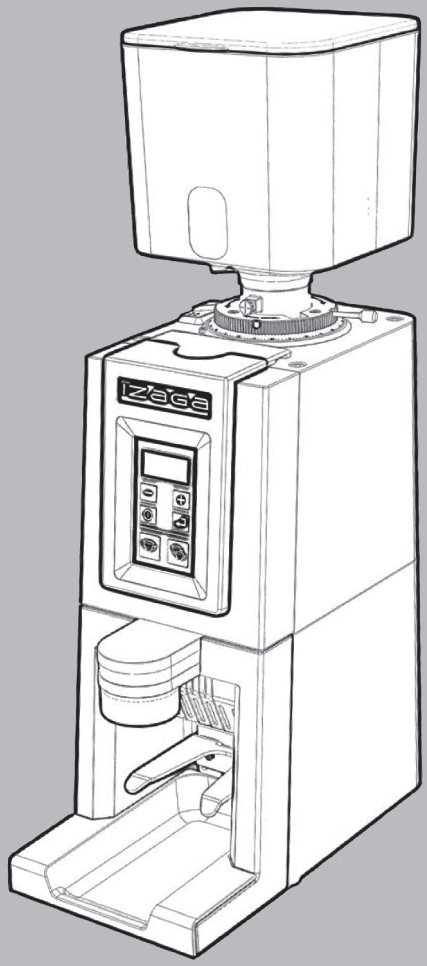
IZAGA Key

Molino de café
Coffee grinder
Kaffeemühle
Moulin à café

ESPAÑOL ENGLISH DEUTSCH FRANÇAIS



MANUAL DE INSTRUCCIONES
USER MANUAL
BETRIEBSANLEITUNG
MANUEL D'UTILISATION

mar K ibar
automaticgrinders

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Molino de café IZAGA

- Izaga KEY (Temporizado)
- Izaga W (Gravimétrico)

INDICE

1.- Instrucciones de Seguridad. (6-8).
2.- Datos técnicos. (8).
3.- Descripción. (9).
4.- Dispositivos de seguridad del molino. (10).
5.- Instalación y Puesta en marcha. (10-21).
6.- Contabilidad. (22-23).
7.- Solución de problemas. (24).
8.- Limpieza. (25-27).
9.- Mantenimiento. (27).
10.- Declaración de Conformidad. (29).
11.- Condiciones de Garantía. (30).
12.- Anexo I. Identificador Porta. (31-32).

Estimado cliente:

El **Molino Automático IZAGA**, es un molino de café profesional, completamente automático, que le permite disponer de forma rápida, cómoda y precisa de café recién molido, para que su café en taza sea siempre perfecto.

Este producto ha sido diseñado utilizando las últimas tecnologías y más de 25 años de experiencia en el mundo del café. El resultado es un producto de alta calidad y prestaciones, que esperamos satisfaga plenamente sus necesidades.

Lea y atienda las instrucciones y recomendaciones contenidas en este manual, para disfrutar de forma plena y segura de este producto. Ante cualquier anomalía, contacte con su distribuidor o con el fabricante del equipo.

Markibar se reserva el derecho a introducir las mejoras que se crean pertinentes, derivadas de la constante investigación desarrollada por la empresa.

1.- Instrucciones de Seguridad.

Lea y preste atención a las siguientes instrucciones de seguridad. El incumplimiento de dichas instrucciones puede provocar un mal funcionamiento o daños en el equipo.

1.1-Símbolos.

1.1-1.Instrucción de seguridad.

Peligro de accidente si no se atiende dicha observación.

1.1-2.Instrucción general.

Puede dañarse el equipo o el buen funcionamiento no queda garantizado, si no se atiende esta instrucción.

1.2-Instrucciones de seguridad.

- La clavija de conexión a la red eléctrica suministrada por el fabricante será la correspondiente al país donde se instale la máquina.
- Al desembalar el equipo, comprobar que el voltaje de la red eléctrica coincide con la indicada por el fabricante en la etiqueta de características. Nunca usar el equipo en entornos mojados o húmedos.
- Las bolsas de plástico del embalaje pueden ser peligrosas. Manténgalas fuera del alcance de los niños.
- Desenchufar el equipo antes de realizar operaciones de mantenimiento o limpieza.
- Nunca trabajar el molino con un cable de red en mal estado. Inspeccionar periódicamente posibles daños eléctricos del cable, enchufe, etc.
- Cualquier reparación debe ser realizada por personal del Servicio Técnico Autorizado.

- Para un óptimo funcionamiento del molino, el máximo ciclo de trabajo no debe exceder de tandas de 5 sg. de molido y 10 sg. de paro. Tras un trabajo en continuo de 30 minutos, dejar que el motor se enfríe durante 30 minutos antes de una nueva operación.
- No realizar ninguna modificación o alteración al equipo. El Fabricante no asume ninguna responsabilidad por daños ocasionados por incumplir esta instrucción.
- Este aparato no está destinado para ser usado por personas (incluidos niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o carezcan de experiencia o conocimiento. Los niños deberían ser supervisados para asegurar que no juegan con el aparato.
- Este aparato pueden utilizarlo niños con edad de 8 años y superior y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, si se les ha dado la supervisión o formación apropiadas respecto al uso seguro del aparato y comprenden los peligros que implica.
- La limpieza y el mantenimiento a realizar por el usuario no deben realizarlos los niños sin supervisión.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, por su servicio posventa o por personal cualificado similar con el fin de evitar un peligro.
- No introducir objetos por las ranuras de ventilación del molino.
- Este molino está diseñado para uso comercial en restaurantes, bares, cafeterías y establecimientos similares. No puede utilizarse para usos industriales de molido en continuo.

- El usuario no necesita realizar ninguna operación de limpieza de las fresas.
- El molino debe ser instalado en ubicaciones interiores, evitando zonas donde pueda haber salpicaduras de agua, limpiezas con chorro de agua, etc.
- Nunca sumergir el molino en agua, ni trabaje con las manos mojadas.

1.3- Uso del Molino.

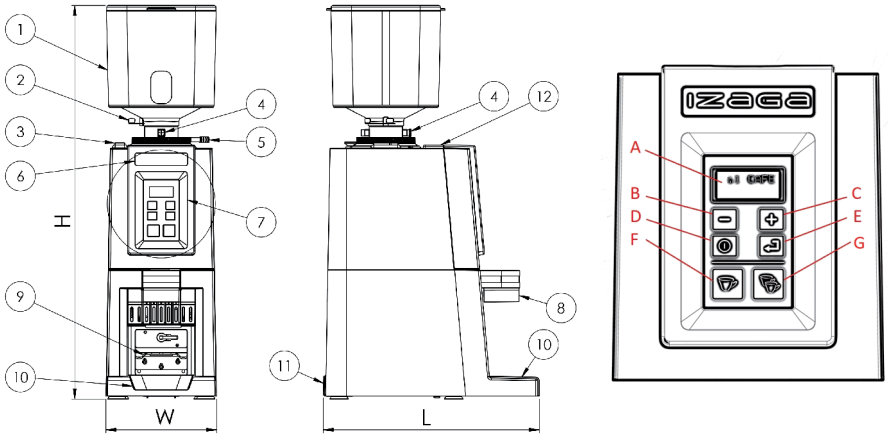
Este equipo está diseñado para moler exclusivamente café en grano. No utilizarlo para moler otros productos u objetos.

NUNCA verter **CAFÉ MOLIDO** en la **TOLVA**.

2.- Datos técnicos.

CARACTERISTICAS	DATOS	
ALIMENTACION ELECTRICA	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
RPM	1350 r/m	1620 r/m
POTENCIA NOMINAL	525 W	
FUSIBLE SOBRE CARGA	10 A Tipo T	
Max. tiempo funcionamiento admisible	34% encendido - 66% apagado	
ALTO H	640 mm.	
ANCHO W1/W2	180 mm.	
FONDO L	352 mm.	
PESO	16 Kg.	
CAPACIDAD TOLVA	1.5 Kg.	
MUELAS	Ø 64	
PRODUCCION Kg./hora	8 Kg.	

3.- Descripción.



1.- Tolva

2.- Cierre tolva.

3.- Bloqueador punto molido.

4.- Bloqueador Tolva.

5.- Eje maneta punto molido.

6.- Publicidad retro iluminada.

7.- Teclado. Ver detalle.

8.- Pisón café.

9.- Guía portas de cafetera.

10.- Bandeja posos.

11.- Entrada manguera y fusible.

12.- Tapa acceso limpieza.

A.- Display.

B.- Tecla -.

C.- Tecla +.

D.- Tecla On/Off.

E.- Tecla Programación.

F y G.- Teclas 1 y 2 tazas.

4.- Dispositivos de Seguridad.

El motor del molino está protegido con un dispositivo térmico de seguridad, el cual interrumpe la alimentación eléctrica al motor en caso de sobrecalentamiento. Dicho dispositivo se rearma de forma automática al enfriarse el equipo. El usuario no tiene ninguna influencia sobre dicho dispositivo. Si el dispositivo se activa de forma repetitiva, debe avisar al SAT (Servicio de Asistencia Técnica) ya que el motor puede estar dañado.

5.- Instalación y Puesta en marcha.

Cada molino es probado en fábrica con café en grano para comprobar su perfecto funcionamiento. Por ello puede encontrar café molido en los mecanismos del molino.

5.1.- Ubicación del Molino.

Colocar el molino en una superficie seca y firme, junto a la máquina de café.

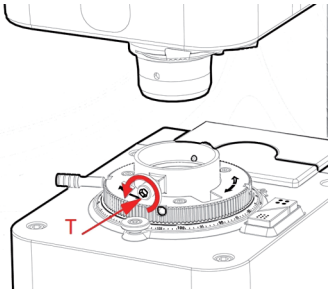
Nunca trabajar con el molino en sitios mojados o húmedos.

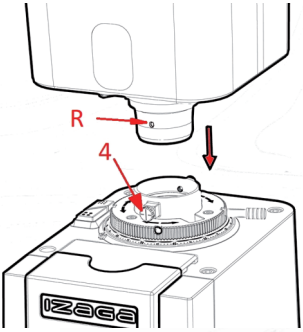
5.2.- Instalación y puesta en marcha.

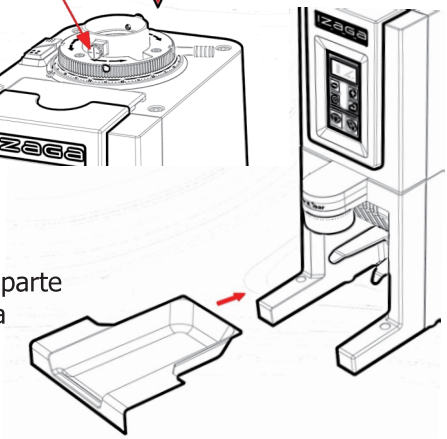
Para colocar la tolva del molino, aflojar el tornillo (T) para permitir su entrada. Colocar la tolva como se indica en la imagen, hasta que el Bloqueador tolva (Pos. 4) entre en el hueco (R) de la tolva.

Para el cumplimiento de los requisitos de seguridad, apretar con una llave allen de 5 mm. el tornillo (T) que fija la tolva en su posición.

Ver figura.





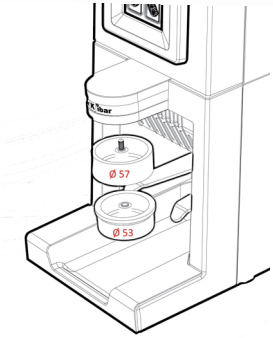


Colocar la bandeja de posos en la parte inferior del molino, como se indica en la imagen.

NUNCA INTRODUZCA CAFÉ MOLIDO EN LA TOLVA DEL MOLINO

El molino lleva montado de fábrica un Pisón de Ø57 y con la dotación de la máquina se envía otro de Ø53.

Coloque en la parte inferior del soporte pisón el diámetro más apropiado para el cacillo de su cafetera.

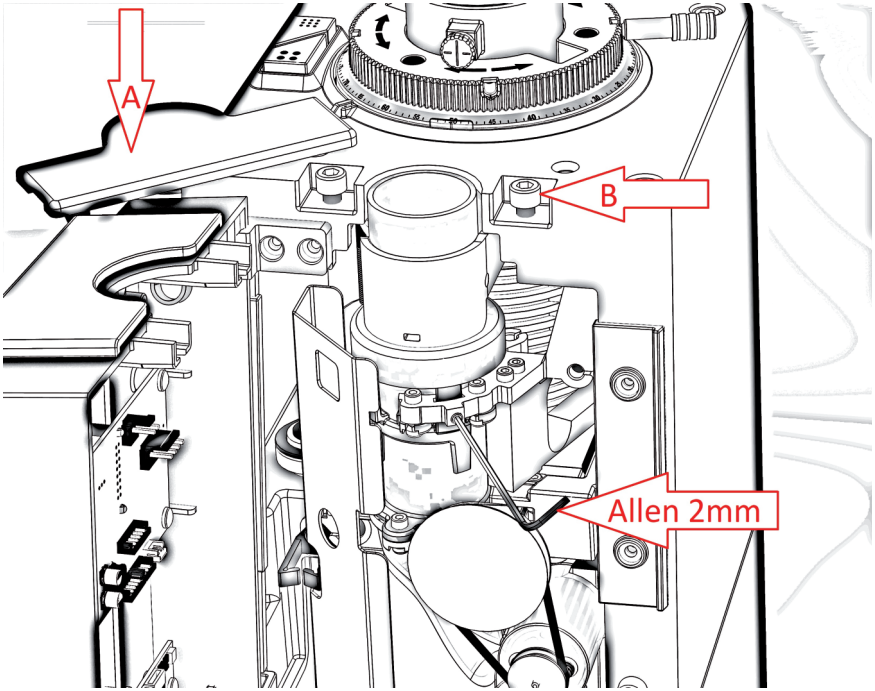


Solo para el molino gravimétrico IZAGA-W

El sensor de peso en el interior del molino sale de fábrica bloqueado mecánicamente para protegerlo de los movimientos bruscos durante el transporte.

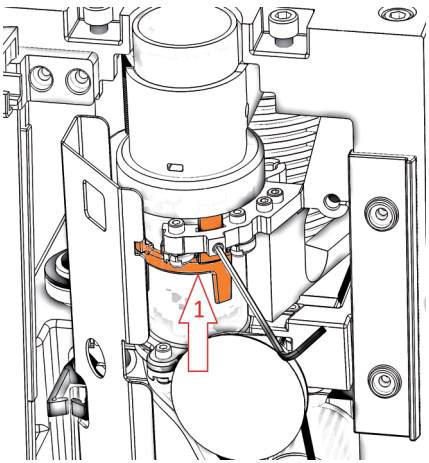
Proceda a liberarlo siguiendo estos pasos.

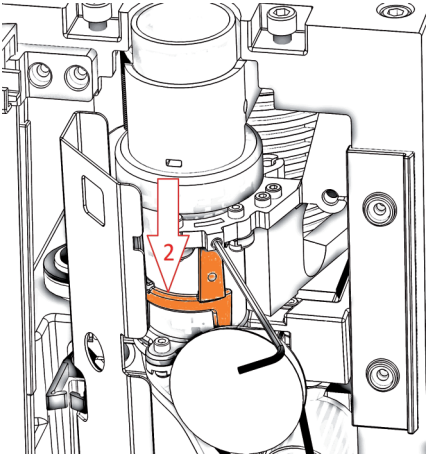
Abra la puerta o frontal del molino, levantando la tapa de goma (A) y aflojando los dos tornillos (B).



Localice la pieza de color marrón que bloquea el movimiento de la báscula-dosificador. Afloje el tornillo allen que la fija utilizando una llave de 2mm.

Para el transporte esta pieza estará en la posición más alta, bloqueando el dosificador (pos.1). Deslícela hacia abajo hasta la posición mas baja (pos.2) y vuelva a apretar el tornillo.





1) BLOQUEADO PARA TRANSPORTE

2) LIBRE PARA TRABAJO

Para la conexión eléctrica del molino proceder como se indica:

- El punto de conexión eléctrica del molino debe estar debidamente protegido por limitadores de corriente, interruptor diferencial y toma de tierra, según las normativas de seguridad vigentes.
- Asegúrese de que la tensión y frecuencia del local son las indicadas en la placa de características del molino.
- Enchufe el molino. En el display aparece el mensaje:

C1

- Abra la tapa de la tolva y vierta el café en grano en la tolva.

NUNCA introduzca en la tolva **CAFÉ MOLIDO**.

- Abrir la tajadera de la tolva (Pos. 2) para que los granos entren en la cámara de molido.
- Seleccionar la dosis de café deseada, pulsando la tecla correspondiente:

  Teclas F: "1 CAFE" o tecla G: "2 CAFE".
- Introducir el porta de su cafetera en el guía portas (Pos. 9) hasta pulsar el micro.
- La dosis correspondiente es depositada en el porta.
- Comprima dicha dosis en el pisón (Pos. 8) para nivelar la carga de café, antes de colocarlo en su cafetera.
- El molino muele automáticamente la siguiente dosis.
- Con la tecla ON / OFF (Pos. D), se apaga o enciende el molino. En posición Off el molino queda en stand-by.

5.3.- Ajustes básicos.

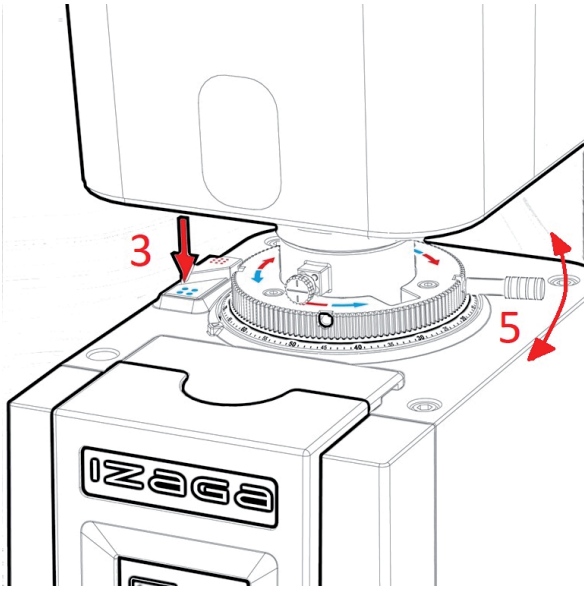
5.3.1.- Ajuste Punto de Molido.

El molino sale de fábrica ajustado para trabajar con café express. Tan solo se requiere un ajuste fino para adaptarlo a las características del café de su establecimiento. Muela suficiente café para llenar su cacillo/porta con la dosis que considere habitual y erogue un café con su cafetera. Si el resultado no es satisfactorio modifique el punto de molido como sigue:

- Si el café sale demasiado lento, pulse la tecla (Pos. 3) azul y gire la maneta del punto de molido en el sentido de las flechas azules, utilizando el eje accionador. (Pos. 5).

- Si el café sale demasiado rápido, pulse la tecla (Pos. 3) roja y gire la maneta (Pos. 5) en el sentido de las flechas rojas.

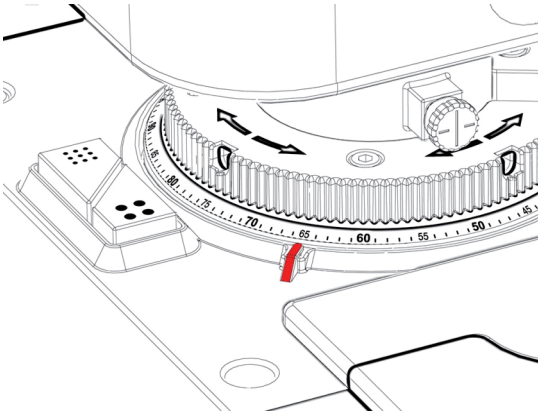
- Para ajustes pequeños del punto de molido, ir moviendo la maneta de clic en clic.



- Si se pulsa la tecla (Pos. 3) azul solo permite el giro a grueso. Si se pulsa la tecla roja solo permite el giro a fino. Si no se pulsa ninguna tecla el punto de molido está bloqueado en ambos sentidos.

