fiche du moulin dans la prise de courant faisant attention que le voltage corresponde;
- après avoir effectué la connexion électrique, ouvrir le vérin (4), porter l'interrupteur (14) en ON (allumé) et faire partir la mouture en pressant le poussoir DEPART (START) (16). L'appareil autorise et arrête la mouture en mode automatique.
- le moulin est déjà prédisposé pour une mouture correcte (de corrections minimales peuvent être pourtant nécessaires);

ATTENTION: pendant quelques instants les lames seront encore en rotation

ATTENTION: ne laissez jamais en fonction le moulin doseur sans café

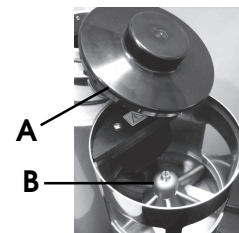
4) FONCTIONNEMENT

Reglage de la dose (portion)

ATTENTION: Le réglage de la dose de café distribuée par le doseur doit se faire à l'appareil éteint (interrupteur 14 en OFF - éteint).

La quantité de café distribuée par le moulin peut être réglée comme il suit:

- A) enlever le couvercle doseur;
- B) tourner le pommeau de réglage de la dose situé au centre du doseur:
 - pour diminuer la dose, tourner le pommeau de réglage dans le sens horaire;
 - pour augmenter la dose, tourner le pommeau de réglage dans le sens anti-horaire.

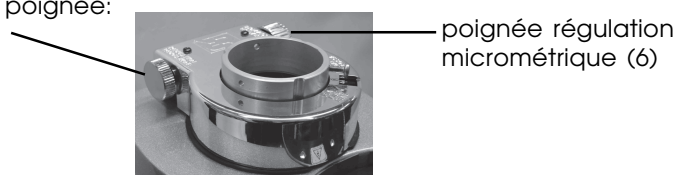


Il est possible d'allumer le moulin-doseur et dispenser la dose pour vérifier que la portion de café est celle voulue.

Reglage de la mouture

Pour régler la mouture l'appareil doit être en marche.

Débloquer le collier d'arrêt poignée:



- pour obtenir une mouture plus fine, tourner le collier de réglage dans le sens horaire (vers /-).
- pour obtenir une mouture de granulométrie plus grosse, tourner le collier de réglage dans le sens horaire (vers /+).

Les chiffres sur le collier ne sont qu'à titre d'indication des différentes moutures.

Après avoir remplacé les meules, en faisant appel exclusivement à une personne qualifiée après avoir coupé l'alimentation électrique de l'appareil, régler de nouveau la mouture.

Distribution de la dose de café

- Enlever le couvercle de la trémie;
- remplir la trémie avec du café en grains;
- ouvrir le vérin (4), porter l'interrupteur (14) en ON (allumé) et faire partir la mouture en pressant le poussoir DEPART (START) (16). Le moulin s'arrête automatiquement quand le doseur est plein et il se met en marche automatiquement toutes les fois qu'on prélève six (6) doses;
- placer le porte-filtre au-dessous de la goulotte de sortie du café moulu et tirer le levier (9) pour prélever la mouture de café. Tirer deux fois, consécutivement, pour en prélever deux doses.
- presser légèrement et niveler le café moulu en éliminant tout excès de café de la bague du porte-filtre;
- placer le porte-filtre dans le groupe de distribution de la machine à café espresso pour pouvoir préparer le café.

5) NETTOYAGE DE L'APPAREIL

Couper l'alimentation électrique de l'appareil en débranchant la prise, avant de commencer le nettoyage. L'appareil ne doit pas être nettoyé en projetant de l'eau sur celui-ci. Ne pas installer l'appareil dans des locaux dont le nettoyage s'effectue à l'aide d'un jet d'eau.

Il est nécessaire de procéder régulièrement au nettoyage de l'appareil en faisant appel exclusivement pour cela à une personne qualifiée.

Pour le nettoyage, utiliser chiffons ou pinceaux parfaitement propres et désinfectés. Ne pas utiliser de produits abrasifs pour ne pas rendre opaque les parties polies de l'appareil.

