



CPS LINE

PRESSINO DINAMOMETRICO
DYNAMOMETRIC TAMPER
TASSEUR DYNAMOMÉTRIQUE
DYNAMOMETER PRESS
PRENSA DINAMOMÉTRICO



ATTENZIONE

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare la macchina.



CAUTION

Read the instructions before using the machine.

ATTENTION

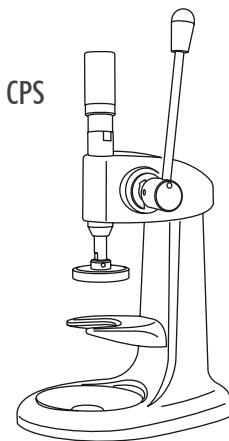
Bien lire les instructions avant d'utiliser la machine.

ACHTUNG!

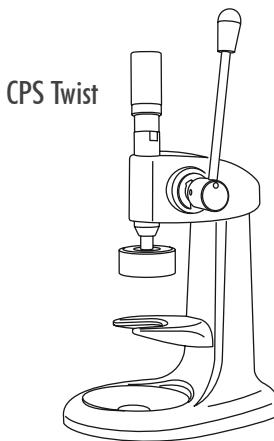
Vor Gebrauch bitte aufmerksam die Gebrauchsanleitung lesen.

ATENCION!

Leer con atención las instrucciones antes de utilizar el aparato.



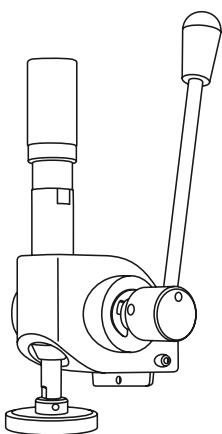
CPS



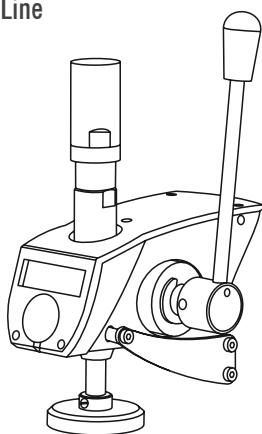
CPS Twist

BUILT-IN DYNAMOMETRIC TAMPER FOR

M7 Line
DOSEER COFFEE GRINDER



MXD Line / M7D Line
ON DEMAND GRINDER



INDICE

Pag.

DESCRIZIONE MACCHINA	3
AVVERTENZE GENERALI	3
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	3
FUNZIONAMENTO	3
PULIZIA	4
MANUTENZIONE	4
SMALTIMENTO	4
SMALTIMENTO IMBALLO	4
SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE VITA	4
GARANZIA	4
MACHINE DESCRIPTION	5
GENERAL INSTRUCTIONS	5
SAFETY INFORMATION	5
MACHINE USE	5
CLEANING	6
MAINTENANCE	6
DISPOSAL	6
PACKING DISPOSAL	6
APPLIANCE DISPOSAL	6
WARRANTY	6
DESCRIPTION DE LA MACHINE	7
INSTRUCTIONS GENERALES	7
INFORMATIONS SUR LA SECURITE	7
UTILISATION DE L'APPAREIL	7
NETTOYAGE	8
MAINTENANCE	8
EMBALLAGE ET FIN DE VIE DE L'APPAREIL	8
ELIMINATION DE L'EMBALLAGE	8
ELIMINATION DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE UTILE	8
GARANTIE	8
BESCHREIBUNG DER MASCHINE	9
ALLGEMEINE HINWEISE	9
INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERHEIT	9
BETRIEB	9
REINIGUNG	10
WARTUNG	10
ENTSORGUNG	10
ENTSORGUNG DER VERPAC KUNG	10
ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES	10
GARANTIE	10
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	11
ADVERTENCIAS GENERALES	11
INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD	11
FUNCIONAMIENTO	11
LIMPIEZA	12
MANTENIMIENTO	12
ELIMINACIÓN EMBALAJE Y DESGUACE DEL APARATO	12
ELIMINACIÓN EMBALAJE	12
DESGUACE DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL	12
GARANTÍA	12