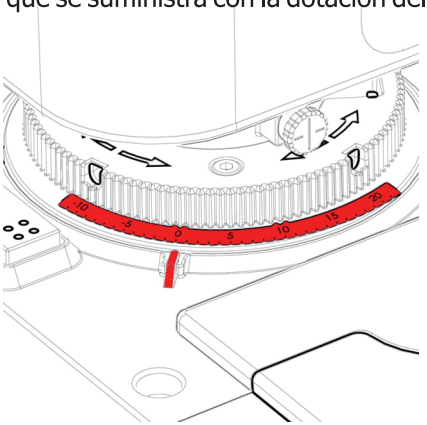
- Realice nuevas pruebas de erogación, repitiendo los puntos anteriores hasta conseguir el resultado óptimo en taza.

- La maneta del punto de molido dispone de una escala y un dial para conocer la posición del punto de molido.



Para mayor comodidad, una vez ajustado el punto de molido, puede colocar la pegatina de punto de molido que se suministra con la dotación del molino, haciendo coincidir el cero de la pegatina con el dial.

Ver imagen.



De esta forma puede controlar de forma sencilla la variación realizada.

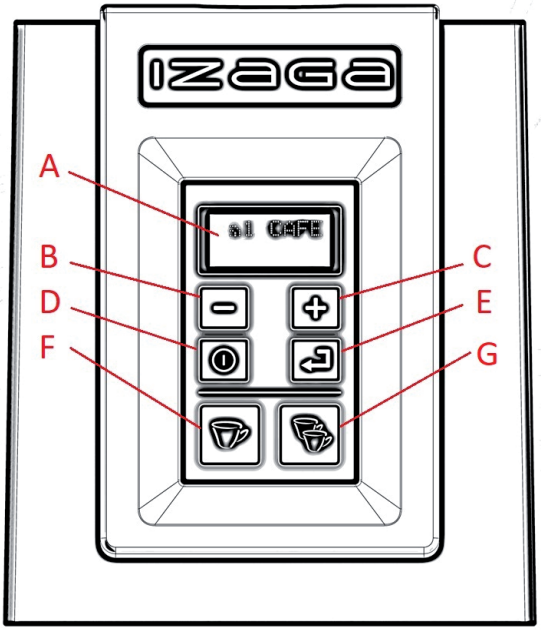
5.3.2.- Ajuste Dosis de café.

Molino temporizado IZAGA-T

La dosis de café se controla mediante un temporizador electrónico por lo que las unidades que utilizamos son segundos. Sale de fábrica con un tiempo de molido de 1,8 segundos para 1 café y 3,1 s para 2 cafés.

Molino gravimétrico IZAGA-W

La dosis de café del molino IZAGA-W se controla mediante un sensor de peso situado en el interior del molino, las unidades que utilizamos en este caso son gramos. Las dosis de fábrica son 8 gramos para 1 café y 14 g para 2 cafés.



Si la dosis obtenida no es la deseada, modifique la dosis como sigue:

- Para modificar la dosis de 1 café, pulse la tecla de 1 café (Pos. F) durante 1.5 sg. hasta que aparezca " c1: 1.80 ".
- Pulse las teclas – o + (Pos. B y C) para modificar el tiempo de molido, hasta llegar al valor deseado.
- Pulse de nuevo la tecla de 1 café para grabar la nueva dosis.
- Realice la misma operación para modificar la dosis de 2 cafés, pulsando la tecla de 2 cafés (Pos. G).

Nota: Programar primero la dosis de 1 café, ya que la dosis de 2 cafés está limitada al doble de la de 1.

5.3.3.- Ajuste Sistema Detección de Porta.

El molino dispone de varios sistemas de selección de dosis de 1 o 2 cafés, que pueden ser programados por su Servicio Técnico:

- Tecla 1 Café: Al colocar el porta recibe la dosis de 1 café. Para obtener dosis de 2 cafés se pulsa tecla de 2c antes de colocar el porta.

- Tecla 2 Cafés: Igual que anterior, pero dando por defecto 2 cafés.

- Tecla Última: Selección dosis por tecla, dejando por defecto la última selección.

- Selección dosis por pulsación de porta con simple o doble click:

  - Porta a tope (un solo click): Un café.

  - Porta a tope, despulsar y pulsar de nuevo (doble click): Dos cafés.

- Sensor Magnético Porta: Este sistema reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática. Para ello hay que colocar un Tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de dos cafés) y los portas sin Tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café. (Ver anexo I).

5.3.4.- Ajuste del modo de trabajo.

El molino puede trabajar de dos formas diferentes:

- Dosis pre-molida para un trabajo más ágil.
- Modo instantáneo (on demand), para una mayor frescura de molido.

Además, se puede elegir el modo "Cambio rápido" que permite cambiar entre los dos modos sin acceder al menú de configuración.

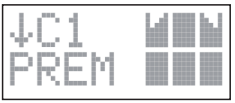
El servicio técnico puede configurar su molino para trabajar de la forma más adecuada para usted.

Funcionamiento del cambio rápido.

Este modo de trabajo permite cambiar entre dosis pre-molida y dosis on demand desde la pantalla principal de trabajo de forma rápida utilizando las teclas "+" y "–".

Si está configurado este modo de trabajo veremos lo siguiente en la pantalla:

- Estando en modo pre-molido:



- Estando en modo instant (on demand):

En el diagrama de la parte derecha del display podremos ver si el dosificador está lleno o vacío. Al pasar de premolido a on demand los diagramas indicando que hay que vaciar el dosificador son los siguientes:

Para pasar de un modo a otro hay que mantener pulsadas las teclas + y -:

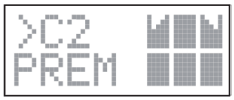
- Estando en modo pre-molido: manteniendo pulsada la tecla – se pasa al modo on-demand.

- Estando en modo on-demand:

  - Manteniendo pulsada la tecla + se pasa al modo pre-molido.

  - Pulsando – (pulsación corta) se molerá una microdosis para completar la dosis presente en el cacillo:

Para el IZAGA W existe otro modo de trabajo: SOLO_C2_PRECISO



Este modo de trabajo está indicado para usuarios que solo usan dosis de 2 Cafés y que requieren velocidad de trabajo unida a una muy alta precisión.

El usuario puede también cambiar a modo ONDEMAND presionando la Tecla – (y volver al modo anterior presionando la Tecla +).

5.3.5.- Ajuste Sistema de peso del café.

Solo para el molino gravimétrico IZAGA-W

El sistema de medición de peso no necesita ninguna calibración periódica.

Junto con su molino habrá recibido una pesa de 20 gramos, consérvela para su uso futuro por un técnico en el caso de que tras una reparación del molino se haya desajustado el sensor de peso.

6.- Contabilidad.

El molino IZAGA dispone de un sistema de contabilidad, para conocer en cualquier momento el número de cafés que se han realizado, tanto de dosis simples como dobles.

- Para ver las contabilidades pulsar la tecla de Programación (Pos. E) durante 1.5 sg. Aparece el mensaje:

```
Contador
Parcial
```

- Pulsando de nuevo la tecla de Programación aparece la cantidad de servicios de 1 café (por ejemplo 25.000 cafés)

```
Parc. C1
25000
```

- Con las teclas + se pasa a ver la cantidad de servicios de 2 cafés:

```
Parc. C2
15000
```

- Pulsando de nuevo la tecla + aparece el valor Total de tazas servidas (Parcial de 1 café+ 2x Parcial de 2 cafés):

```
Suma Par
55000
```

- Pulsando una vez más la tecla + aparece:

```
Borrar?
```

- Pulsando la tecla programación entramos en menú para poner a cero la contabilidad parcial:

```
Borrar?
->NO  SI
```

- Con las teclas +/- se selecciona SI o No. Confirmar con tecla programación el valor deseado.

- Para salir pulsar la + hasta llegar a " SALIR " y confirmar con tecla programación.

En todo momento se puede salir pulsando la tecla on/off (Pos. D).

7.- Solución de Problemas.

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCION
Molino apagado. Display apagado.	El diferencial o limitador de la instalación del local ha saltado.	Rearmar protector de la instalación.
	Manguera de red no conectada.	Conectar la manguera de red en su enchufe.
	Fusible del equipo fundido.	Chequear estado del fusible y cambiar si es necesario.
El molino conecta pero no gira y por tanto no muele.	Punto de molido demasiado fino.	Poner el punto de molido varios puntos a grueso. Moler café y volver poco a poco al punto deseado.
	Un objeto extraño está bloqueando la molienda.	Proceder como en el punto anterior. Si no se libera avisar al SAT.
Molino no arranca. Display encendido.	Excesivo trabajo del motor hasta sobre calentamiento.	Esperar a que se enfríe y el protector térmico se rearme automáticamente.
Molino arranca pero gira sin dar café.	Atasco en la tolva de café en grano o tajadera cerrada.	Verificar tajadera y tolva.
El equipo muele muy lentamente el café.	Muelas muy desgastadas.	Cambiar muelas.
Aparece siempre el mensaje "Sin café".	Báscula-dosificador bloqueada.	Desbloquear dosificador siguiendo instrucciones del punto 5.2

En caso de otras anomalías o fallos continuados, ponerse en contacto con el SAT. (Servicio de Asistencia Técnica).

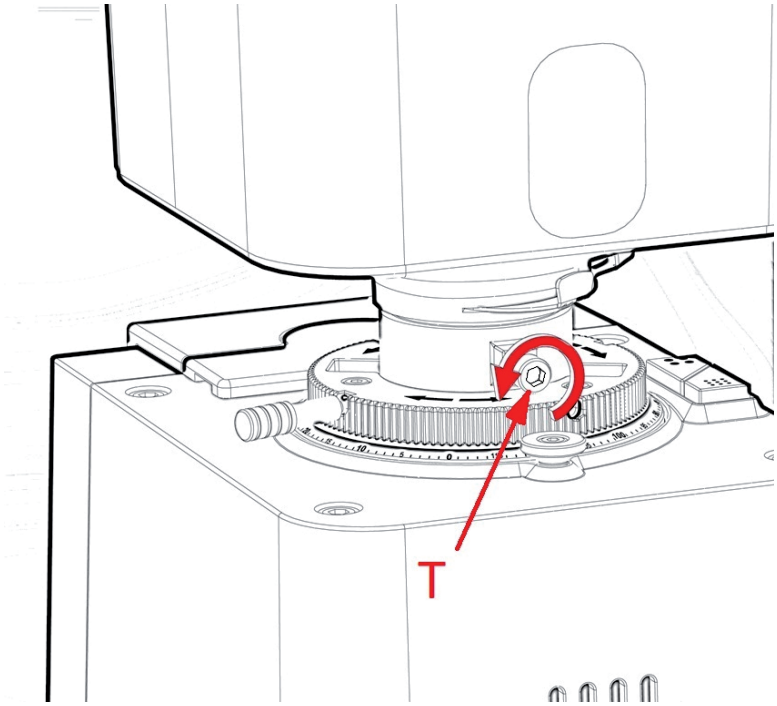
8.- Limpieza.

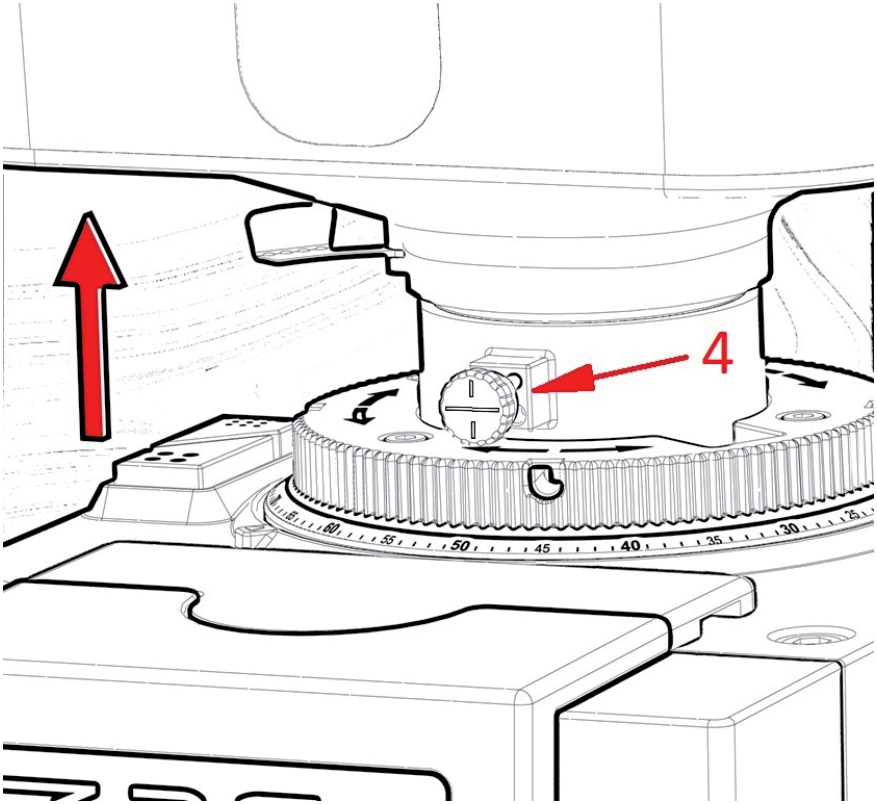
Antes de proceder a la limpieza de cualquier componente del molino, desconectar de la red extrayendo la manguera de acometida de la parte trasera del molino.

8.1.- Limpieza de la tolva de café.

Cerrar la tajadera de café y aflojar el tornillo (T) que fija la tolva al molino (Ver figura).

Tirar y girar el bloqueador tolva (Pos. 4) hasta la posición de la imagen (línea continua en horizontal). Extraer la tolva.





Para su limpieza, vaciarla de café y limpiarla usando jabón y un paño húmedo. Secar cuidadosamente.

Para colocar la tolva en el molino colocar el bloqueador tolva (4) en su posición habitual (línea continua en vertical), tirando ligeramente y girando 90º. Introducir la tolva hasta que el bloquedador encaje en el hueco (R) de la tolva (ver imagen apartado 5.2).

Apretar el tornillo (T) con llave allen de 5 mm que fija la tolva por la parte trasera del molino.

8.2.- Limpieza exterior del molino.

Limpiar con un paño húmedo. No usar detergentes, productos abrasivos, alcoholes o disolventes. Utilizar un pincel para limpiar el café de las zonas más ocultas.

El aparato no puede limpiarse utilizando un chorro de agua.

9.- Mantenimiento.

Para garantizar la eficiencia y el buen funcionamiento de este molino, es esencial seguir las instrucciones del fabricante y asegurarse de que cualquier trabajo de mantenimiento es realizado por personal cualificado.

Se recomienda un programa de inspecciones periódico, para un correcto funcionamiento del equipo. En particular las fresas de molido deben ser sistemáticamente chequeadas (al menos una vez al año), y sustituidas si están desgastadas, ya que en este caso la calidad del café molido no sería la óptima.

10.- Declaración "CE" de Conformidad.

EL QUE SUSCRIBE:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPAÑA

COMO FABRICANTE DECLARA, BAJO SU PROPIA RESPONSABILIDAD,

QUE EL PRODUCTO: **MOLINO IZAGA**

OBJETO DE ESTA DECLARACION, CUMPLE LAS NORMAS:

- De Seguridad Eléctrica:

  UNE-EN 60335-1

  UNE-EN 60335-2-64

- De Compatibilidad Electromagnética:

  UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

  UNE-EN 61000-3-2

  UNE-EN 61000-3-3

  UNE-EN 55014-2

ESTA DECLARACIÓN SE EXPIDE PARA DAR CUMPLIMIENTO A LO DISPUESTO EN LA DIRECTIVA 93/68/CEE DEL CONSEJO, DE 22 DE JULIO DE 1993, POR LA QUE SE MODIFICAN LAS DIRECTIVAS: 73/23/CEE (MATERIAL ELÉCTRICO DESTINADO A UTILIZARSE CON DETERMINADOS LIMITES DE TENSIÓN), Y 89/336/CEE (COMPATIBILIDAD ELECTROMAGNÉTICA). ASIMISMO SE CUMPLEN LAS DIRECTIVAS EUROPEAS 2002/95/CE (RoHS) y 2002/96/CE (WEEE).

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

El Representante Legal.

11.- Condiciones de Garantía.

- El periodo de garantía de este molino es de un año desde la fecha de compra.

- La Garantía cubre todos los defectos atribuibles a fallos de materiales originales o defectos de montaje. Los equipos serán reparados o sustituidos sin costo, con excepción de transporte o envío. Todos los reenvíos bajo garantía se realizaran previo reenvío del componente defectuoso a nuestro taller con portes pagados, acompañado de una copia de este certificado de garantía en el que aparezca el número de serie del equipo. El transporte es responsabilidad del cliente. Eviten daños en los envíos realizando un correcto embalaje.

- El acceso a componentes interiores del molino solo puede realizarse por personal autorizado.

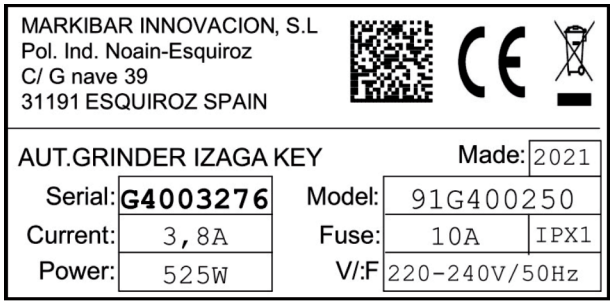
- Esta garantía no cubre daños debidos a: Uso inapropiado, Mantenimiento inapropiado, falta de mantenimiento, uso para propósitos distintos al indicado para el equipo, instalación incorrecta, voltaje incorrecto, caídas, desgastes normales con el uso.

- Para el mantenimiento de la garantía, solo pueden ser usados recambios originales.

- El fabricante en ningún caso se hace responsable de daños derivados o secundarios.

- La Garantía no cubre costos debidos a reparaciones realizadas por personal no autorizado.

La siguiente información esta impresa de forma indeleble en la placa de características de su molino:

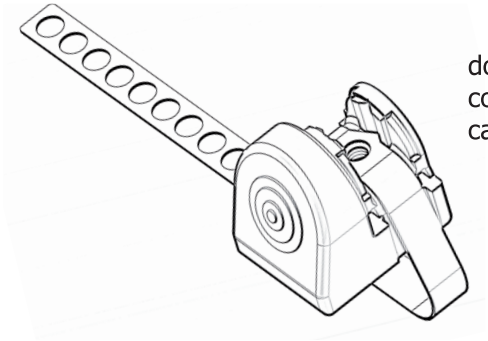


12.- Anexo I: Identificador Portas.

Como se explicó en el punto 5.3.3, el molino dispone de varios sistemas de detección del porta, que pueden ser programados por su Servicio Técnico. Entre ellos, el más cómodo es el sistema de Identificación Porta. Este sistema patentado, reconoce si el porta que acciona el molino es de uno o dos cafés, y suministra la dosis correspondiente de forma automática.

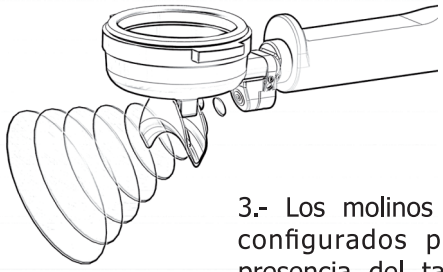
Para ello hay que colocar un tag o identificador al porta de dos cafés. El molino distingue entre el porta con dicha pieza (y suministra la dosis de dos cafés) y los portas sin tag, en los cuales suministra la dosis de 1 café.

Para instalar el identificador proceder como sigue:

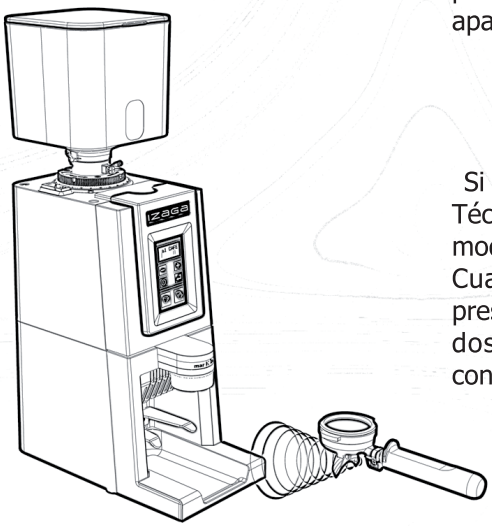


1.- En los molinos , se suministran dos Tag como el de la imagen, para colocarlos en los porta-cacillos de 2 cafés.