Trémie

Après l'avoir démonté laver la trémie et son collier à l'eau et au savon neutre, bien les rincer à l'eau tiède et les essuyer parfaitement.

Il est recommandé d'effectuer régulièrement le nettoyage de la trémie.

Après le nettoyage, la trémie devra être correctement remise en place sur l'appareil en le fixant avec la vis prévue à cet effet.

Système de mouture

Démonter le volant de réglage en la dévissant dans le sens des aiguilles d'une montre. Après avoir retiré le porte-lames supérieur, nettoyer soigneusement les lames, les rainures et le système de mouture en utilisant pour cela un pinceau et un chiffon sec.

Après avoir remis en place le porte-lames supérieur dans son logement, revisser le volant de réglage et après avoir adéquatement remis en place la trémie, procéder ensuite au réglage de la finesse de mouture.

Groupe doseur (sur moulin-doseur)

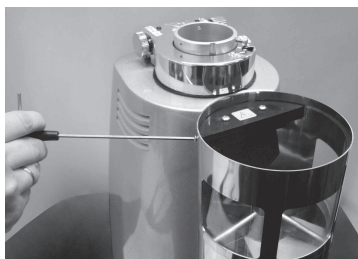
Après avoir éliminé le café moulu, nettoyer le diaphragme doseur à l'aide d'un pinceau sec en éliminant le café encore présent en actionnant le manette du doseur.

Nettoyer soigneusement, sur la partie inférieure du doseur, la bouche de sortie du café moulu à l'aide d'un pinceau sec.

S'il est nécessaire d'effectuer un nettoyage plus soigné, telle opération devra être réalisée par un personnel technique qualifié qui, auparavant, devra débrancher l'appareil du secteur et procéder comme suit:

1. Démonter le protecteur sortie-café en dévissant les vis;
2. Dévisser la vis fixant la manette de réglage de la dose;
3. Dévisser la manette de réglage en gardant le groupe étoiles de dosage (étoile femelle et étoile supérieure des doses) enfoncé vers le bas;
4. Dégager le groupe étoiles de dosage du pivot central;
5. Dégager le ressort du pivot central;
6. Nettoyer le fond avec soin, en particulier les angles apparentes et l'orifice de sortie du café moulu.

Pour remonter le groupe doseur, suivre les opérations ci-dessus dans le sens inverse en veillant à ce que la languette du cache-orifice soit correctement insérée dans sa rainure située sur le côté du bassin.



1



2-3



4-5-6

Bouche (sur moulin à café avec porte-sachet)

Nettoyer la bouche de sortie du café moulu à l'aide d'un chiffon sec.

6) ENTRETIEN

Il est indispensable de contrôler régulièrement l'état du fil et de la prise d'alimentation de l'appareil.

Dans le cas où le fil ou la prise d'alimentation serait endommagé, demander l'intervention d'un technicien qualifié pour le/la changer, cela afin de prévenir tous les risques.

Les appareils marqués de label CE nécessitent, afin d'ouvrir la plaque située sous l'appareil (afin d'intervenir sur le fil d'alimentation) l'utilisation d'un outil spécial.

Il est recommandé de n'utiliser que des pièces détachées d'origine.

Pour assurer le bon fonctionnement de l'appareil, il est indispensable de faire appel à un technicien qualifié pour procéder à l'entretien et au contrôle minutieux des parties sujettes à usure.

Il est en outre nécessaire de vérifier régulièrement le degré d'usure des lames. Le bon état de celles-ci est la garantie d'une mouture de bonne qualité et d'un bon rendement, et permet également de limiter la surchauffe de l'appareil.

7) BRUIT

La mesure effectuée dans une chambre d'essai à 1 mètre de distance et à 1,60 mètres de haut dans les conditions de moulin en marche (en mouture) conformément à la Directive européenne 98/37/CE relative aux machines a produit la valeur suivante:

LAeq = 73 dB (A)

où LAeq est le niveau continu équivalent de pression sonore pondérée "A".