2.- Colocar el Tag tal y como se aprecia en la siguiente imagen, enfrentando la cara inclinada del tag hacia el molino. (Ver instrucciones de montaje detalladas, suministradas con kit de identificadores).



3.- Los molinos salen de fábrica configurados para detectar la presencia del tag. En el display aparecerá el mensaje:



Si no es así solicite a su Servicio Técnico que programe el molino en modo Sensor Magnético.
Cuando el molino reconozca la presencia del Tag suministrará la dosis de dos cafés y en caso contrario la dosis de un café.

4.- Utilice y limpie los portas de modo normal ya que los materiales del identificador son altamente resistentes.

27G400010 MANUAL DE INSTRUCCIONES IZAGA CASTELLANO.

https://markibar.com/wp-content/uploads/2020/11/MANUAL_INSTRUCCIONES_CASTELLANO.pdf

USER MANUAL

IZAGA coffee Grinder

- Izaga KEY (Time controlled)
- Izaga W (Grind by Weight)

TABLE OF CONTENTS

1.- Safety instructions. (38-40).
2.- Technical information. (40).
3.- Description. (41).
4.- Safety features of the grinder. (42).
5.- Installation and set up. (42-53).
6.- Display. (54-55).
7.- Problem solving. (56).
8.- Cleaning. (57-59).
9.- Maintenance. (59).
10.- Declaration of conformity. (61).
11.- Warranty conditions. (62).
12.- Appendix I. Filter-holder identification. (63-64).

Dear customer:

The **IZAGA automatic coffee grinder** is a completely automatic professional espresso coffee grinder that provides you with just the right amount of freshly ground coffee quickly and conveniently for the perfect cup of coffee.

This product has been designed using the latest technology and based on more than 20 years of experience in the espresso coffee market. The result is a high-quality product with multiple features that we hope will more than meet your needs.

Be sure to read and follow the instructions and suggestions found in this manual to fully and safely benefit from the features of this product. In the case of a malfunction, contact the manufacturer or the store where you bought the grinder.

Markibar reserves the right to add any future improvements it deems appropriate as the result of the company's continuing research.

1.- Safety instructions.

Please read and pay close attention to the following safety instructions. The failure to follow these instructions may result in a malfunction or damage to the machine.

1.1- Symbols.

1.1-1.Safety instructions.

Risk of an accident if this note is not followed.

1.1-2.General instruction.

The machine may be damaged or proper operation is no longer guaranteed if this instruction is not followed.

1.2- Safety instructions.

- The power plug supplied by the manufacturer shall correspond to the country where the machine is installed.
- When unpacking the machine, check to see that the voltage of your electrical system matches that shown by the manufacturer on the rating label. Never use the machine in wet or damp areas.
- The plastic bags used for packing may pose a safety hazard. Keep them out of the reach of children.
- Unplug the equipment before performing any maintenance or cleaning tasks.
- Never operate the grinder if the electrical cord is in poor condition. Periodically inspect the electrical cord, the plug, etc. for any possible damage.
- Any repair should be performed by Authorized Service Technicians.

- For best results, the maximum operating cycle should not exceed 5 seconds of grinding and 10 seconds of stoppage. After 30 minutes of continuous operation, allow the motor to cool down 30 minutes before using it again.
- Do no modify or alter the machine in any way. The Manufacturer assumes no responsibility for damage caused by the failure to follow these instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience or knowledge. Children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- This appliance can be used by children aged over 8 or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge, with proper supervision and training in the safe use of the apparatus and understanding of the dangers involved.
- Cleaning and maintenance by the user should not be made by children without supervision.
- In case of damage to the power cord it must be replaced by the manufacturer, its after-sales service or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- This grinder is designed for commercial use in restaurants, bars, cafes and similar establishments. It cannot be used for industrial continuous grinding.
- No cleaning of the burrs is required by the user.
- Do not insert objects in the ventilation slots on the grinder.

- The grinder must be installed indoors, away from areas where it may be splashed with water, sprayed with water from cleaning operations, etc.
- Never submerge the grinder in water or operate it with wet hands.

1.3- Using the grinder.

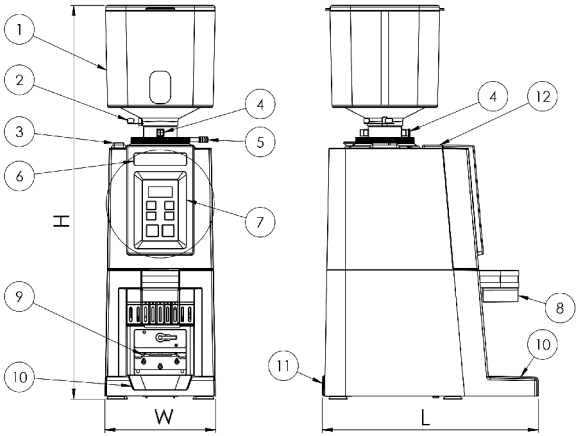
This machine is designed exclusively to grind coffee beans. Do not use it to grind other products or objects.

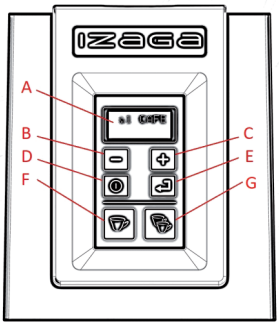
NEVER put **GROUND COFFEE** in the **HOPPER**.

2.- Technical information.

CHARACTERISTICS	DATA	
VOLTAGE / FREQUENCY	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
ROTATION	1350 r/m	1620 r/m
RATED POWER	525 W	
OVERLOAD FUSE	10 A Type T	
Maximum permitted operating time	34% on - 66% off	
HEIGHT H	640 mm.	
WIDTH W1/W2	180 mm.	
DEPTH L	352 mm.	
WEIGHT	16 Kg.	
BEAN HOPPER CAPACITY	1.5 Kg.	
GRINDING BURRS	Ø 64	
PRODUCTION kg./hour	8 Kg.	

3.- Description.





1.- Bean hopper

2.- Hopper closing device.

3.- Grinding adjustment lock.

4.- Hopper fixing device.

5.- Grinding adjustment lever.

6.- Backlit branding area.

7.- Keypad and display.

8.- Press tamp.

9.- Filter-holder rest

10.- Coffee grounds tray.

11.- Power supply and fuse.

12.- Cleaning access.

A.- Display.

B.- Minus key –.

C.- Plus key +.

D.- On/Off.

E.- Enter/Programming key.

F - 1 cup selection key.

G - 2 cups selection key.

4.- Safety devices.

The grinder motor is protected by a thermal safety device that cuts off the electricity to the motor if it becomes overheated. This device is automatically reset when the machine cools. The user cannot perform any operation on this device. If the device is repeatedly activated, please consult our Technical Assistance Service, as the motor may be damaged.

5.- Installation and set up.

Each grinder is factory tested with coffee beans to make sure that it works properly. For this reason, you may find ground coffee in the grinder's mechanisms.

5.1.- Grinder location.

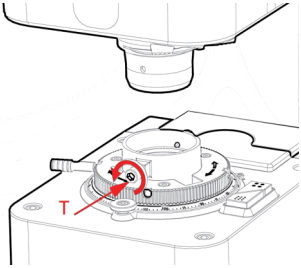
Place the grinder on a solid, dry surface next to the coffee machine.

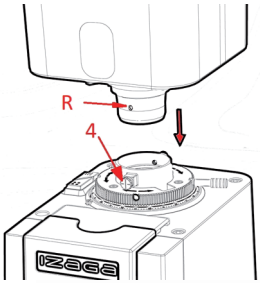
Never operate the grinder in wet or damp places.

5.2.- Installation and set up.

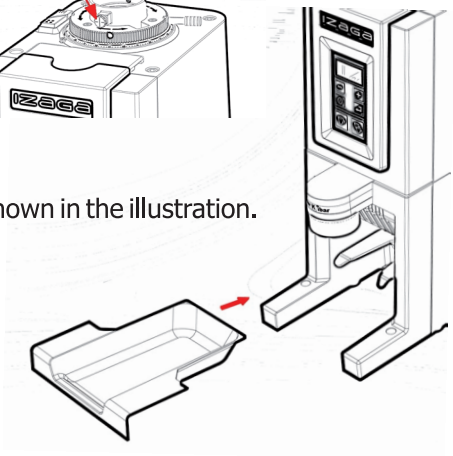
To put the hopper in place first loose the fixing screw (T). Place the hopper as shown in the picture, press down till the blocking device (Pos 4) enters the hole (R) in the hopper neck.

For compliance with safety requirements, tighten the hopper fixing screw (T) using a 5mm. allen wrench.



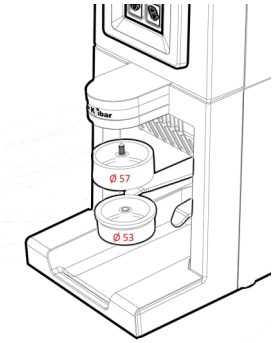


Insert the coffee grounds tray as shown in the illustration.



THE GROUND COFFEE SPILLED ON THIS TRAY MUST NOT BE PUT IN THE HOPPER.

The grinder has a Ø57mm. press tamp placed in the front of the machine and another Ø53mm. press tamp is included in the box along with the power cord and the grounds tray.



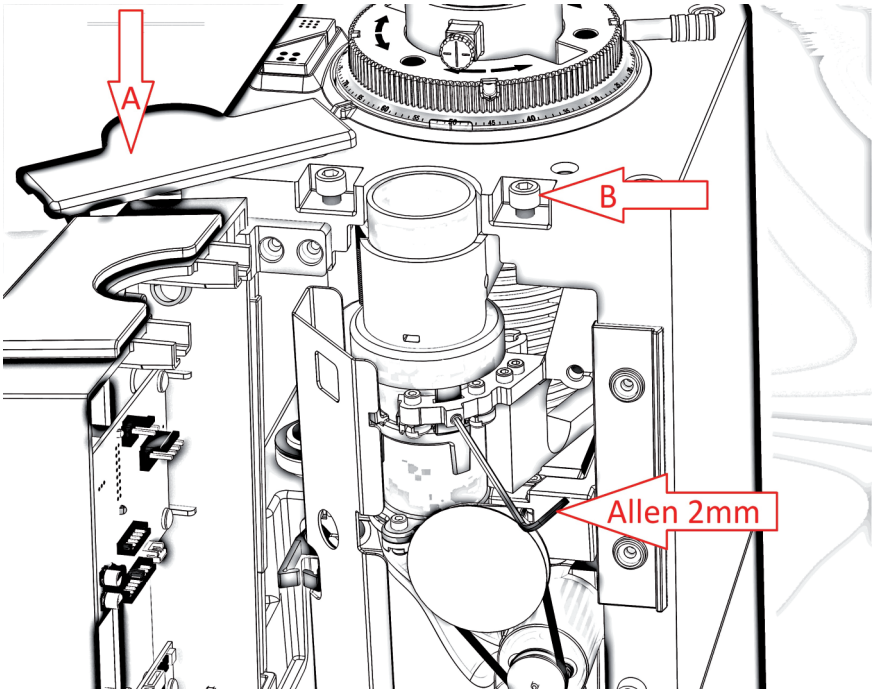
Check which one best matches the filter-holder of your coffee machine and change it if needed.

For Izaga W (Grind by Weight) only:

The weight sensor inside the grinder is mechanically locked at the factory to protect it from rough movements during transport.

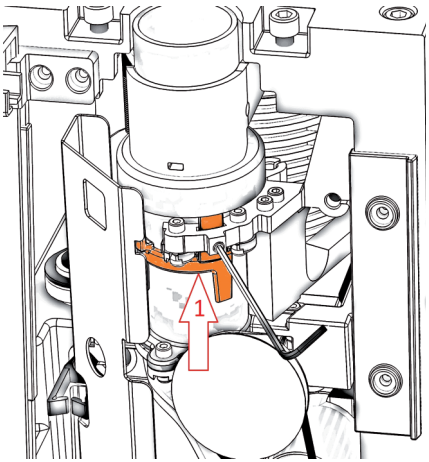
Proceed to release it by following these steps.

Open the grinder door by lifting the rubber cover (A) and loosening both screws (B).

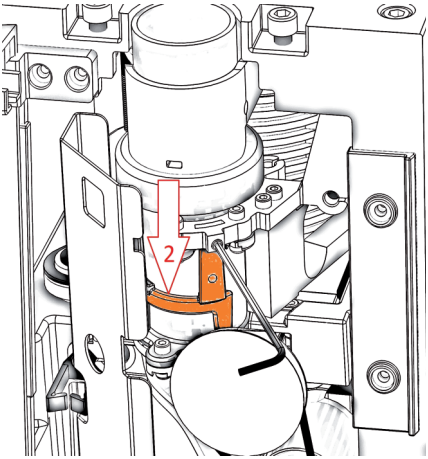


Locate the brown coloured component that blocks the movement of the scale-doser. Loosen the allen screw that fixes it using a 2mm hexagon spanner.

For transport this part will be in the highest position, blocking the dosing device (pos.1). Slide it down to the lowest position (pos.2) and again tighten the screw.



1) LOCKED FOR TRANSPORT



2) RELEASED FOR WORK

To connect the grinder to the power supply, proceed as follows:

- The grinder's electrical connection must be properly protected by current limiting circuit breakers, a differential switch and a ground connection, according to current safety regulations.
- Make sure that the voltage and frequency of your establishment match those indicated on the grinder's rating plate.
- Plug the grinder into the electrical socket. The display will show the message:

- Open the hopper lid and pour the coffee beans into the hopper. **NEVER** put **GROUND COFFEE** in the hopper.
- Make sure that the hopper closing device (Pos. 2) is open.
- Select the desired coffee dose, pressing the corresponding button:

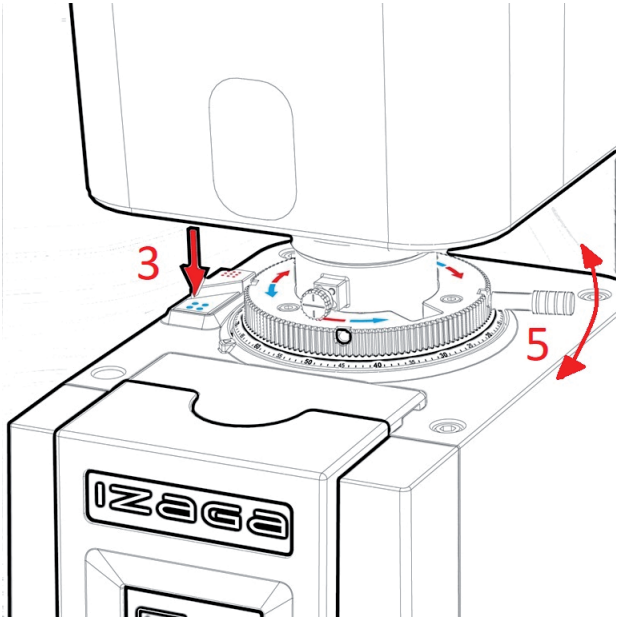
  Key F: "1 CUP" o key G: "2 CUPS".
- Insert the filter-holder from your coffee machine in the filter-holder rest (Pos. 9) as far as it will go, pressing the switch.
- The corresponding dose is deposited in the filter-holder.
- Compact this dose using the press tamp (Pos. 8) to level off the ground coffee before placing it in your coffee machine.
- The grinder automatically grinds the corresponding dose.
- Use the ON / OFF key (Pos. D) to turn on and off the grinder. In Off position, the grinder remains in stand-by mode.

5.3.- Basic settings.

5.3.1.- Grinding fineness setting.

The grinder is adjusted in the factory to be used with espresso coffee. It simply needs a bit of fine tuning to adapt it to the characteristics of the coffee used in your establishment. Grind enough coffee to fill your filter-holder with a normal dose and brew a cup of coffee with your coffee machine. If the result is unsatisfactory, modify the grinding level as follows:

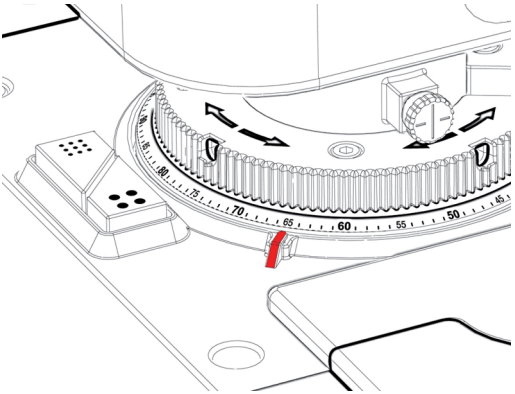
- If coffee flows too slowly, press the blue button (Pos. 3) and turn the grinding adjustment handle in the blue arrows direction, pushing the lever (Pos. 5).
- If coffee flows too fast, press the red button (Pos. 3) and turn the handle in the opposite direction, signalled by the red arrows.
- Fine adjustments can be achieved moving the handle just one click.



- Take notice of the functions allowed by those buttons (Pos. 3) Blue button pressed coarser grinding. Red button pressed finer grinding. No buttons pressed grinding adjustment blocked.

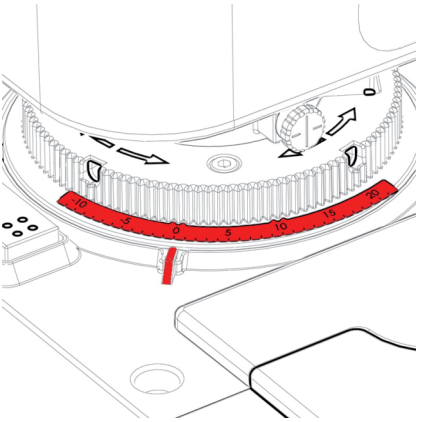
- Brew more coffee for additional tests, repeating the steps above until achieving optimal results in the cup.

- Around the handle of the grinding adjustment there is a scale and a dial to note the settings.



For easier use, once the grinding is adjusted you can attach the sticker provided along with the set of accessories, matching the zero of the sticker with the dial.

(see figure).



Later adjustments will be easier to control.

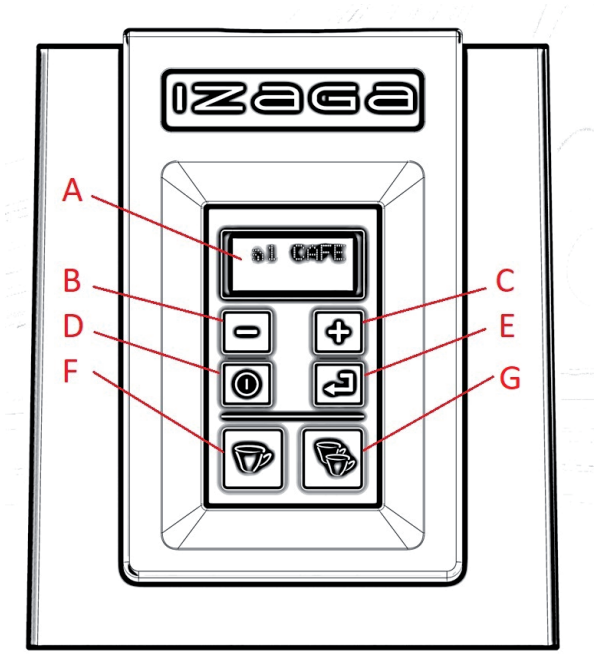
5.3.2.- Coffee dosage setting.

Time controlled Izaga-T.

The coffee dose is calculated by an electronic timer so the units used are seconds. The grinder is set at the factory for a grinding time of 1.8 seconds for 1 cup of coffee and 3.1 seconds for 2 cups of coffee.

Gravimetric model Izaga-W.

The coffee dose of the IZAGA-W grinder is controlled by a weight sensor located inside the grinder, the units used are grams. The factory settings are 8 grams for 1 coffee and 14 g for 2 coffees.



If the dose obtained is not what you want in your coffee machine, modify the dose as follows:

- Press the 1 cup key (Pos. F) for 1.5 seconds until the message "C1: 1.80" appears on screen.
- Press the keys – or + (Pos. B, C) until reaching the desired value.
- Press the 1 cup key again to confirm the new dose.
- Perform the same operation with the 2 cup key (Pos. G).

Note: Program in first place the dose for 1 cup. Notice that the dose for 2 cups is limited to double of the programmed dose for 1 cup.

5.3.3.- Dose selection system setting.

The grinder has several systems for selecting 1 or 2 cup doses, which may be programmed by your Technical Assistance Service:

- Automatic filter-holder identification. (Factory programmed setting.) This patented system automatically detects 1-cup or 2-cup filter-holders. For the system to work, a tag or identifier must be fixed to the 2-cup filter-holder: the grinder distinguishes between a filter-holder with this tag (and provides the dose for two cups of coffee) and filter-holder without tag (for which it provides the dose for one cups of coffee), with no need for any action on the part of the operator. (See Appendix I).

- Key selection, 1 Cup: When the filter-holder is inserted, it receives the dose for 1 cup of coffee. To obtain a dose for 2 cups of coffee, press the 2c button before inserting the filter-holder.

- Key selection, 2 Cups: Without pressing any button the filter-holder receives the dose for 2 cups of coffee. Press the 1c button before inserting the filter-holder for the single dose.

- Key selection, last service. Without pressing any key the filter-holder receives the same dose as in the last service.

- Dose selection by pressing filter-holder single or double click:

  - Press filter-holder once (single click): One cup of coffee.

  - Press filter-holder, release and press again (double click): Two cups of coffee.

5.3.4.- Working mode settings.

The grinder can work in two different ways:

- Pre-grind dosing for faster work.
- Instant mode (on demand), for maximum freshness of grind.

Additionally, you can choose the "Quick Change" mode which allows you to switch between the two modes without accessing the configuration menu.

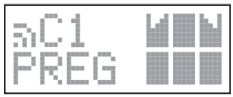
The technical service can configure your grinder to work in the most suitable way for your needs.

Quick-change operation.

This working mode allows you to switch between pre-grind and on-demand doses easily by using the "+" and "-" keys from the main working screen.

If this working mode is selected, the message will appear on the screen as follows:

- When in pre-grind mode:



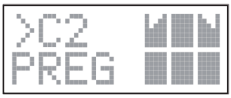
- When in on-demand mode:

The diagram on the right side of the display shows if the dispenser is full or empty. When switching from pre-grind to on demand the diagrams indicating that the dispenser has to be emptied are as follows:

To switch from one mode to the other, press and hold the + or - keys:

- When in pre-grind mode: press and hold down the - key to switch to on- demand mode.
- When in on-demand mode:
  - Press and hold down the + key to switch to pre-grind mode.
  - Pressing - shortly will grind a microdose to complete the dose in the filter:

For IZAGA W there is another mode: C2_ONLY_PRECISE



This mode is targeted for users requiring a very accurate C2 dose only together with a quick workflow. The user can also change to ONDEMAND mode by pressing Key – (and reverse by pressing Key +).

5.3.5.- Adjustment Coffee weighing system.

For Izaga W only.

The weight measurement system is already calibrated at the factory and does not require any periodic adjustment.

Along with your grinder you have received a 20 gram calibration weight, keep it for future use by a technician in case the weight sensor needs to be calibrated after a grinder repair.

6.- Counter.

The IZAGA grinder has a display system that will show the number of coffees (both 1-cup and 2-cup) that have been prepared so far at any time. To use this function, proceed as follows.

- Press the Programming key ↵ (Pos. E) for 1.5 seconds. The message "Partial Counter" will be shown on the display.

```
Partial
Counter
```

- Pressing again the programming key the display will show the number of 1-cup coffees prepared.

```
Part. C1
25000
```

- Using the "+" and "-" keys you can navigate through the following screens: Number of 2-cup coffees.

```
Part. C2
15000
```

- Total number of coffee cups served (1 cup Partial + 2x 2 cups Partial):

```
Part. sum
55000
```

- Optional reset of the counters:

```
Delete?
```

- By pressing the programming key it is possible to set the partial counters to zero:

```
Delete?
->NO YES
```

- Select an option using +/- keys and confirm the option pressing the Programming key.

- To return to the working menu, navigate using the + keys till the message "EXIT" and confirm by pressing the Programming key.

Anytime you can exit the Partial Counters menu by pressing the key ON/OFF (Pos. D).

7.- Problem solving.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The grinder is off. Display is off.	The differential switch or current limiting circuit breaker has been tripped.	Reset the installation's protective device.
	The electrical cord is not connected.	Plug the electrical cord into the socket.
	Blown fuse in the equipment.	Check the fuse and replace if necessary.
The grinder is connected but it doesn't turn, so it doesn't grind.	Grinding level too fine.	Set a coarser grinding level. Grind some coffee and gradually return to the desired level.
	A foreign object prevents the machine from grinding.	Proceed as in the previous section. Contact the TAS if the device does not turn freely.
The grinder does not start. Display is on.	Overheating due to excessive motor use.	Wait for the device to cool down and for the thermal protective device to be automatically reset.
The grinder starts and turns, but does not make coffee.	The bean hopper is jammed or the inlet hopper is closed.	Check both the inlet hopper and the bean hopper.
The device grinds very slowly.	The grinding burrs are worn out.	Replace the burrs.
Message “No coffee”.	Scale-doser locked for transport.	Unlock the scale-doser following instructions in 5.2.

In case of other anomalies or continuous malfunction contact TAS. (Technical Assistance Service).

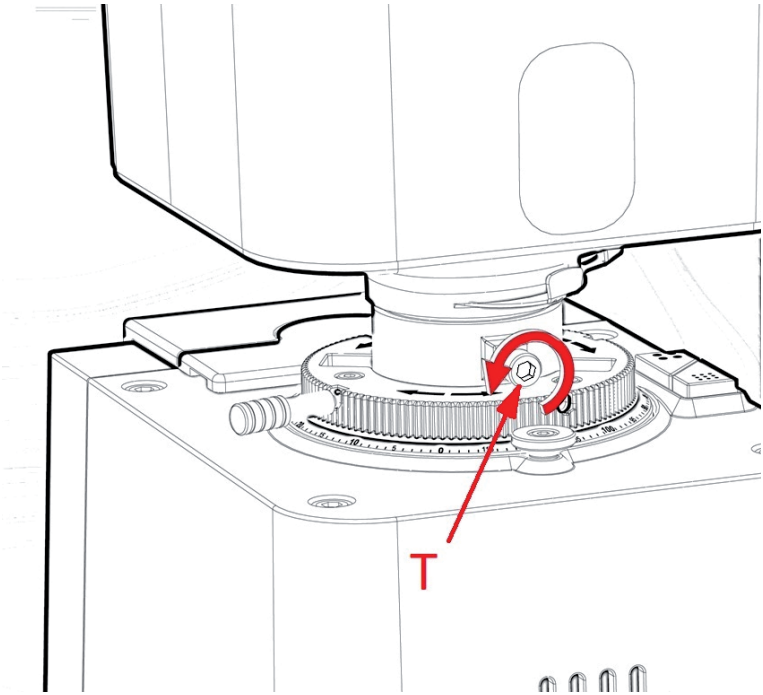
8.- Cleaning.

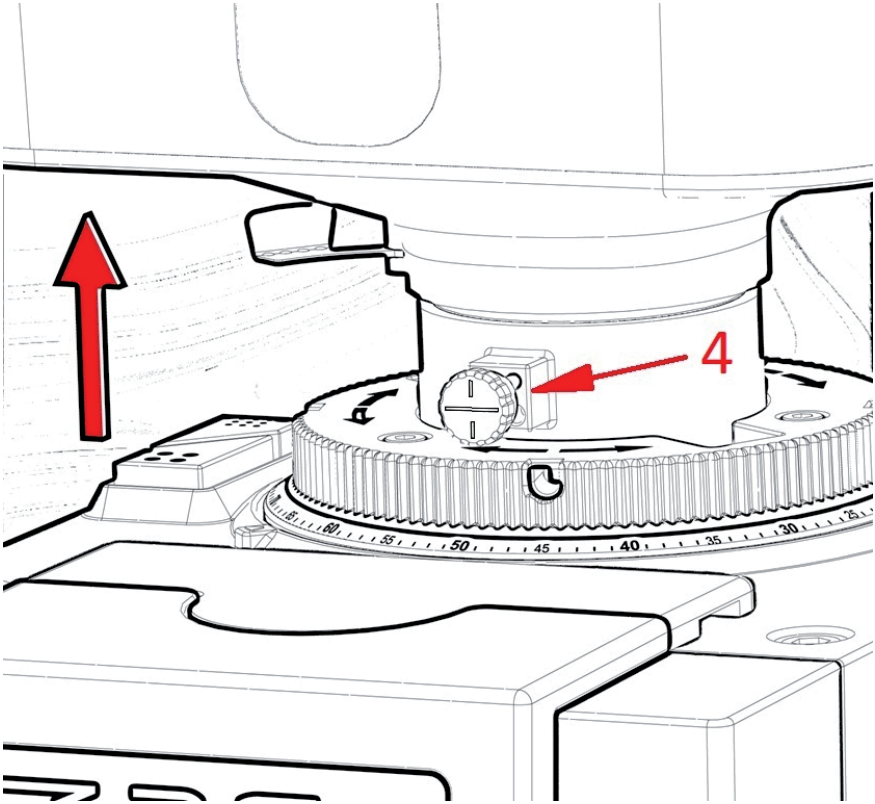
Before proceeding to clean any grinder parts, disconnect from the power supply by unplugging the electrical cord from the back of the grinder.

8.1.- Cleaning the bean hopper.

Close the inlet hopper and loosen the screw (T) that attaches the hopper to the grinder (See the illustration).

Pull and turn the Hopper fixing device (Pos. 4) until the position sown above (continuous line horizontal). Remove the hopper from the grinder and empty any remaining coffee.





Clean the hopper with soap and a cloth soaked in water to remove the residual oils from the coffee beans and dry it carefully.

To put the hopper back in place, pull the fixing device (4) and turn it 90º to the usual position (continuous line horizontal). Put the hopper in the grinder and push it down until the fixing device fits in the hole (R) of the hopper neck (see image at paragraph 5.2).

Tighten with a 5 mm. allen wrench the screw (T) at the back of the grinder that blocks the hopper in place.

8.2.- Outer cleaning of the grinder.

Clean with a damp cloth. Do not use detergents, abrasive products, alcohols or solvents. Use a brush to remove the coffee from the recessed areas.

Do not clean the device by spraying it with water.

9.- Maintenance.

In order to ensure the operating efficiency and correct performance of this grinder, it is essential to follow the manufacturer's instructions and to make sure that any maintenance work is performed by qualified personnel.

A schedule of periodic technical inspections is recommended to ensure the proper performance of this machine. In particular, the grinding burrs must be periodically checked (at least once a year) and replaced if worn out; otherwise, the ground coffee will not have the desired quality.

10.- CE Declaration of Conformity.

THE UNDERSIGNED:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº.39

31191 ESQUIROZ (Navarra) SPAIN

HEREBY DECLARES UNDER HIS/HER OWN RESPONSIBILITY

AS THE MANUFACTURER THAT THE PRODUCT: **IZAGA GRINDER**

THE SUBJECT OF THIS DECLARATION, COMPLIES WITH DIRECTIVES:

- Electrical safety:

  UNE-EN 60335-1

  UNE-EN 60335-2-64

- Electromagnetic compatibility:

  UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

  UNE-EN 61000-3-2

  UNE-EN 61000-3-3

  UNE-EN 55014-2

THIS DECLARATION IS ISSUED IN COMPLIANCE WITH COUNCIL DIRECTIVE 93/68/CEE OF 22 JULY 1993, WHICH AMENDS DIRECTIVES: 73/23/CEE (ELECTRICAL MATERIAL DESIGNED FOR USE WITHIN CERTAIN VOLTAGE LIMITS), AND 89/336/CEE (ELECTROMAGNETIC COMPATIBILITY). THE PRODUCT ALSO COMPLIES WITH EUROPEAN DIRECTIVES 2002/95/CE (RoHS) and 2002/96/CE (WEEE).

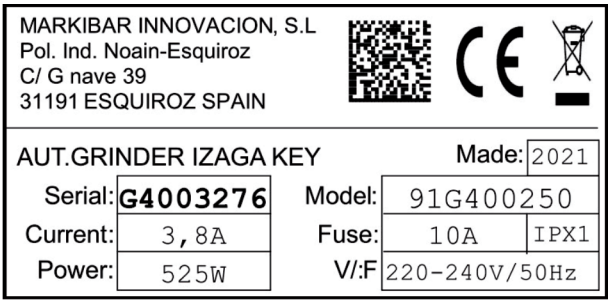
JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Legal representative.

11.- Warranty conditions.

- This grinder has a 1-year warranty period, valid from the date of purchase.
- The Warranty covers any defects due to the malfunctioning of original materials or defective assembly. Equipment will be repaired or replaced free of charge, except for transport or shipping costs. For parts to be shipped under warranty, faulty parts must be previously sent to our workshop using a prepaid shipping method, along with a copy of this warranty certificate which includes the machine's serial number. The customer is responsible for shipping charges. Parts must be carefully packaged to avoid damage during the shipping.
- Only authorized personnel may access inside grinder parts.
- This warranty does not cover any damage due to: inappropriate use, inadequate maintenance, the lack of maintenance, the use of the device for any purpose other than that for which it is intended, improper installation, incorrect voltage, falls or normal wear and tear.
- For warranty maintenance, only original replacement parts may be used.
- The manufacturer is not liable for any consequential or secondary damages in any case.
- The Warranty does not cover any damages arising from repairs performed by unauthorized personnel.

The following information is permanently printed on your grinder's rating plate:

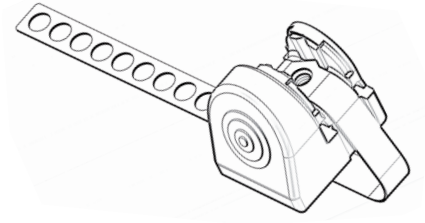


12.- Appendix I: Filter-holder identification.

As explained in section 5.3.3, the grinder has several filter-holder identification systems, which can be set by your Service Technicians. The most useful among them is the Filter-holder Detection system. Using this patented system the grinder distinguishes between a filter-holder for two cups of coffee and filter-holders for one cup, without any action on the part of the operator.

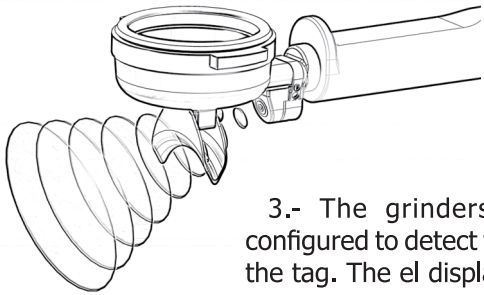
A special tag or identifier (provided with the grinder) must be fixed to the 2-cup filter-holder: the grinder senses the presence of this device (and provides the dose for two cups of coffee) and filter-holder without tag (for which it provides the dose for one cups of coffee), with no need for any action on the part of the operator.

To install the identifier proceed as follows:

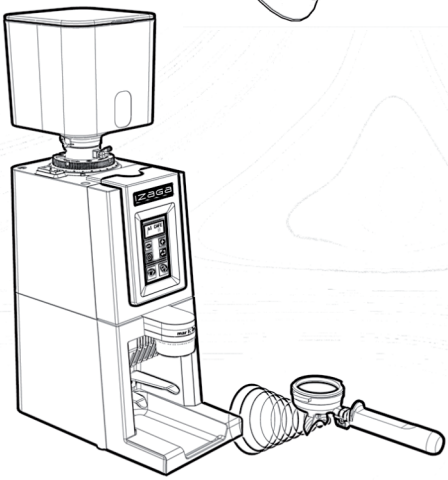


1.-Two magnetic tags are supplied with each grinder, to be fixed to the 2 cups filter-holder.

2.- Place the tag as shown in the image below, the side at an angle facing towards the grinder. (See detailed installation instructions, supplied with the tags).



3.- The grinders are already configured to detect the presence of the tag. The el display will sow this message:



If not, ask your Service Technician to program the grinder in automatic selection mode.

When the grinder detects the presence of the Tag supplies two coffees, otherwise one coffee dose.

4.- Use and clean the filter-holder as usually, the materials of the identifier are highly resistant to water and detergents.

27G400020 USER MANUAL IZAGA ENGLISH.

https://markibar.com/wp-content/uploads/2020/11/USER_MANUAL_ENGLISH_IZAGA.pdf

BETRIEBSANLEITUNG

Izaga Kaffeemühle

- Izaga KEY (Zeitgesteuert)
- Izaga W (Gravimetrische)

INHALTSVERZEICHNIS

1.- Sicherheitsanweisungen. (70-72).
2.- Technische Angaben. (73).
3. Beschreibung. (74).
4.- Sicherheitsvorrichtungen der Kaffeemühle. (75).
5. Installation und Inbetriebnahme. (75-86).
6.- Zähler. (87-88).
7.- Abhilfe bei Störungen. (89).
8.- Reinigung. (90-92).
9.- Instandhaltung. (92).
10.- Konformitätserklärung. (93).
11.- Garantiebedingungen. (94-95).
12.- Anhang I. Siebträgeridentifizierung. (95-96).

Sehr geehrte Kunde:

Die automatische **Kaffeemühle IZAGA** ist eine professionelle Kaffeemühle für Espressokaffee. Auf diese Art können Sie schnell, bequem und präzise frisch gemahlenen Kaffee für eine ausgezeichnete Tasse Espresso erhalten.

Bei der Gestaltung dieses Geräts wurden modernste Technik und über 25 Jahre Erfahrung mit Espressokaffee angewendet. Das Ergebnis ist ein hochwertiges und leistungsstarkes Gerät, von dem wir hoffen, dass es zu Ihrer vollsten Zufriedenheit ausfällt.

Lesen Sie bitte die Anweisungen und Empfehlungen in diesem Handbuch aufmerksam durch, damit Sie das Gerät vollständig und sicher nutzen können.

Sollten evtl. Probleme auftreten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder an den Hersteller des Geräts.

Markibar führt ständig neue Forschungen und Entwicklungen durch und behält sich den Anspruch vor, die als angemessen erachteten Verbesserungen einzuführen.

1.- Sicherheitsanweisungen.

Lesen Sie die folgenden Sicherheitsanweisungen bitte aufmerksam durch. Die Nichteinhaltung dieser Anweisungen kann zu Fehlfunktionen oder Schäden am Gerät führen.

1.1-Symbole.

1.1-1.Sicherheitsanweisung.

Bei Nichtbeachtung, Unfallgefahr.

1.1-1.Allgemeine Anweisung.

Bei Nichtbeachtung dieser Anweisung kann das Gerät Schaden erleiden oder die ordnungsgemäße Funktionsweise kann nicht gewährleistet werden.

1.2-Sicherheitsanweisungen.

- Der vom Hersteller gelieferte Stecker für den Anschluss an die Stromversorgung entspricht dem Land, in dem die Maschine aufgestellt wird.
- Beim Auspacken des Geräts ist zu prüfen, ob die Spannung der Stromversorgung mit den Herstellerangaben auf dem Typenschild übereinstimmt. Das Gerät darf nie in feuchten oder nassen Umgebungen aufgestellt werden.
- Die Plastiktüten der Verpackung können eine Gefahr darstellen. Bewahren Sie sie außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts, bevor Instandhaltungs-oder Reinigungstätigkeiten ausgeführt werden.
- Betreiben Sie die Kaffeemühle nie mit beschädigtem Stromkabel. Prüfen Sie regelmäßig Kabel, Stecker usw. auf evtl. elektrische Schäden.
- Alle Reparaturen müssen vom zugelassenen Kundendienst ausgeführt werden.

- Für einen optimalen Kaffeemühlenbetrieb darf der maximale Betriebszyklus 5 Sek. Mahlen und 5 Sek. Stillstand nicht überschreiten.
- Für einen optimalen Kaffeemühlenbetrieb darf der maximale Betriebszyklus 5 Sek. Mahlen und 10 Sek. Stillstand nicht überschreiten. Lassen Sie den Motor nach einem Dauerbetrieb von 30 Minuten vor einem erneuten Betrieb 30 Minuten abkühlen. Lassen Sie den Motor nach einem Dauerbetrieb von 30 Minuten vor einem erneuten Betrieb 30 Minuten abkühlen.
- Am Gerät dürfen keine Veränderungen durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Verletzung dieser Anweisung verursacht werden.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb durch Personen (inkl. Kinder) bestimmt, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse haben. Kinder müssen unter Aufsicht sein, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen können.
- Das Gerät kann von Kindern im Alter von 8 Jahren oder älter und von Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten gemindert sind oder die keine Erfahrung oder Kenntnisse haben, benutzt werden, wenn diese unter Aufsicht sind oder wenn sie die entsprechende Schulung über den sicheren Einsatz des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren begreifen.
- Kinder ohne Aufsicht dürfen die vom Anwender auszuführende Reinigung und Instandhaltung nicht durchführen.

- Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgewechselt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- In die Belüftungsschlitze der Kaffeemühle dürfen keine Gegenstände eingeführt werden.
- Dieses Kaffeemühle ist für den gewerblichen Einsatz in Restaurants, Bars, Cafés und ähnlichen Einrichtungen konzipiert. Es kann nicht für das industrielle Dauerschleifen verwendet werden.
- Der Anwender braucht die Grate nicht zu reinigen.
- Die Kaffeemühle muss in Innenbereichen aufgestellt werden. Dabei sind Bereiche mit Spritzwasser oder Reinigungstätigkeiten mit Wasserstrahl usw. zu vermeiden.
- Die Kaffeemühle darf nie in Wasser getaucht oder mit feuchten Händen betrieben werden.

1.3-Gebrauch der Kaffeemühle.

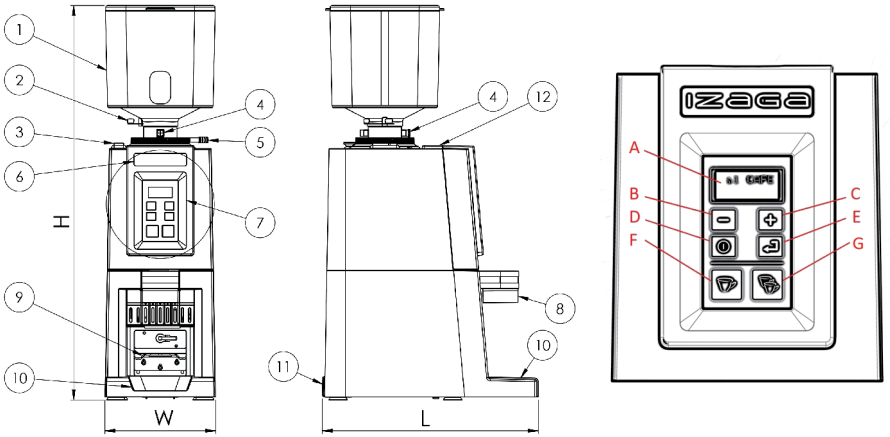
Das Gerät ist ausschließlich für das Mahlen von Kaffeebohnen gestaltet. Es darf nicht zum Mahlen von anderen Produkten oder Gegenständen eingesetzt werden.

NIE GEMAHLENEN KAFFEE in den **BOHNENBEHÄLTER** geben.

2.- Technische Daten.

EIGENSCHAFTEN	DATEN	
STROMVERSORGUNG	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60Hz
U/MIN	1350 r/m	1620 r/m
NENNLEISTUNG	525 W	
ÜBERLASTSICHERUNG	10 A Tipo T	
Maximal zulässige Betriebszeit	34% on - 66% off	
HÖHE H	640 mm.	
BREITE W1/W2	180 mm.	
TIEFE L	352 mm.	
GEWICHT	16 Kg.	
BOHNENBEHÄLTERKAPAZITÄT	1.5 Kg.	
MAHLSCHEIBEN	Ø 64	
KG/STUNDENPRODUKTION	8 Kg.	

3.- Beschreibung.



1.- Bohnenbehälter.

2.- Bohnenbehälterverschluss.

3. Verriegelung Mahlgrad.

4.- Bohnenbehälterverriegelung.

5.- Hebelachse Mahlgrad.

6.- Hinterleuchtete Werbung.

7.- Tastatur siehe Ausschnitt.

8.- Kaffeeniederhalter.

9.- Führung.
Kaffeemaschinensiebträger.

10.- Kaffeesatzschale.

11.- Schlaucheingang und Sicherung.

12.- Abdeckung Reinigungszugang.

A.- Display.

B.- Taste.

C.- + Taste.

D.- On/Off Taste.

E.- Programmiertaste.

F und G.- Tasten 1 und 2 Tassen.

4.- Sicherheitsvorrichtungen.

Der Motor der Kaffeemühle ist mit einer Wärmeschutzvorrichtung ausgestattet, welche die Motorstromversorgung bei Überhitzung unterbricht. Diese Vorrichtung wird beim Abkühlen des Geräts automatisch neu gestartet.

Der Anwender hat keinen Einfluss auf diese Vorrichtung. Schaltet sich diese Vorrichtung wiederholt ein, muss der Kundendienst benachrichtigt werden, da der Motor evtl. beschädigt ist.

5.-Installation und Inbetriebnahme.

Der ordnungsgemäße Betrieb aller Kaffeemühlen wird mit Kaffeebohnen im Werk getestet. Aus diesem Grund können Sie gemahlenen Kaffee in den Mechanismen der Kaffeemühle finden.

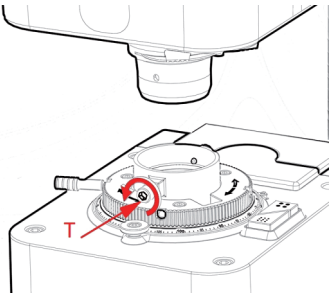
5.1.- Standort der Kaffeemühle.

Kaffeemühle auf eine trockene und feste Fläche neben die Kaffeemaschine stellen.

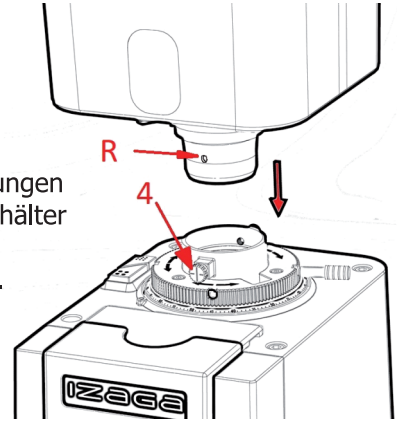
Die Kaffeemühle darf nie an feuchten oder nassen Orten betrieben werden.

5.2.- Installation und Inbetriebnahme.

Zum Anbringen des Bohnenbehälters der Kaffeemühle muss die Schraube (T) gelöst werden, damit die Einführung ermöglicht wird.



Bohnenbehälter wie auf der Abbildung dargestellt anbringen, bis die Verriegelung (Pos. 4) in die Bohnenbehälteröffnung (R) einrastet.

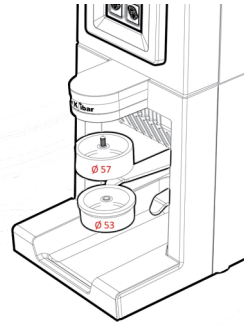


Zur Einhaltung der Sicherheitsanforderungen muss die Schraube (T), die den Bohnenbehälter an seiner Stellung befestigt, mit einem 5-mm-Inbusschlüssel angezogen werden.

Kaffeesatzschale wie auf der Abbildung dargestellt an der Unterseite der Kaffeemühle anbringen.

NIE GEMAHLENEN KAFFEE IN DEN BOHNENBEHÄLTER DER KAFFEEMÜHLE GEBEN.

Im Werk wird ein Ø57 Niederhalter in die Kaffeemühle eingebaut. Im Lieferumfang ist ein weiterer Ø53 Niederhalter enthalten. Bringen Sie den für den Behälter Ihrer Kaffeemaschine geeigneten Durchmesser an der Unterseite der Halterung für den Niederhalter an.

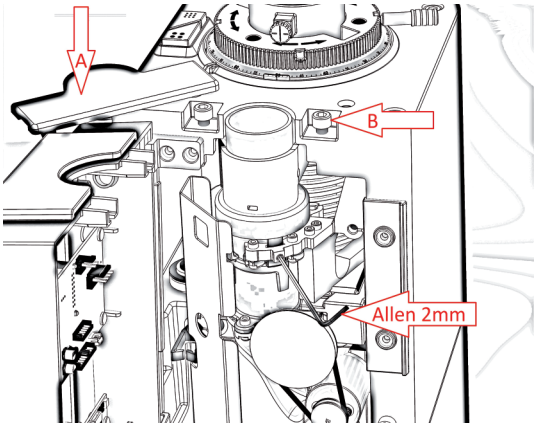


Nur für die gravimetrische Mühle IZAGA-W.

Der Gewichtssensor im Inneren der Mühle wird im Werk mechanisch verriegelt, um ihn vor plötzlichen Bewegungen während des Transports zu schützen.

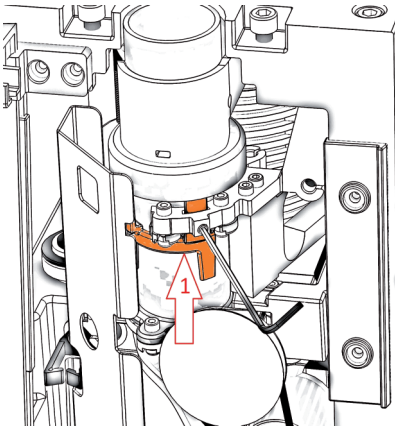
Führen Sie die folgenden Schritte zu seiner Freigabe aus.

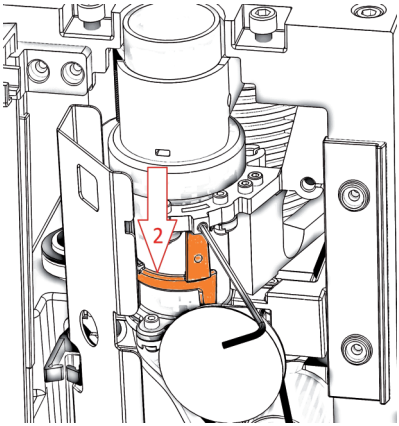
Öffnen Sie die Tür oder die Vorderseite der Mühle, indem Sie die Gummiabdeckung (A) anheben und die beiden Schrauben (B) lösen.



Lokalisieren Sie das braune Teil, das die Bewegung der Dosierwaage blockiert (Pos. 1). Lösen Sie die Inbusschraube, mit der es befestigt ist, mit einem 2 mm Schraubenschlüssel.

Für den Transport befindet sich dieses Teil in der obersten Position und blockiert die Dosiervorrichtung (Pos.1). Schieben Sie es in die unterste Position (Pos.2) und ziehen Sie die Schraube wieder an.





1) BLOCKIERUNG FÜR DEN TRANSPORT

2) FUNKTIONSBEREIT

Für den elektrischen Anschluss der Kaffeemühle ist wie folgt vorzugehen:

- Der elektrische Anschluss der Kaffeemühle muss entsprechend der gültigen Sicherheitsvorschriften mit Strombegrenzern, FI-Schalter und Erdung ordnungsgemäß ausgestattet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die lokale Spannung und Stromfrequenz den Angaben auf dem Typenschild der Kaffeemühle entsprechen.
- Schalten Sie die Kaffeemühle ein. Auf dem Display erscheint folgende Mitteilung: C1
- Öffnen Sie die Bohnenbehälterabdeckung und geben Sie die Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter. Sie dürfen **NIE GEMAHLENEN KAFFEE** in den Bohnenbehälter hineingeben.
- Öffnen Sie die Trennvorrichtung des Bohnenbehälters (Pos. 2), damit die Kaffeebohnen in die Kaffeemühlenkammer fallen.
- Wählen Sie die gewünschte Kaffeeportion, indem Sie die entsprechende Taste drücken:

  Taste F: "1 KAFFEE" oder Taste G: "2 KAFFEES".
- Führen Sie den Siebträger Ihrer Kaffeemaschine in die Siebträgerführung (Pos. 9) ein, bis der Mikroschalter gedrückt wird.
- Die entsprechende Portion wird in den Siebträger gegeben.
- Pressen Sie diese Portion mit dem Niederhalter (Pos. 8), um die Kaffeecharge vor dem Einbringen in die Kaffeemaschine zu glätten.
- Die Kaffeemühle mahlt die nächste Portion automatisch.
- Mit der ON/OFF Taste (Pos. D) wird die Kaffeemühle ein- und ausgeschaltet. Auf der Off-Stellung bleibt die Kaffeemühle in Stand-by.

5.3.- Grundeinstellungen.

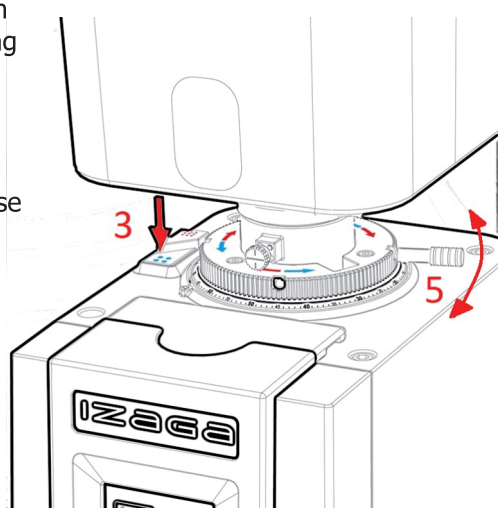
5.3.1.- Mahlgradeinstellung.

Die Kaffeemühle wird im Werk auf das Mahlen von Espressokaffee eingestellt. Für die Anpassung an die Kaffee-Eigenschaften Ihrer Einrichtung ist nur eine geringfügige Einstellung erforderlich. Mahlen Sie ausreichend Kaffee, um den Behälter / Siebträger mit der üblichen Portion zu füllen und brühen Sie in Ihrer Kaffeemaschine einen Kaffee auf. Sollte das Resultat nicht zufriedenstellend sein, können Sie den Mahlgrad wie folgt einstellen:

- Läuft der Kaffee zu langsam durch, müssen Sie auf die blaue Taste (Pos. 3) und den Hebel des Mahlgrads mithilfe der Auslöseachse in Richtung der blauen Pfeile drehen (Pos. 5).

- Läuft der Kaffee zu schnell durch, müssen Sie den roten Knopf drücken (Pos. 3) und den Hebel (Pos. 5) in Richtung der roten Pfeile drehen.

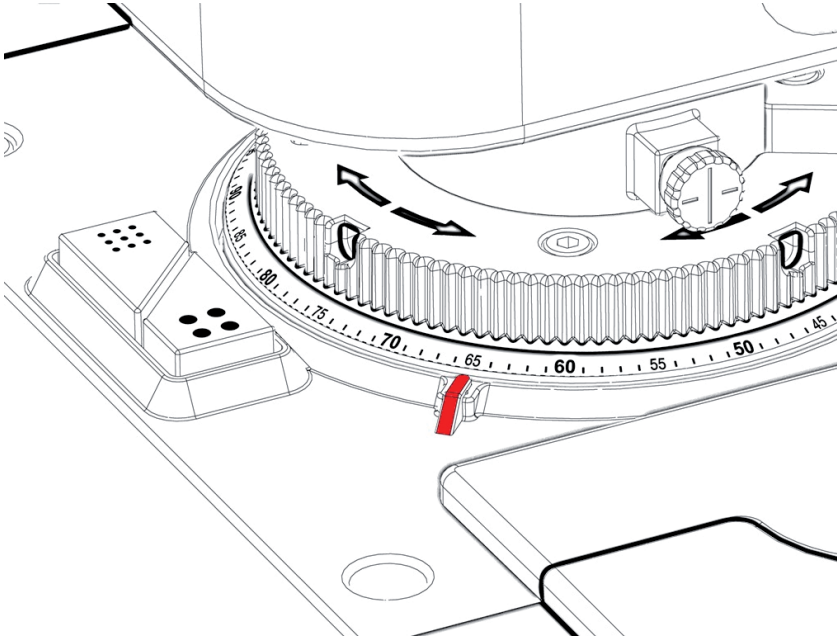
- Für kleine Anpassungen des Mahlgrads können Sie den Hebel schrittweise verstellen.



- Wird die blaue Taste (Pos. 3) gedrückt, ist nur eine Drehung für gröber möglich. Wird die rote Taste gedrückt, ist nur eine Drehung für feiner möglich. Wird keine Taste gedrückt, ist der Mahlgrad in beide Richtungen gesperrt.

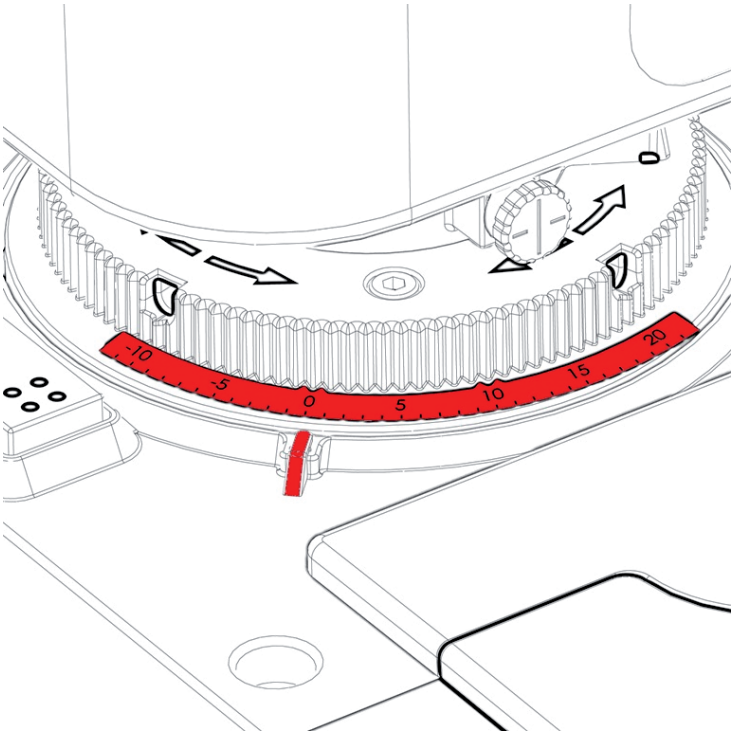
- Führen Sie neue Brühversuche durch, indem Sie die o. a. Schritte so lange wiederholen, bis Sie das optimale Resultat in der Tasse erhalten.

- Der Hebel des Mahlgrads ist mit einer Skala und einer Anzeige versehen, um die Stellung des Mahlgrads zu kennen.



Zur Vereinfachung können Sie nach der Einstellung des Mahlgrads den Aufkleber des Mahlgrads, der zum Lieferumfang der Kaffeemühle gehört, so aufkleben, dass die Null des Aufklebers mit der Anzeige übereinstimmt. Siehe Abbildung.

Auf diese Art können Sie die durchgeführte Änderung einfach kontrollieren.



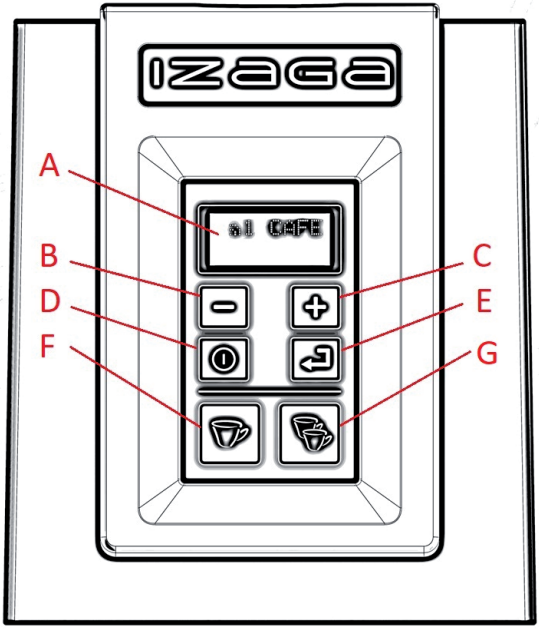
5.3.2.- Einstellung der Kaffeeportion.

Zeitsteuerung IZAGA-T Kaffeemühle

Die Kaffeedosierung wird von einem elektronischen Timer gesteuert, wofür wir die Einheit Sekunden verwenden. Sie verlässt das Werk mit einer Mahldauer von 1,8 Sekunden für 1 Kaffee und 3,1 Sekunden für 2 Kaffees.

Gravimetrische IZAGA-W Kaffemühle

Die Kaffeedosierung der IZAGA-W Mühle wird über einen Gewichtssensor im Inneren der Mühle gesteuert. Die Einheiten, die wir in diesem Fall verwenden, sind Gramm. Die werkseitige Dosierung beträgt 8 Gramm für 1 Kaffee und 14 g für 2 Kaffees.