8) MISE HORS D'USAGE ET DESSTRUCTION

- Seulement le personnel autorisé peut mettre la machine hors d'usage. Pour le faire, il faut éliminer la pression du circuit hydraulique, débrancher le câble électrique du réseau d'alimentation et vidanger les substances qui pourraient être dangereuses pour l'environnement.
- Placer la machine dans un endroit hors de portée des enfants ou des personnes pas responsables.
- **Pour la destruction de la machine la remettre à un centre autorisé à l'enlèvement et le recyclage des appareils électriques et électroniques (*).** Ça pour prévenir dommages à l'environnement et protéger la santé humaine. Pour autres informations sur le recyclage, contacter les bureaux du Mairie d'appartenance, le service pour l'écoulement des déchets domestiques ou le revendeur.
- Ne pas jeter, nuit à l'environnement.

(*)



Étiquette apposée sur la machine pour l'identification de la DIRECTIVE RAEE/WEEE (2002/96/CE) sur les Déchets d'Appareils Électriques et Électroniques, destinées au Marché Européen.

9) INSTRUCTIONS POUR LES RÉPARATIONS ORDINAIRES

PROBLEME	CAUSES POSSIBLES	SOLUTIONS/ACTIONS CORRECTIVES
Le moulin ne marche pas	la fiche n'est pas insérée	insérer la fiche.
	intervention de la sécurité de protection du moteur.	éteindre le moulin et attendre 10 minutes d'environ avant de le rallumer.
Le moteur marche mais le café n'est pas moulu	boîte à meules libre	couper la tension et s'assurer que le vérin (4) soit ouvert.
	café empâté dans le meules	couper la tension et nettoyer la boîte à meules pour une mouture plus grosse.
	obstruction dans les meules et/ou corps étrangers dans les meules	couper la tension, fermer le vérin (4) et enlever la trémie; dévisser le collier de réglage et enlever le corps étranger.
Bruit métalliques	les meules se touchent	éteindre le moulin, régler la mouture pour une granulométrie plus grosse et rallumer le moulin.

10) SYSTEMES DE SECURITE:

Sur les moulins susdits on a placé les systèmes de sécurités suivants:

- A.**
Magnéto de sécurité placée à l'intérieur de la trémie qui ne doit être JAMAIS enlevé (voir point A).
- B.**
Une vis de sécurité pour blocage trémie placée sur le collier de la goulotte de la trémie.
- C.**
Protection sortie-café anti intrusion.
- D.**
Lampe témoin (interrupteur ON/OFF).

Les systèmes susdits servent à éviter l'accès aux parties en mouvement pendant les normales opérations d'emploi (A - B - C) et à indiquer que le moulin doseur est allumé (D).

Si l'on enlève ces systèmes de sécurité pour les opérations de nettoyage et/ou d'entretien avec l'appareil éteint et après avoir enlevé la fiche, s'assurer toujours de les replacer correctement puisqu'ils sont nécessaires à garantir la sécurité de l'utilisateur.

ATTENTION: L'emploi du moulin sans ces systèmes est interdit.



CONTENTS

1)	General description and technical data.....	3
2)	Presentation, use and conservation of the.....	4
3)	Start up.....	4
	Warnings and safety precautions.....	4
	Installation.....	4
4)	Functionning.....	5
	Portion (dose) adjustment.....	5
	Grinding adjustment.....	5
	How to dispense the coffee dose.....	5
5)	Cleaning.....	5
6)	Maintenance.....	6
7)	Noise.....	6
8)	Shut-down and dismantling.....	7
9)	Troubleshooting.....	7
10)	Safety systems.....	8

FOREWORD

Before using the appliance read the present manual from cover to cover as it contains important instructions for the safety, operation and maintenance of the appliance. Look after this manual and keep it in a safe place.
The manufacturer reserves the right to make changes to the product and to the manual whenever it is requested and without prior notice.

1) GENERAL DESCRIPTION AND TECHNICAL DATA



- 1 bean hopper lid
- 2 bean hopper
- 3 magnet
- 4 coffee closing sheet
- 5 safety screw
- 6 micrometric adjustment handle
(with a lock on the opposite side of the handle)
- 7 doser lid
- 8 doser
- 9 dosing lever
- 10 counter
- 11 adjustable lock for filter-holder
- 12 filter-holder guides
- 13 technical data label
- 14 ON/OFF switch
- 15 coffee spill tray
- 16 START push-button
- 17 coffee presser

Model	MAC64/A
Ø grindstones	64 mm
Power	0,5 (Hp)
Productivity	16 (kg/h)
Voltage	110/220V 240/380V
Container cap.	1,2 Kg
Empty weight	13 (kg)
Height	640 (mm)
Width	220 (mm)
Depth	420 (mm)

2) INTRODUCTION: USE AND CONSERVATION OF THE MANUAL

The dosing grinder is an appliance for coffee bean grinding therefore any other use will be considered unsuitable and hazardous. The user must be an adult. He must comply with the safety regulations in force, ensuring that routine maintenance and cleaning are carried out regularly. **The customer is responsible for the people authorized to use the appliance and for the correct use and conservation of the manual.**

ATTENTION.: the manufacturer reserves the right to make any necessary technical changes on the product and on the manual without prior notice.

3) START-UP

Warnings and safety precautions

The manufacturer has obviously taken every possible precaution to guarantee the user's safety but the different installation and/or transport conditions could give rise to uncontrollable or unpredictable situations. For that reason it is always necessary to assess possible hidden hazards and to consider the following suggestions:

- the packing elements (cardboard, cellophane, metal staples, etc.) can cause accidents if not carefully handled ;
- any fault or defect must be promptly notified to the authorized and qualified personnel;
- an earth connection is mandatory;
- the use of extensions or flying connections is forbidden;
- check the condition of the components;
- ensure that the power supply voltage reported on the technical data label is the same as that of the main supply network to be used in the place of installation.

Installation

- Place bean hopper in the grind adjustment dial so that the hole corresponds with the screw. Fix the screw so that the bean hopper does not move;
- place whole coffee beans into the hopper and make sure that the sheet (4) is in the closing position;
- insert the plug of the grinder in the power socket making sure the voltage corresponds;
- after having carried out the electrical connection, open the sheet (4), place the switch (12) in ON position (light on) and start grinding by pressing the push-button START (13). The grinder starts and stops grinding in automatic mode;
- the grinder is already set for a correct grinding. Slight adjustment may be however necessary in order to obtain the desired grinding size.

N.B. after stop, the grindstones will continue to rotate for a few seconds.

N.B. THE GRINDER MUST NEVER BE LEFT IN FUNCTION WITHOUT COFFEE.

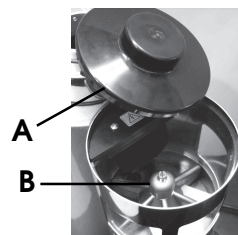
4) FUNTIONING

Portion (dose) adjustment

Attention: the coffee dose adjustment must be done when the appliance is turned off (switch 12 in OFF position).

The amount of coffee dispensed from the doser may be adjusted as follows:

- A) remove the doser lid
- B) rotate the adjustment knob placed in the center of the dosing chamber
 - to decrease the dose size, turn the knob clockwise
 - to increase the dose size, turn the knob counterclockwise



After the above operations the grinder can be switched on and the dose dispensed in order to verify that the coffee dose is the requested one.

Grinding adjustment

The grinding adjustment must be carried out when the grinder is in function.

Unlock the dial of handle lock:



micrometric adjustment handle (6)

-to obtain a finer grinding size, rotate the regulation handle clockwise (towards /-);

-to obtain a larger grinding size, rotate the regulation handle anti-clockwise (towards /+);

The numbering on the regulation handle indicates the grinding variations.

A new grinding adjustment - which must be carried out by a qualified personel after having cut the tension from the appliance - must be carried out each time the grindstones are replaced.