Sollte die erhaltene Portion nicht der gewünschten entsprechen, muss die Portion wie folgt geändert werden:

- Um die Portion für 1 Kaffee zu ändern, müssen Sie die Taste für 1 Kaffee (Pos. F) 1,5 Sek. lang drücken, bis "C1: 1.80" erscheint.
- Drücken Sie die Tasten – oder + (Pos. B und C), um die Mahldauer auf den gewünschten Wert zu stellen.
- Drücken Sie erneut die Taste für 1 Kaffee, um die neue Portion zu speichern.
- Führen Sie den gleichen Vorgang zur Änderung der Portion für 2 Kaffees durch, indem Sie die Taste für 2 Kaffees (Pos. G) drücken.

Hinweis: Sie müssen zuerst die Portion für 1 Kaffee programmieren, da die Portion für 2 Kaffees auf das Doppelte von 1 Kaffee begrenzt ist.

5.3.3.- Einstellung Siebträgerdetektion

Die Kaffeemühle verfügt über verschiedene Wahlsysteme der Portion für 1 Kaffee oder 2 Kaffees, die von Ihrem Kundendienst programmiert werden können:

- Taste 1 Kaffee: Wird der Siebträger eingesetzt, erhält er die Portion für 1 Kaffee. Um die Portion für 2 Kaffees zu erhalten, muss die Taste 2 c vor dem Einsetzen des Siebträgers gedrückt werden.

C1

- Taste 2 Kaffees: Genau wie oben, aber als Default werden 2 Kaffees ausgegeben.

C2

- Letzte Taste. Portionsanwahl über Taste, wobei als Default die letzte Anwahl bleibt.

- Portionsanwahl durch Siebträgerdruck mit Einfach- oder Doppelklick:

  - Siebträger bis zum Anschlag (nur ein Klick): ein Kaffee.
  - Siebträger bis zum Anschlag, drücken aufheben und erneut drücken (Doppelklick): zwei Kaffees.

↓C1

- Magnetischer Siebträgersensor:

Dieses System erkennt, ob der Siebträger, der die Kaffeemühle auslöst, für einen Kaffee oder für zwei Kaffees ist und liefert die entsprechende Portion automatisch. Zu diesem Zweck muss am Siebträger für 2 Kaffees ein Tag oder eine Kennung angebracht werden. Die Kaffeemühle unterscheidet dann zwischen dem Siebträger mit diesem Teil (und liefert die Portion für zwei Kaffees) und den Siebträgern ohne diesen Tag, bei denen sie die Portion für 1 Kaffee liefert. (Siehe Anhang I.)

ᯤC1

5.3.4.- Einstellung des Arbeitsmodus.

Die Mühle kann auf zwei verschiedene Arten arbeiten:

- Vorgemahlene Dosis für ein agileres Arbeiten.
- Sofortmodus (bei Bedarf), für eine größere Frische des Mahlguts.

Außerdem können Sie den Modus „Schnellwechsel" wählen, mit dem Sie zwischen den beiden Modi wechseln können, ohne das Konfigurationsmenü aufrufen zu müssen.

Ihr Servicetechniker kann Ihre Mühle so konfigurieren, dass sie auf die für Sie am besten geeignete Weise arbeitet.

Schnellwechselbetrieb

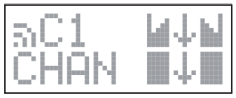
In diesem Arbeitsmodus können Sie vom Hauptarbeitsbildschirm aus mit den Tasten „+" und „-" schnell zwischen vorgemahlenen und bedarfsgerechten Dosen wechseln.

Wenn dieser Arbeitsmodus konfiguriert ist, wird Folgendes auf dem Bildschirm angezeigt:

- Im Modus Vormahlen:

- Im Sofortmodus (auf Abruf):

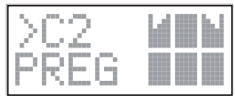
Das Diagramm auf der rechten Seite des Displays zeigt an, ob der Dosierer voll oder leer ist. Wenn Sie von vorgemahlen auf bedarfsgesteuert umschalten, sind die Diagramme, die anzeigen, dass der Dosierer wie folgt geleert werden muss:



Um von einem Modus in den anderen zu wechseln, müssen Sie die Tasten + und - gedrückt halten:

- Im Vormahlmodus: Halten Sie die Taste - gedrückt, um in den Abrufmodus zu wechseln.
- Während Sie sich im On-Demand-Modus befinden:
    - Halten Sie die Taste + gedrückt, um in den Vormahlmodus zu wechseln.
    - Durch Drücken - (kurzes Drücken) wird eine Mikrodosis gemahlen, um die Dosis in dem Siebträger zu vervollständigen:

Für IZAGA W gibt es einen weiteren Modus: C2_PRÄZISE.



Dieser Modus ist auf Benutzer ausgerichtet, die nur eine sehr genaue C2-Dosis zusammen mit einem schnellen Arbeitsablauf benötigen.

Der Benutzer kann auch in den ONDEMAND-Modus wechseln, indem er die Taste – drückt (und umgekehrt, indem er die Taste + drückt

5.3.5.- Anpassung des Kaffee-Gewichtssystems.

Nur für die gravimetrische IZAGA-W Mühle.

Das Gewichtsmesssystem muss nicht regelmäßig kalibriert werden. Zusammen mit Ihrer Kaffeemühle haben Sie ein 20-Gramm-Gewicht erhalten. Bewahren Sie es für einen Techniker auf, falls der Gewichtssensor nach einer Reparatur der Kaffeemühle nicht mehr richtig eingestellt ist.

6.- Zähler.

Die IZAGA Kaffeemühle verfügt über ein Zählersystem, damit man jederzeit die Anzahl der gemahlenen Kaffees für Einzelportionen wie auch für Doppelportionen erfahren kann.

- Programmiertaste (Pos. E) 1,5 Sek. lang drücken, um die Zählerstände anzuzeigen. Folgende Meldung erscheint:

```
Zähler
Teilsumme
```

- Drückt man die Programmiertaste erneut, erscheint die Anzahl der Mahlvorgänge für 1 Kaffee (z. B. 25.000 Kaffees).

```
Teilsumme
C1
```

- Mit der Taste + sieht man die Anzahl der Mahlvorgänge für 2 Kaffees:

```
Teilsumme
C2
```

- Bei erneutem Tastendruck auf + erscheint die Gesamtzahl der Mahlvorgänge (Teilsumme für 1 Kaffee + 2 x Teilsumme für 2 Kaffee):

```
Teilssumme
55000
```

- Bei erneutem Tastendruck auf + erscheint:

```
Löschen?
```

- Mit Tastendruck auf die Programmiertaste gelangt man in das Menü, um den Teilzähler auf null zu stellen:

```
Löschen?
->NEIN JA
```

- Mit den Tasten +/- wählt man JA oder NEIN. Mit der Programmiertaste muss der gewünschte Wert bestätigt werden.

- Um das Menü zu verlassen, muss man die + Taste drücken, bis "BEENDEN" erscheint und mit der Programmiertaste bestätigen.

Man kann das Menü jederzeit verlassen, indem man die ON/OFF Taste (Pos. D) drückt.

7.- Abhilfe bei Störungen.

PROBLEM	URSACHE	ABHILFE
Kaffeemühle ausgeschaltet. Display ausgeschaltet.	Der FI-Schalter oder der Begrenzer der lokalen Installation hat ausgelöst.	Schutzvorrichtung der Installation wieder einschalten.
	Stromkabel nicht gesteckt.	Netzkabel in die Steckdose stecken.
	Gerätesicherung durchgeschmolzen.	Sicherungszustand prüfen und bei Bedarf auswechseln.
Die Kaffeemühle schaltet ein, dreht aber nicht und mahlt demzufolge auch nicht.	Mahlgrad zu fein eingestellt.	Mahlgrad mehrere Punkte gröber stellen. Kaffee mahlen und nach und nach wieder auf den gewünschten Punkt zurückstellen.
	Ein Fremdkörper blockiert den Mahlvorgang.	Wie im obigen Punkt angegeben vorgehen. Kann er nicht entfernt werden, muss der Kundendienst gerufen werden.
Die Kaffeemühle startet nicht. Display eingeschaltet.	Zu hohe Motorleistung bis Überhitzung.	Warten, bis der Motor abgekühlt ist und die Wärmeschutzvorrichtung automatisch neu startet.
Die Kaffeemühle startet, dreht aber nicht, um Kaffee zu mahlen.	Verstopfung im Kaffeebohnenbehälter oder Trennvorrichtung geschlossen.	Trennvorrichtung und Bohnenbehälter prüfen.
Das Gerät mahlt den Kaffee sehr langsam.	Mahlscheiben abgenutzt.	Mahlscheiben auswechseln.
Es erscheint immer die Anzeige „Kein Kaffee”.	Dosierwaage blockiert.	Dosier-Blockierung laut Punkt 5.2 aufheben.

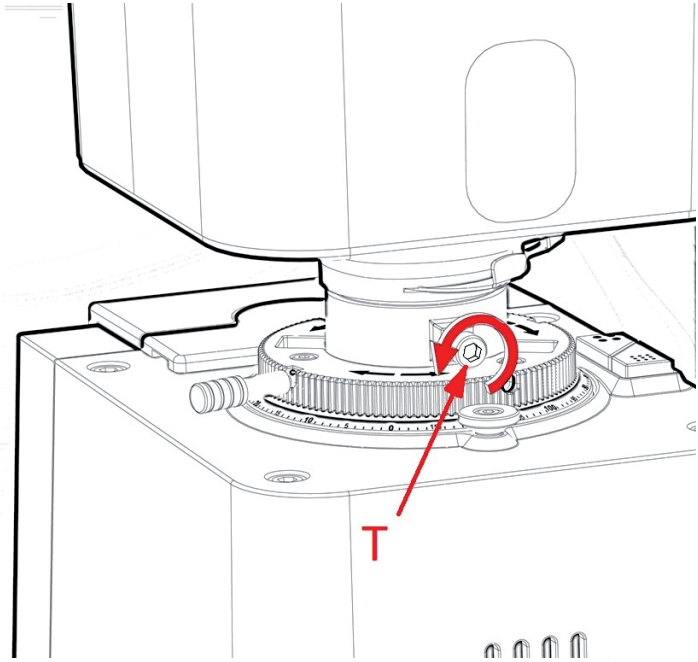
Bei anhaltenden Störungen oder Ausfällen, Kundendienst benachrichtigen. (KUNDENDIENST)

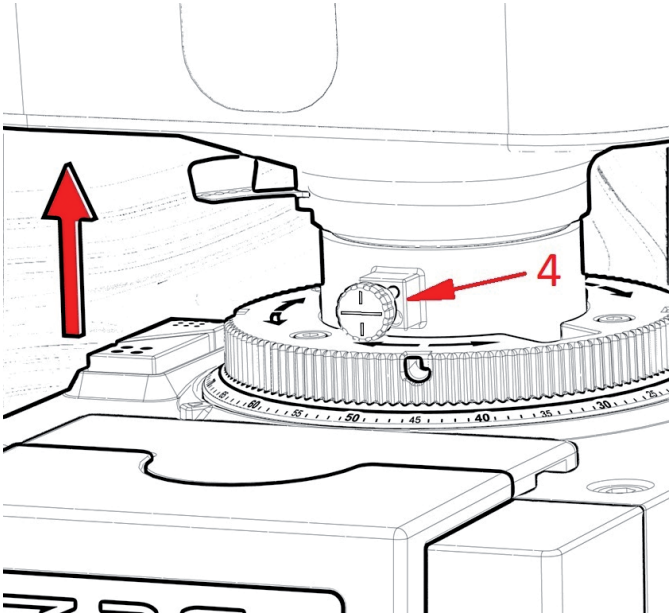
8.- Reinigung.

Vor der Reinigung eines Bauteils der Kaffeemühle muss diese von der Stromversorgung getrennt werden, indem das Stromversorgungskabel von der Rückseite der Kaffeemühle abgenommen wird.

8.1.- Reinigung des Bohnenbehälters.

Kaffeetrennvorrichtung schließen und Schraube (T) zur Befestigung des Bohnenbehälters an der Kaffeemühle lösen. (Siehe Abbildung) Bohnenbehälterverriegelung (Pos. 4) ziehen und bis auf die Stellung der Abbildung (durchgehende waagerechte Linie) drehen. Bohnenbehälter entnehmen.





Vor der Reinigung Kaffee entleeren und Bohnenbehälter mit Seife und einem feuchten Tuch reinigen. Sorgfältig abtrocknen.

Um den Bohnenbehälter in die Kaffeemühle einzusetzen, muss dessen Verriegelung (4) auf die übliche Stellung (durchgehende senkrechte Linie) gestellt werden, indem sie leicht angezogen und um 90º gedreht wird. Bohnenbehälter einführen, bis die Verriegelung in die Aussparung (R) des Bohnenbehälters einrastet (siehe Abb. Abschnitt 5.2).

Schraube (T), die den Bohnenbehälter auf der Rückseite der Kaffeemaschine befestigt, mit einem 5-mm-Inbusschlüssel anziehen.

8.2.- Außenreinigung der Kaffeemühle.

Mit einem feuchten Tuch reinigen. Keine Reinigungsmittel, Scheuermittel, Alkohol oder Lösemittel verwenden. Kaffee an unzugänglichen Bereichen mit einem Pinsel reinigen.

Das Gerät darf nicht mit Wasserstrahl gereinigt werden.

9.- Instandhaltung.

Um die Wirksamkeit und den ordnungsgemäßen Betrieb dieser Kaffeemühle garantieren zu können, müssen die Herstelleranweisungen befolgt und alle Instandhaltungstätigkeiten von qualifizierten Mitarbeitern ausgeführt werden.

Für einen ordnungsgemäßen Gerätebetrieb wird ein regelmäßiges Prüfungsprogramm empfohlen. Insbesondere müssen die Mahlscheiben systematisch (mindestens einmal im Jahr) geprüft und bei Verschleiß ausgewechselt werden, da die Kaffeequalität andernfalls nicht optimal ausfällt.

10.- EG-Konformitätserklärung.

DER UNTERZEICHNER:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº. 39

31191 ESQUIROZ (Navarra) SPANIEN

ERKLÄRT ALS HERSTELLER UNTER SEINER VERANTWORTUNG,

DASS DAS PRODUKT: **IZAGA KAFFEEMÜHLE**

DAS GEGENSTAND DIESER ERKLÄRUNG IST, FOLGENDE VORSCHRIFTEN EINHÄLT:

- Elektrische Sicherheit:

  UNE-EN 60335-1

  UNE-EN 60335-2-64

- Elektromagnetische Verträglichkeit:

  UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

  UNE-EN 61000-3-2

  UNE-EN 61000-3-3

  UNE-EN 55014-2

DIESE ERKLÄRUNG WIRD AUSGESTELLT, UM DIE VORGABEN IN DER RICHTLINIE 93/98/EWG DES RATES VOM 22. JULI 1993 EINZUHALTEN, MIT DER FOLGENDE RICHTLINIEN GEÄNDERT WERDEN: 73/23/EWG (ELEKTRISCHE BETRIEBSMITTEL ZUR VERWENDUNG INNERHALB BESTIMMTER SPANNUNGSGRENZEN) UND 89/336/EWG (ELEKTROMAGNETISCHE VERTRÄGLICHKEIT). AUSSERDEM WERDEN DIE EUROPÄISCHEN RICHTLINIEN 2002/95/CE (RoHS) UND 2002/96/CE (WEEE) EINGEHALTEN.

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Rechtsvertreter.

11.- Garantiebedingungen.

- Die Garantiefrist dieser Kaffeemühle beträgt ein Jahr ab Kaufdatum.

- Die Garantie deckt alle Schäden, die durch Fehler der Originalmaterialien oder Montagemängel verursacht werden. Die Geräte werden kostenlos repariert oder ersetzt. Transport- und Versandkosten sind davon ausgeschlossen. Für einen Versand im Garantierahmen muss das fehlerhafte Bauteil zuerst frei und zusammen mit einer Kopie dieses Garantiescheins sowie Angabe der Seriennummer des Geräts an unsere Werkstatt gesendet werden. Der Kunde ist für den Transport zuständig. Mit einer guten Verpackung können Sie Transportschäden vermeiden.

- Der Zugriff auf die Innenbauteile der Kaffeemühle ist zugelassenen Mitarbeiter vorbehalten.

- Die Garantie deckt keine Schäden mit folgenden Ursachen: Ungeeigneter Gebrauch, ungeeignete Instandhaltung, mangelnde Instandhaltung, unzweckmäßiger Gebrauch des Geräts, fehlerhafte Installation, falsche Stromspannung, Fall, normale Verschleißerscheinungen durch Gebrauch.

- Zur Wahrung der Garantie dürfen nur Originalersatzteile verwendet werden.

- Der Hersteller haftet unter keinen Bedingungen für Folgeschäden oder sekundäre Schäden.

- Die Garantie deckt keine Reparaturkosten, die durch nicht zugelassene Mitarbeiter verursacht werden.

Folgende Angaben müssen unlöschbar auf dem Typenschild der Kaffeemaschine aufgedruckt sein:

MARKIBAR INNOVACION, S.L
Pol. Ind. Noain-Esquiroz
C/ G nave 24
31191 ESQUIROZ (NAVARRA)

AUT. GRINDER IZAGA-S IPX1

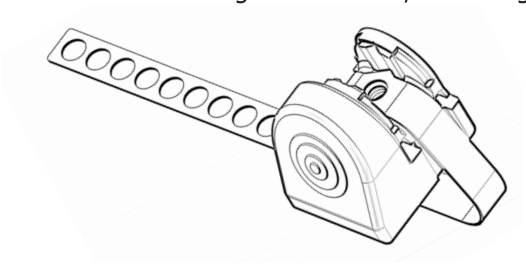
Nº serie:	G4000038	Modelo:	91G400200
Intensi.:	3,8A	Fusible:	10A
Potenci.:	525W	Tensión/Frec:	230V/50Hz

12.- Anhang I: Siebträgerkennung .

Wie schon im Punkt 5.3.3 erläutert, verfügt die Kaffeemühle über unterschiedliche Detektionssysteme des Siebträgers, die von Ihrem Kundendienst programmiert werden können. Das bequemste System ist das der Siebträgeridentifizierung. Dieses System erkennt, ob der Siebträger, der die Kaffeemühle auslöst, für einen Kaffee oder für zwei Kaffees ist und liefert die entsprechende Portion automatisch.

Zu diesem Zweck muss am Siebträger für 2 Kaffees ein Tag oder eine Kennung angebracht werden. Die Kaffeemühle unterscheidet dann zwischen dem Siebträger mit diesem Teil (und liefert die Portion für zwei Kaffees) und den Siebträgern ohne diesen Tag, bei denen sie die Portion für 1 Kaffee liefert.

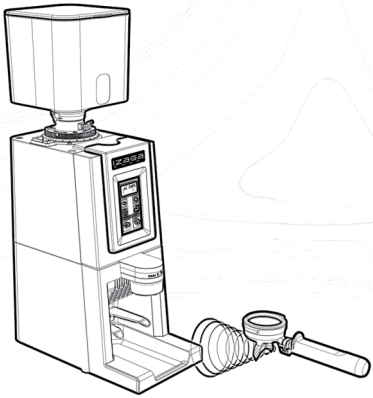
Um die Kennung zu installieren, ist wie folgt vorzugehen:



1.- Mit den Kaffeemühlen werden zwei Tags, wie auf der Abbildung dargestellt, geliefert, um sie an den Siebträgern für 2 Kaffees anzubringen.

2.- Bringen Sie den Tag wie auf folgender Abbildung dargestellt an, indem die geneigte Tag-Seite zur Kaffeemühle ausgerichtet ist. (Siehe detaillierte Einbauanleitungen, zu Lieferumfang der Kennung gehören).

3.- Die Kaffeemühlen werden im Werk so eingestellt, dass sie das Vorhandensein des Tags feststellen. Auf dem Display erscheint folgende Mitteilung:



Andernfalls müssen Sie Ihren Kundendienst bitten, die Kaffeemühle im Magnetsensormodus zu programmieren.

Stellt die Kaffeemühle die Tagpräsenz fest, liefert sie die Portion für zwei Kaffees. Andernfalls wird die Portion für einen Kaffee geliefert.

4.- Sie können die Siebträger normal verwenden und reinigen, da die Werkstoffe der Kennung sehr widerstandsfähig sind.

27G400010 GEBRAUCHSANWEISUNG DEUTSCH IZAGA.