How to dispense the coffee dose

- Remove bean hopper lid;
- fill bean hopper with whole coffee beans;
- open the sheet (4), place the switch (14) in ON position (light on) and press START push-button (16) to start grinding. The grinder will automatically stop when the doser is full and will automatically start each time six (6) coffee doses are dispensed;
- place the filter holder under the doser outlet and pull the dosing lever (9) stroke end once, for a single serving, twice for a double serving;
- wipe or brush away any excess of ground coffee from the ring of the filter holder;
- insert the filter holder in the brewing group of the espresso coffee machine to start the brewing process.

5) CLEANING

DISCONNECT THE APPLIANCE POWER SUPPLY BY UNPLUGGING IT BEFORE CLEANING.

THE APPLIANCE MUST NOT BE CLEANED USING WATER JETS.

Do not install the appliance in rooms where water jets are used for cleaning.

THE APPLIANCE MUST BE CLEANED PERIODICALLY BY SKILLED TECHNICAL PERSONNEL ONLY.

Use perfectly clean, disinfected cloths or brushes for cleaning.

Do not use abrasive products as these are liable to take the sheen off shiny parts.

Hopper

Wash the hopper once it has been removed from the appliance using neutral soap and water, rinse abundantly with lukewarm water and dry thoroughly.

It is advisable to clean the hopper periodically.

Once the hopper has been cleaned, it must be put back on the appliance properly, fixing it with the relevant screw.

Grinding system

Unscrew the adjustment dial by turning it clockwise. After having removed the upper grinstone holder, clean the grindstones, the threads and the whole grinding system thoroughly using a clean brush and cloth. After having re-positioned the upper grinstone holder, screw the adjustment dial back on and, after having refitted the hopper properly, adjust grinding as required.

Doser

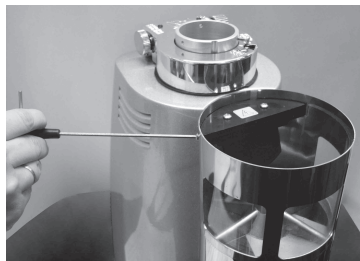
After having discharged the ground coffee, clean the doser star unit with a clean brush expelling the remove material by pulling the doser lever.

Use a dry cloth to thoroughly clean the outlet of the ground coffee on the bottom of the doser.

Whenever a more thorough cleaning is requested, the operation must be carried out by skilled technical personnel, **after disconnecting the appliance from the power supply**, according to the following instructions:

1. Remove the coffee outlet guard unscrewing the relevant screw.
2. Unscrew the screw which fixes the coffee dose adjustment knob.
3. Unscrew (anti-clockwise) the coffee dose knob by holding the doser star unit (female dosing star and upper doser star) pushed down.
4. Remove the doser star unit.
5. Remove the central spring.
6. Clean thoroughly the bottom of the doser, especially the sharp edges on sight and the outlet of the ground coffee.

In order to reassemble the doser, follow the above instructions in inverted order; pay attention that the feather of the coffee outlet covering section plate is correctly set in the proper slide on the side of the basin.



1



2-3



4-5-6

Spout (Coffee grinder with bag-holder)

Wipe clean the spout from which ground coffee is released by using a dry cloth.

6) MAINTENANCE

It is essential to check the state of the supply cable and plug periodically.

IN CASE THE SUPPLY CABLE OR PLUG ARE DAMAGED, CALL IN SKILLED TECHNICAL PERSONNEL TO REPLACE THEM, THIS TO PREVENT ANY RISK.

IN "CE" CERTIFIED APPLIANCES, A SPECIAL TOOL IS REQUIRED TO OPEN THE BASE PLATE TO GET AT THE CABLE.

It is recommended to use original spare parts only.

In order to assure the lasting efficiency of the appliance, skilled technical personnel must be called in to perform periodical maintenance, including detailed checks of the state of those components subject to wear.

The state of the grindstones must be checked periodically. Keeping the grindstones in an excellent state assures high-quality grinding, resulting in greater productivity and limited overheating.

7) NOISE

The value measured in a testing room at 1 mt distance and 1,60 mt height when the grinder is ON (when it is grinding) conforms to the CE Directive 98/37/CE (Machinery) and provides the following results:

LAeq = 73,0 dB (A)

where LAeq is the equivalent continuous level of the averaged sound pressure "A".