MANUEL D'UTILISATION

Moulin à café IZAGA

- Izaga KEY (Temporisé)
- Izaga W (Gravimétrique)

SOMMAIRE

1.- Consignes de Sécurité. (102-103).
2.- Données techniques. (104).
3.- Description. (105).
4.- Dispositifs de sécurité du moulin. (106).
5.- Installation et mise en marche. (106-117).
6.- Compteur. (118).
7.- Solutions aux problèmes. (119).
8.- Nettoyage. (120-122).
9.- Entretien. (122).
10.- Déclaration de Conformité. (123).
11.- Conditions de garantie. (124).
12.- Annexe I. Identificateur porte-filtre. (125-126).

Cher client:

Le **Moulin Automatique IZAGA**, est un moulin à café express professionnel, entièrement automatique qui vous permet de disposer d'un café fraîchement moulu de façon rapide, facile et précise, afin que votre tasse de café soit toujours parfaite.

Ce produit a été conçu à l'aide des dernières technologies et de plus de 20 ans d'expérience dans le monde du café express. Le résultat est un produit de haute qualité et performant qui, nous l'espérons, répondra pleinement à vos besoins.

Lisez et suivez les instructions et les recommandations contenues dans ce manuel pour profiter pleinement et en toute sécurité de ce produit.

En cas d'anomalie, contactez votre distributeur ou le fabricant de l'appareil.

Markibar se réserve le droit d'apporter les améliorations jugées pertinentes, issues des recherches constantes effectuées par l'entreprise.

1.- Consignes de Sécurité.

Lisez attentivement les instructions de sécurité suivantes. Si ces précautions ne sont pas respectées, cela peut entraîner un dysfonctionnement ou des dégâts matériels.

1.1-Symboles.

1.1-1.Consignes de sécurité.

Risque d'accident s'il n'est pas tenu compte de cette observation.

1.1-2.Consigne générale.

L'appareil peut subir des dommages ou son bon fonctionnement ne sera pas garanti si cette consigne n'est pas suivie.

1.2-Consignes de Sécurité.

- La fiche de branchement au secteur fournie par le fabricant sera celle qui correspond au pays où la machine sera installée.
- Après déballage de l'appareil, vérifiez que la tension secteur correspond bien à celle indiquée par le fabricant sur la plaque signalétique. N'utilisez jamais l'appareil dans des lieux humides ou mouillés.
- Les emballages plastiques peuvent être dangereux. Gardez-les hors de portée des enfants.
- Débranchez l'équipement avant de réaliser un entretien ou nettoyage.
- Ne jamais faire fonctionner le moulin avec un câble d'alimentation en mauvais état. Vérifiez régulièrement le câble, la fiche, etc. afin de détecter d'éventuels dommages électriques.
- Toute réparation doit être réalisée par un professionnel du Service Technique Autorisé.
- Pour un fonctionnement parfait du moulin, le cycle optimal de travail ne doit pas dépasser des tours de 5 sec. de broyage et 10 sec. d'arrêt. Après un fonctionnement en continu de 30 minutes, veuillez laisser le moteur se refroidir pendant 30 minutes avant une nouvelle utilisation.

- N'apportez aucune modification ou altération à l'appareil. Le Fabricant se dégage de toute responsabilité concernant les dommages occasionnés suite à la violation de cette consigne.
- Les enfants ne peuvent appréhender le danger lors de l'utilisation d'un appareil électrique. Par conséquent, ne laissez jamais des enfants utiliser un appareil électrique comme le moulin, sans surveillance.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants dès 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience et de connaissance, s'ils sont sous supervision ou formés à l'utilisation de manière sûre de cet appareil et s'ils comprennent le danger de celui-ci.
- Le nettoyage et l'entretien à effectuer par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou un personnel qualifié similaire, afin d'éviter tout danger.
- Ce moulin est conçu pour une utilisation commerciale dans les restaurants, bars, cafés et établissements similaires. Il ne peut pas être utilisé pour la mouture industrielle en continu.
- L'utilisateur n'a pas besoin de nettoyer les fraises.
- Ne pas introduire des objets par les fentes de ventilation du moulin.
- Le moulin doit être installé dans un lieu intérieur, en évitant les zones où il peut y avoir des projections d'eau, des nettoyages avec des jets d'eau, etc.
- Ne jamais immerger le moulin dans l'eau ni travailler avec les mains mouillées.

1.3- Utilisation du Moulin.

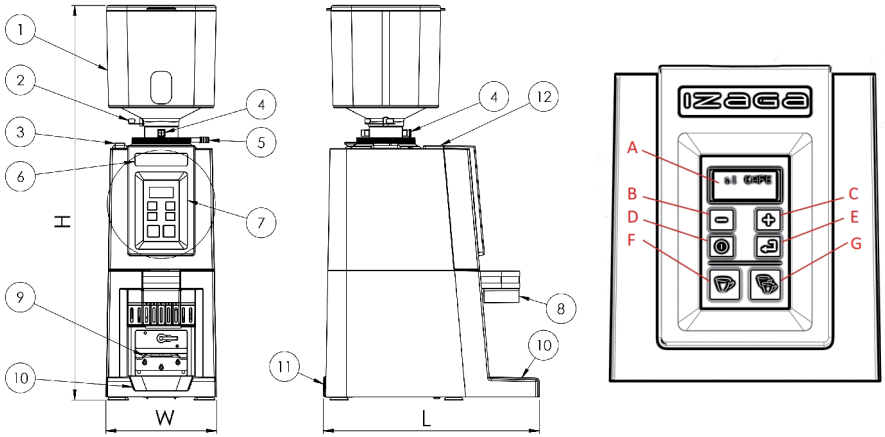
Cet équipement est conçu pour moudre exclusivement du café en grain. Ne pas l'utiliser pour moudre d'autres produits ou objets.

NE JAMAIS verser **DU CAFÉ MOULU** dans la **TRÉMIE**.

2.- Données techniques.

CARACTÉRISTIQUES	DONNÉES	
ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	220-240 V 50 Hz	220-240 V 60 Hz
TR/MIN	1350 r/m	1620 r/m
PUISSANCE NOMINALE	525 W	
FUSIBLE SUR CHARGE	10 A Tipo T	
Durée de fonctionnement max. admissible	34% allumé - 66% éteint	
HAUTEUR H	640 mm.	
LARGEUR W1/W2	180 mm.	
LONGUEUR L	352 mm.	
POIDS	16 Kg.	
CAPACITÉ TRÉMIE	1.5 Kg.	
MEULE	Ø 64	
DEBIT MOYEN kg./heure	8 Kg.	

3.- Description.



1.- Trémie.

2.- Fermeture trémie.

3.- Bloqueur niveau mouture.

4.- Bloqueur de la tremie.

5.- Axe poignée niveau mouture.

6.- Publicité rétro éclairée.

7.- Clavier. Voir Détail.

8.- Tamper.

9.- Guide porte-filtre.

10.- Plateau ramasse-marc.

11.- Entrée câble et fusible.

12.- Bouchon accès nettoyage.

A.- Ecran.

B.- Touche -.

C.- Touche +.

D.- Touche On/Off.

E.- Touche Programmation.

F & G.- Touche 1 et 2 dose.

4.- Dispositifs de Sécurité.

Le moteur du moulin est protégé par un dispositif thermique de sécurité, qui interrompt l'alimentation du moteur en cas de surchauffe. Cet appareil est automatiquement réinitialisé une fois l'appareil refroidi.

L'utilisateur n'a pas d'influence sur le dispositif en question. S´il se declenche de façon répétée, vous devez prévenir le SAT (Service d'Assistance technique) car le moteur peut être endommagé.

5.- Installation et Mise en marche.

Chaque moulin est testé en usine avec du café en grain pour vérifier son parfait fonctionnement. Pour cette raison, vous pouvez trouver du café moulu dans les mécanismes du moulin.

5.1.- Mise en place du Moulin.

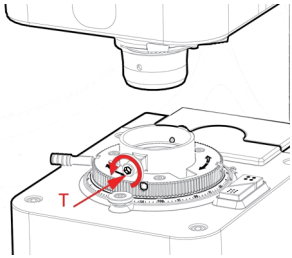
Placez le moulin sur une surface sèche et ferme, près de la machine à café.

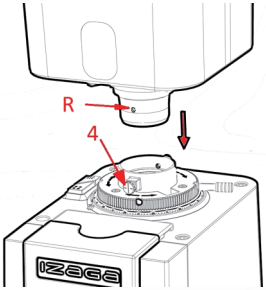
Ne jamais utiliser le moulin dans des endrits mouillés ou humides.

5.2.- Installation et Mise en marche.

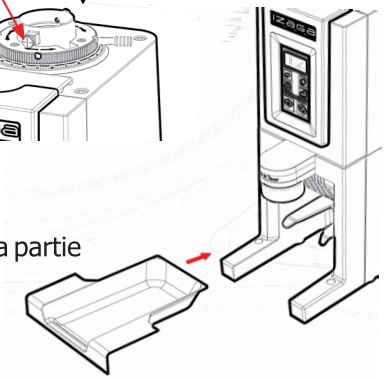
Pour installer la trémie du moulin, desserrez la vis (T) pour en permettre l'introduction. Placez-la comme indiqué sur l'image, jusqu'à ce que le Bloqueur de la trémie (Pos 4) entre dans l'orifice (R) de la trémie.

Pour respecter les conditions de sécurité, serrez avec une clé Allen de 5 mm. la vis (T) qui maintient la trémie en place.





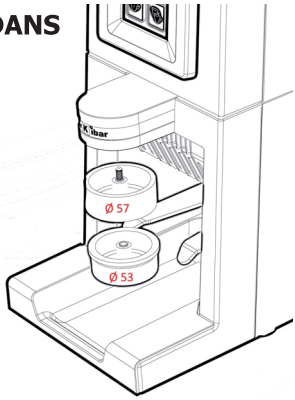
Placer le plateau ramasse-marc sur la partie inférieure du moulin (Pos A).



N'INTRODUISEZ JAMAIS DE CAFÉ MOULU DANS LA TRÉMIE DU MOULIN.

En usine, on monte sur le moulin un pilon de Ø57 et un autre de Ø53 est envoyé avec la machine.

Placez sur le porte-pilon le diamètre le plus approprié pour le pot de votre machine à café.

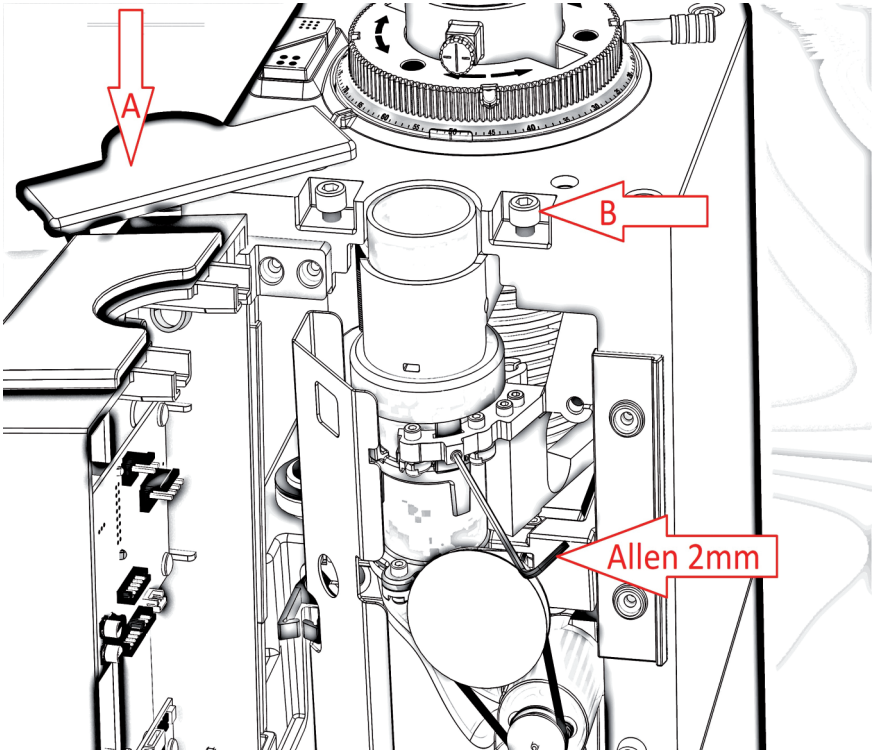


Uniquement pour le moulin gravimétrique IZAGA-W

Le capteur de poids à l'intérieur du moulin sort d'usine bloqué mécaniquement pour le protéger des mouvements brusques pendant le transport.

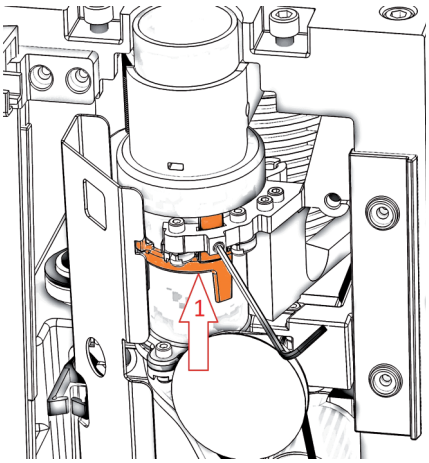
Procédez à le libérer suivant les étapes ci-après.

Ouvrez la porte ou partie avant du moulin, en relevant le couvercle en caoutchouc (A) et en desserrant les deux vis (B).

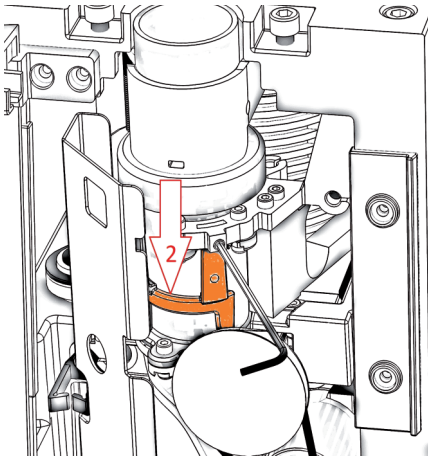


Localisez la pièce de couleur marron qui bloque le mouvement de la bascule-doseuse. Desserrez la vis allen qui la fixe à l'aide d'une clé de 2mm.

Pour le transport, cette pièce se trouvera dans la position la plus haute, en bloquant le doseur (pos.1). Faites-la glisser vers le bas jusqu'à la position la plus basse (pos.2) et resserrez la vis.



1) BLOQUÉ POUR LE TRANSPORT



2) LIBRE POUR TRAVAILLER

Pour le branchement électrique du moulin, veuillez procédez comme suite:

- Le point de raccordement électrique du moulin doit être correctement protégé par des dispositifs de limitation de courant, interrupteur différentiel et prise de terre, conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Assurez-vous que la tension et la fréquence locales sont celles indiquées dans la plaque signalétique du moulin.
- Branchez le moulin. L´´ecran affiche le message:

- Ouvrez le couvercle de la trémie et versez le café en grain dans la trémie. N'introduisez **JAMAIS** dans la trémie du **CAFÉ MOULU**.
- Ouvrir la lame de la trémie (Pos. 2) de sorte que les grains entrent dans la chambre de mouture.
- Sélectionnez la dose de café souhaitée, en appuyant sur la touche correspondante:

  Touche F: "1 CAFE" ou touche G: "2 CAFE".
- Insérez le support de votre cafetière dans le guide support (Pos 9) jusqu´a pousser le micro.
- La dose correspondante est déposée dans le support.
- Compressez cette dose dans le pilon (Pos. 8) pour mettre à niveau la charge de café avant de la placer dans votre cafetière.
- Le moulin moud automatiquement la dose suivante.
- À l'aide de la touche ON / OFF (Pos. D), on allume ou on éteint le moulin. En position Off le moulin reste en stand-by.

5.3.- Reglages Standards.

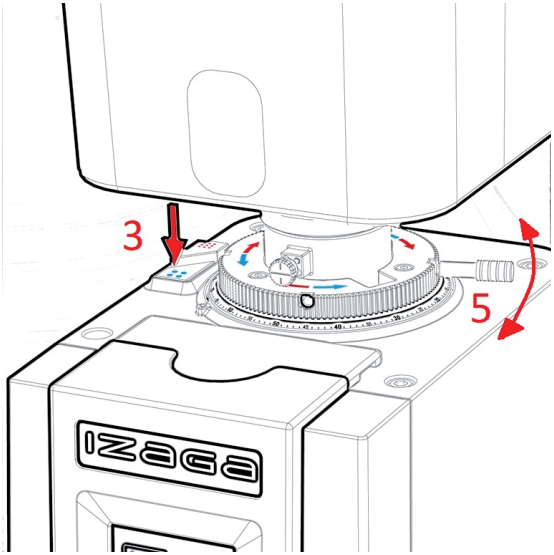
5.3.1.- Modes de Travail.

À la sortie d'usine, le moulin est réglé pour travailler en café express. Seul un ajustement précis est nécessaire pour l'adapter aux caractéristiques du café de votre établissement. Broyez suffisamment de café pour remplir votre tasse / support avec la dose habituelle et versez le café avec votre machine à café. Si le résultat n'est pas satisfaisant, modifiez le niveau de mouture comme suit:

- Si le café sort trop lentement, appuyez sur la touche bleue (Pos. 3) et tournez la poignée du niveau de mouture dans le sens des flèches bleues à l'aide de l'arbre d'entraînement (Pos. 5).

- Si le café sort trop rapidement, appuyez sur la touche (Pos. 3) rouge Et tournez la poignée (Pos. 5) dans le sens des flèches rouges.

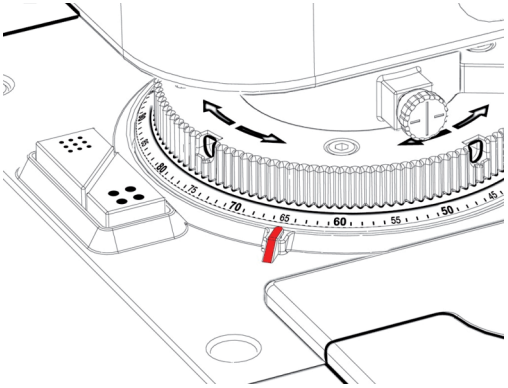
- Pour de petits ajustements du niveau de mouture, déplacez la poignée de clic en clic.



- Si on appuie sur la touche (Pos. 3) bleue, ça ne permet de tourner que dans le sens mouture épaisse. Si on appuie sur la touche rouge, ça ne permet de tourner que dans le sens mouture fine. Si on n'appuie sur aucune touche, le niveau de mouture est bloqué dans les deux sens.

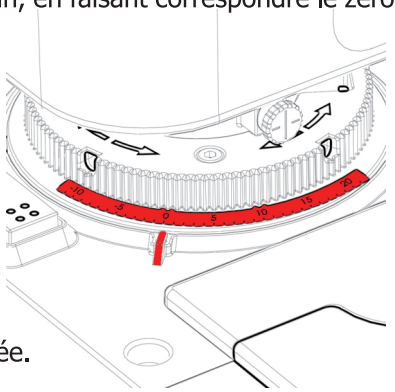
- Effectuez de nouveaux tests d'affinage, en répétant les points précédents jusqu'à obtenir le résultat optimal en tasse.

- La poignée du niveau de mouture possède une règle et un cadran pour en connaître la position.



Pour plus de confort, une fois le niveau de mouture réglé, vous pouvez apposer l'autocollant fourni avec le moulin, en faisant correspondre le zéro de l'autocollant au cadran.

Voir l'image



De cette façon, vous pouvez facilement contrôler la variation effectuée.

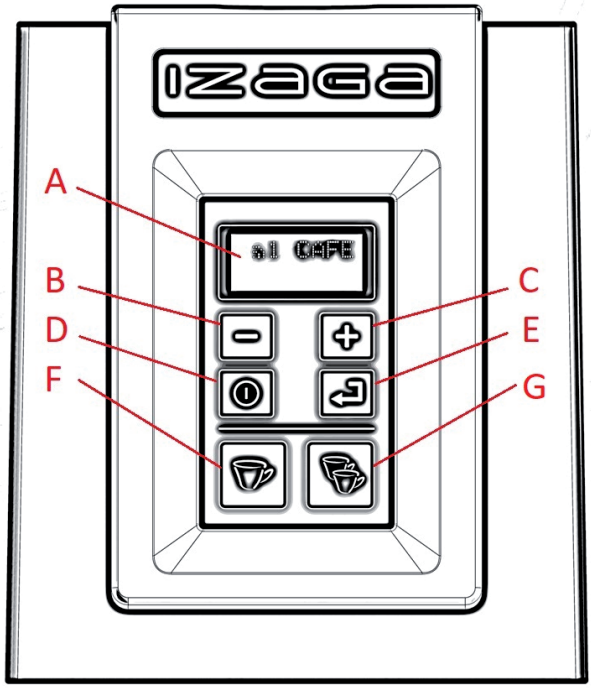
5.3.2.- Réglages de la dose de café.