8) SHUT-DOWN AND DISMANTLING

- The dismantling of the machine must be done by authorized personnel only. For this purpose, power cord must be disconnected, and substances which are potentially harmful to the environment must be legally and properly disposed of.
- Place the machine in a suitable place, out of the reach of children or unsuitable people.
- **For dismantling the machine as refuse, take it to an authorized site for the electrical and electronic equipment recycling (*). This instruction prevents possible damages to the environment and protects human health. For other information on recycling, contact the adherence Council offices, the domestic waste dismantling service or the dealer.**
- **Do not dispose of it in the environment.**

(*)



Label affixed on the machine for identification of **DIRECTIVE (2002/96/EC) on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)**, destined to the European market.

9) TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES	SOLUTIONS/CORRECTIVE ACTIONS
Grinder will not start:	not plugged in	plug grinder in outlet
	intervention of the motor safety protection	turn grinder off and wait approx 10 min before re-starting
Motor runs but no coffee is ground:	grindstone box free	unplug the grinder and make sure the sheet (4) is opened.
	coffee jammed in grindstones	unplug the grinder, clean the grindstone box and adjust for a coarser grind.
	obstruction and/or foreign objects in grindstones	unplug the grinder, close the sheet (4) and remove the hopper; unscrew grinding adjustment dial and remove the foreign object.
Metal scraping sound:	grindstones touch each other	turn off grinder, adjust for a coarser grind and turn on grinder.

10) SAFETY SYSTEMS

The following safety system are placed on the this grinder:

A.

A safety magnet inside the hopper which must NEVER be removed (see point A).

B.

One safety screw for hopper blockage placed on the hopper spout dial.

C.

An anti-access coffee exit protection.

D.

A light switch (ON/OFF switch)

The above safety systems are placed on our grinders in order to avoid access to the moving parts during their normal operation use (A-B-C) and to indicate that the grinder is switched on (D).

When the above safety systems are removed to carry out cleaning and /or maintenance operations with the grinder is switched off and unplugged, you must ensure that they are replaced in their correct position as they are necessary to guarantee the user's safety.

ATTENTION: Use of the grinder without the above safety systems is forbidden.



DICHIARAZIONE CE DI CONFORMITA'

La G.ROSSI s.p.a. con sede in Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italia, dichiara che il presente macinacaffè/macinasatore modello MAC64 è conforme alle indicazioni contenute nelle **direttive 98/37/CE 91/368/CE 89/336/CE 93/44/CE 93/68/CE 2003/10/CE 2001/95/CE 73/23/CE e nelle normative UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-1**. Questo prodotto è stato progettato in maniera tale da non esporre l'operatore alle parti pericolose (macine ed impianto elettrico) durante il suo normale impiego.

DECLARATION CE DE CONFORMITE

Les établissements G.ROSSI s.p.a., ayant siège Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italie, déclare que ce moulin à café/moulin-doseur Modèle MAC64 est conforme aux indications contenues dans les directives **directive 98/37/CE 91/368/CE 89/336/CE 93/44/CE 93/68/CE 2003/10/CE 2001/95/CE 73/23/CE et aux normes UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-1**. Ce produit a été conçu de façon à ne pas exposer l'opérateur aux parties dangereuses (meules et installation électrique) au cours de son utilisation normale.

EC STATEMENT OF CONFORMITY

G.ROSSI s.p.a. with headquarters in Via Alessandria 1, 15055 Pontecurone (AL) Italy declares that this coffe grinder/dosing grinder model MAC64 conforms to the information given in directives **98/37/CE 91/368/CE 89/336/CE 93/44/CE 93/68/CE 2003/10/CE 2001/95/CE 73/23/CE and in the rules UNI EN 12100-1, EN 12100-2, CEI EN 60335-1**. This product has been designed in such a way as to protect the operator from dangerous parts (grinding burrs and electrical system) during its normal use.

G. ROSSI S.p.A.
Direttore generale
Le directeur général
General manager

P. Contardi