Moulin temporisé IZAGA-T

La dose de café se contrôle au moyen d'un temporisateur électronique, ce pourquoi les unités que nous utilisons sont les secondes. Le moulin sort d'usine avec un temps de mouture de 1,8 secondes pour 1 café et 3,1 s pour 2 cafés.

Moulin gravimétrique IZAGA-W

La dose de café du moulin IZAGA-W se contrôle au moyen d'un capteur de poids situé à l'intérieur du moulin, les unités que nous utilisons dans ce cas sont les grammes. Les doses d'usine sont de 8 grammes pour 1 café et 14 g pour 2 cafés.



Si la dose obtenue n'est pas celle souhaitée, modifiez-la comme suit :

- Pour modifier la dose de 1 café, appuyez sur la touche de 1 café (Pos. F) pendant 1.5 s jusqu'à ce que « C1: 1.80 » apparaisse.
- Appuyez sur les touches – ou + (Pos. B et C) pour modifier le temps de mouture, jusqu'à atteindre la valeur souhaitée.
- Appuyez à nouveau sur la touche de 1 café pour enregistrer la nouvelle dose.
- Effectuez la même opération pour modifier la dose de 2 cafés, en appuyant sur la touche de 2 cafés (Pos. G).

Remarque: Programmez d'abord la dose de 1 café, puisque la dose de 2 cafés est limitée au double de celle de 1.

5.3.3.- Réglage Système Détection de Support.

Le moulin dispose de différents systèmes de sélection de 1 ou 2 cafés, qui peuvent être programmés par votre Service technique:

- Touche 1 Café : En plaçant le support, donne la dose pour 1 café. Pour obtenir les doses pour 2 cafés, il faut appuyer sur la touche 2 c (Pos 4) avant de placer le support.

C1

- Touche 2 Cafés : Comme ci-dessus, mais sans appuyer sur 2 cafés.

C2

- Touche Ultima. Sélection de la dose par touche, laissant la dernière sélection par défaut.
- Sélection de la dose en appuyant sur le support d'un clic simple ou double:
  - Support à fond (un seul clic) : Un café.
  - Support à fond, relâcher et appuyer de nouveau (double clic) : Deux cafés.

↓C1

- Capteur magnétique du Support: Ce système détecte si le support actionné par le moulin est pour un ou deux cafés, et fournit automatiquement la dose correspondante. Pour ce faire, vous devez placer un Repère ou identificateur sur le support de deux cafés. Le moulin fait la distinction entre le support avec cette pièce (et fournit la dose de deux cafés) et les supports sans Repère, dans lesquels il fournit la dose de 1 café. (Voir annexe I).

C1

5.3.4.- Réglage du mode de travail.

Le moulin peut travailler de deux manières différentes:

- Dose pré-moulue pour un travail plus leste.
- Mode instantané (on demand), pour une plus grande fraîcheur de mouture.

De plus, on peut choisir le mode « Changement rapide » qui permet d'échanger entre les deux modes sans accéder au menu de configuration.

Le service technique peut configurer votre moulin pour travailler de la manière la plus adéquate pour vous.

Fonctionnement du changement rapide

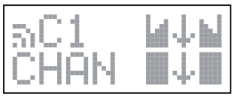
Ce mode de travail permet d'échanger entre dose pré-moulue et dose on demand depuis l'écran principal de travail de manière rapide, en utilisant les touches "+" et "–".

Si ce mode de travail est configuré, ce qui suit s'affiche à l'écran :

- Quand on est en mode pré-moulu:

- Quand on est en mode instant (on demand):

Dans le diagramme de la partie droite de l'afficheur on peut voir si le doseur est plein ou vide. Quand on passe de pré-moulu à on demand, les diagrammes indiquant qu'il faut vider le doseur sont les suivants:



Pour passer d'un mode à l'autre il faut maintenir les touches + et – enfoncées:

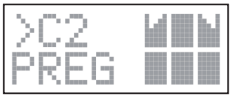
- Quand on est en mode pré-moulu: en maintenant enfoncée la touche – on passe au mode on-demand.

- Quand on est en mode on-demand:

  - En maintenant enfoncée la touche + on passe au mode pré-moulu.

  - En appuyant sur – (pulsion courte) on moudra une micro-dose pour compléter la dose présente dans le réservoir:

Pour l'IZAGA W il existe un autre mode de fonctionnement: C2_PRÉCIS



Ce mode de travail est indiqué pour les utilisateurs qui n'utilisent que des doses de deux cafés et qui exigent une rapidité de travail alliée à une très grande précision.

L'utilisateur peut également passer en mode ONDEMAND en appuyant sur la touche - (et revenir au mode précédent en appuyant sur la touche +)

5.3.5.- Réglage du Système de poids du café.

Uniquement pour le moulin gravimétrique IZAGA-W.

Le système de mesure de poids ne requiert aucun étalonnage périodique. Avec votre moulin vous avez dû recevoir un poids de 20 grammes. Conservez-le pour qu'un technicien puisse l'utiliser dans le futur, dans le cas où le capteur de poids se déréglerait après une réparation du moulin.

6.- Contabilidad.

Le moulin IZAGA dispose d'un système de comptage permettant de connaître à tout moment le nombre de cafés préparés, à dose unique comme à double dose.

- Pour voir le comptage, appuyez sur la touche de Programmation (Pro. Pos D). Le message « cont » de compteur apparaît:

```
Compteur
Partiel
```

- En appuyant à nouveau sur la touche de programmation, le nombre de services pour 1 café apparaît.
(par exemple, 25 000 cafés).

```
Part. C1
25000
```

- Avec les touches + vous pouvez voir le nombre de services de 2 cafés:

```
Part. C2
15000
```

- Appuyez à nouveau sur la touche + pour afficher la valeur totale des tasses servies (partie de 1 café + 2x partie de 2 cafés):

```
Somme par
55000
```

- En appuyant une nouvelle fois sur la touche +:

```
Effacer?
```

- Appuyez sur la touche de programmation pour accéder au menu afin de réinitialiser la comptabilisation partielle:

```
 Effacer?
-->NON OUI
```

- Utilisez les touches +/- pour sélectionner OUI ou NON. Confirmez la valeur souhaitée avec la touche de programmation.

- Pour sortir appuyez sur le + jusqu'à atteindre " SORTIR " et confirmez avec la touche de programmation.

Vous pouvez sortir à tout moment en appuyant sur la touche on/off (Pos. D).

7.- Solution aux Problèmes.

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Moulin éteint. Écran éteint.	Le différentiel ou limiteur de l'installation du local a sauté.	Réarmer le protecteur de l'installation.
	Câble electrique non branché.	Brancher le câble électrique à la prise de courant.
	Fusible de l'équipement fondu.	Vérifier l'état du fusible et changer si nécessaire.
Le moulin est branché, mais il ne tourne pas, donc pas de café moulu.	Niveau de mouture trop fin.	Mettre le niveau de mouture à differents niveaux d´épaisseur. Moudre du café et revenir peu à peu au niveau souhaité.
	Un objet étranger bloque le broyage.	Procéder comme au point précédent. Si l'obstruction persiste, prévenir le SAT.
Le moulin ne démarre pas. Ecran allumé.	Surchauffe due à un effort excessif du moteur.	Attendre qu'il refroidisse et le protecteur thermique se réarme à nouveau.
Le moulin démarre, mais il tourne sans donner de café.	Bouchon dans la trémie du café en grain ou couvercle fermé.	Vérifier le couvercle et la trémie.
L'appareil moud très doucement le café.	Meules trop usées.	Changer meules.
Il apparaît toujours le message «Sans café».	Bascule-doseuse bloquée.	Débloquer en suivant les instructions du point 5.2.

En cas d'autres anomalies ou de défaillances continues, contactez le SAT. (Service d'Assistance technique).

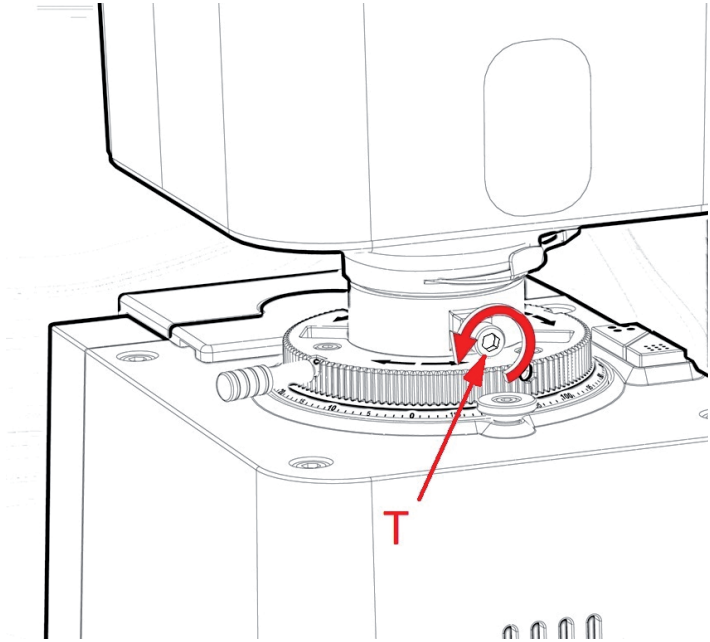
8.- Nettoyage.

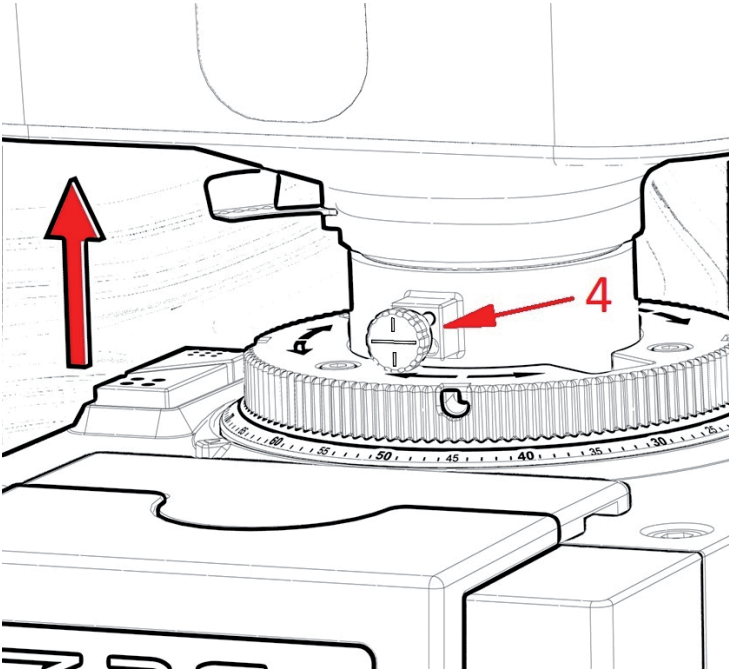
Avant de procéder au nettoyage de tout élément du moulin, déconnectez du réseau en extrayant le tuyau de la partie postérieure du moulin.

8.1.- Nettoyage de la trémieà café.

Fermez la trappe à café et desserrez la vis T qui fixe la trémie au moulin jusqu'à ce que celle-ci soit libérée.
(voir figure).

Tirez et tournez le bloqueur trémie (Pos. 4) jusqu'à la position indiquée sur l'image (ligne continue en horizontal). Retirez la trémie.





Pour la nettoyer, videz-la de son café et nettoyez-la avec du savon et un chiffon humide. Séchez soigneusement.

Pour replacer la trémie du moulin, placez le bloqueur de trémie (4) dans sa position habituelle (ligne continue verticale) en tirant légèrement et en tournant à 90º. Introduisez la trémie jusqu'à ce que le bloqueur s'insère dans l'orifice (R) de celle-ci (voir la section illustrée 5.2).

À l'aide d'une clé Allen de 5 mm. serrez la vis (T) qui maintient la trémie à l'arrière du moulin.

8.2.- Nettoyage extérieur du moulin.

Nettoyez avec un tissu humide. Ne pas utiliser de détergents, produits abrasifs, alcools ou dissolvants. Utilisez un pinceau pour nettoyer le café des zones les plus cachées.

L'appareil ne peut pas être nettoyé en utilisant un jet d'eau.

9.- Entretien.

Pour garantir l'efficacité et le bon fonctionnement de ce moulin, il est essentiel de suivre les instructions du fabricant et de s'assurer que tout travail d'entretien est réalisé par du personnel qualifié.

Un programme d´inspection périodique est recommandé, pour le bon fonctionnement de l'équipement. En particulier les fraises de moulu doivent être systématiquement contrôlées (au moins une fois par an), et remplacées si elles sont usées, car dans ce cas, la qualité du café moulu ne serait pas optimale.

10.- Déclaration " CE " de Conformité.

LE SOUSSIGNÉ:

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noain-Esquiroz. c/G nº. 39

31191 ESQUIROZ (Navarra) ESPAÑA

EN TANT QUE FABRICANT DÉCLARE, SOUS SA PROPRE RESPONSABILITÉ,

QUE LE PRODUIT: **MOULIN IZAGA**

OBJET DE CETTE DÉCLARATION, RESPECTE LES NORMES:

- De Sécurité électrique:

  UNE-EN 60335-1

  UNE-EN 60335-2-64

- De Compatibilité électromagnétique:

  UNE-EN 55014; UNE-EN 55014-1

  UNE-EN 61000-3-2

  UNE-EN 61000-3-3

  UNE-EN 55014-2

CETTE DÉCLARATION EST ADOPTÉE POUR RESPECTER LES DISPOSITIONS DE LA DIRECTIVE 93/68/CEE DU CONSEIL DU 22 JUILLET 1993, EN VUE DE LA MODIFICATION DE CES DIRECTIVES : 73/23 /CEE (MATÉRIAU ÉLECTRIQUE DESTINE À ÊTRE UTILISE AVEC CERTAINES LIMITES DE TENSION) ET 89/336/CEE (COMPATIBILITÉ ÉLECTROMAGNÉTIQUE). LES DIRECTIVES EUROPÉENNES 2002/95 /CE (RoHS) et 2002/96 /CE (WEEE) SONT ÉGALEMENT REMPLIES.

JOSE ANGEL MARKOTEGI GOÑI

Le Représentant légal.

11.- Conditions de garantie.

- La période de garantie de ce moulin est d'un an à partir de la date d'achat.

- La Garantie couvre tous les défauts imputables à des defaillances des matériaux d´origine ou d´assemblage. Les appareils seront réparés ou remplacés sans frais, à l'exception de ceux du transport ou de l'expédition. Tous les renvois sous garantie seront faits après le retour du composant défectueux à notre atelie, frais de port payés et numero de série de l´appareil indiqué. Le transport est à la charge du client. Évitez d´endommager les envois en réalisant un emballage correct.

- Seul un personnel agrée est autorisé à accéder aux composants interenes du moulin.

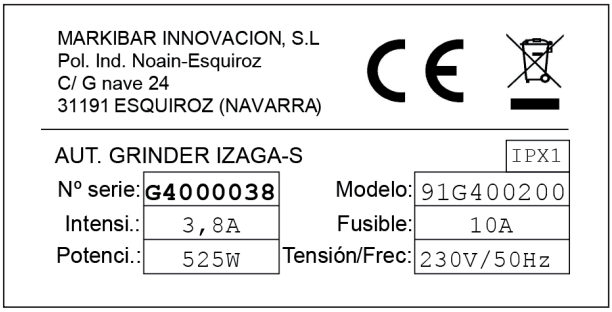
- Cette garantie ne couvre pas de dommages dus à : utilisation inappropriée, maintenace inappropiée, manque d'entretien, utilisation à des fins différentes de celles indiquées pour l'appareil, installation incorrecte, tension incorrecte, chutes, usures normales lors de l'utilisation.

- Pour le maintien de la garantie, seules des pièces de rechange originales peuvent être utilisées.

- Le fabricant ne peut, en aucun cas, être tenu pour responsable de dommages dérivés ou secondaires.

- La Garantie ne couvre pas les coûts liés à des réparations réalisées par du personnel non agréé.

L'information suivantes sont imprimée de manière indélébile sur la plaque signalétique du moulin:

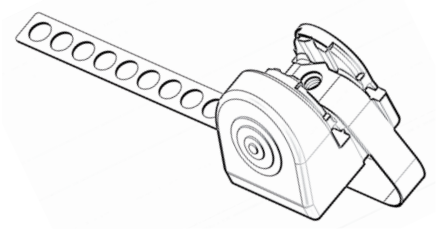


12.- Annexe I: Identificateur porte-filtre.

Comme expliqué à la section 5.3.4, le moulin dispose de plusieurs systèmes de détection de porte-filtre qui peuvent être programmés par le Service technique. Parmi eux, le plus facile est le système d'Identification de porte-filtre. Ce système breveté reconnaît si le porte-filtre actionné par le moulin est pour un ou de deux cafés, et fournit la dose correspondante de manière automatique.

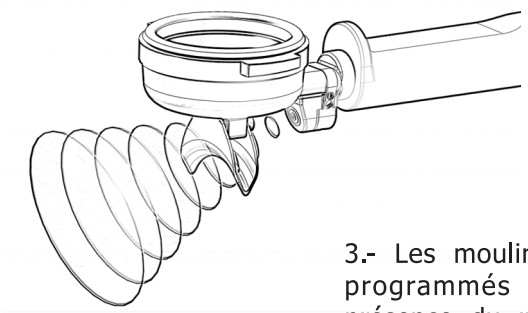
Pour ce faire, vous devez placer un repère ou identificateur de porte-filtre de deux cafés. Le moulin fait la distinction entre le porte-filtre avec cette pièce (et fournit la dose de deux cafés) et les porte-filtre sans marque, dans lesquels il fournit la dose de 1 café.

Pour installer l'identificateur, procédez comme suit:

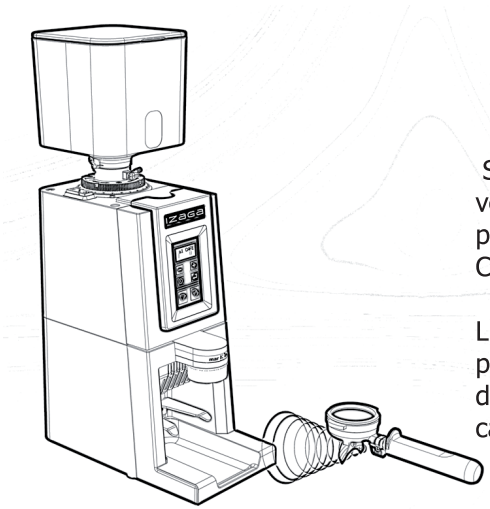


1.- Avec chaque moulin ASPE, il est fourni deux repères, comme celui de l'image, à placer dans le porte-gobelets de deux cafés.

2.- Placez le Repère comme indiqué dans l'image suivante, en apposant la face inclinée du repère contre le moulin. (Voir les instructions détaillées du montage, fournies avec le kit d'identificateurs).



3.- Les moulins sortent d'usine programmés pour détecter la présence du repère. Sur l'Écran s'affiche le message:



Si tel n'est pas le cas, faites appel à votre Service technique afin qu'il programme le moulin en mode Capteur Magnétique.

Lorsque le moulin reconnaît la présence du repère, il fournit la dose de deux cafés et sinon la dose d'un café.

4.- Utilisez et nettoyez les supports de façon classique puisque les matériaux de l'identificateur sont hautement résistants.

FRANÇAIS

27G400160 MANUEL D´INSTRUCTIONS DU MOULIN Á CAFÉ AUTOMATIQUE IZAGA

MARKIBAR INNOVACION S.L.

Pol. Ind. Noaín- Esquiroz, calle G, nave 39.
E-31191 ESQUIROZ SPAIN
+34 948 317 906
www.markibar.com

27G400610 MANUAL INSTRUCCIONES 4 IDIOMAS IZAGA

27G400610