DESCRIZIONE MACCHINA

Il pressino dinamometrico con il dispositivo CPS (CONSTANT PRESSURE SYSTEM) nasce dall'esigenza di fornire all'operatore professionale una costante pressatura della dose di caffè macinato presente nel portafiltro. I vantaggi di questa attrezzatura nascono dalla garanzia di ottenere nel tempo una pressione costante, così da proporre al cliente un espresso dalla consistenza riconoscibile.

CPS TWIST

Questa versione del CPS effettua una pressatura progressiva con rotazione di 30° in fase discendente e un livellamento del caffè macinato, presente nel portafiltro, nella fase di ritorno alla posizione iniziale.

Il caffè macinato viene pressato da un supporto in teflon che non permette che si formino residui di macinato sul disco di pressatura.

APPLICAZIONE DEL CPS E DEL CPS TWIST SUI MACINADOSATORI E MACINACAFFÈ ISTANTANEI

Le 2 versioni dei CPS possono essere integrate ai macinadosatori e macinacaffè istantanee così da ottenere tutti i vantaggi in un'unica attrezzatura.



AVVERTENZE GENERALI

Prima di azionare la macchina leggere attentamente le seguenti istruzioni.

Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'utilizzo professionale e quindi deve essere utilizzato solo da personale qualificato.

Il tempo di erogazione della macchina da caffè deve essere regolato facendo riferimento al pressino in uso.

L'azienda produttrice adotta una politica di continuo sviluppo e si riserva il diritto di effettuare modifiche e miglioramenti a qualsiasi prodotto e manuale.



INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

Quest'apparecchio è concepito esclusivamente per pressare il caffè macinato, pertanto l'azienda produttrice non sarà ritenuta responsabile di eventuali danni o incidenti nel caso in cui vengano pressati prodotti diversi dal caffè.

Ogni utilizzo improprio fa decadere la garanzia.

Soltanto personale qualificato può installare o eseguire interventi di assistenza tecnica su questo apparecchio. L'apparecchio non è impermeabile, quindi posizionarlo lontano da getti d'acqua o luoghi particolarmente umidi.

Si ricorda che l'apparecchio è destinato all'uso professionale e non domestico pertanto solo persone qualificate ne possono fare uso. Il presente apparecchio non deve essere utilizzato da bambini oppure da persone con ridotte capacità fisiche, mentali o motorie oppure da persone che non abbiano esperienza o conoscenza, salvo nel caso in cui esse abbiano ricevuto formazione o siano oggetto di supervisione.

Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.

FUNZIONAMENTO

Collocare la macchina su una superficie stabile e libera.

Una volta posizionato il portafiltro con la corretta dose di caffè macinato nell'apposita forcella, agire sulla leva della macchina così da far scendere il gruppo di pressatura sulla superficie del caffè macinato, facendo attenzione a non aver occupato la zona interessata.



Abbassare la leva finché si sente lo sganciamento degli organi interni (indicativo dell'avvenuta pressatura).

Riaccompagnare la leva alla posizione iniziale.

Ogni dose di caffè deve essere pressata una sola volta.

PULIZIA

Per il buon funzionamento del Pressino Dinamometrico CPS, è consigliata una pulizia quotidiana della macchina, in particolar modo della superficie esterna del pistone e del disco di pressatura. Tale pulizia, effettuata con un panno asciutto, eviterà il formarsi di incrostazioni che comprometterebbero sia il funzionamento della macchina che la qualità del caffè espresso.



L'attrezzatura non va pulita con acqua o altri liquidi.

Non lavare in lavastoviglie.

MANUTENZIONE

Le parti meccaniche sono prodotte in metallo temperato resistente alle continue sollecitazioni.

È comunque necessaria una manutenzione ogni 500.000 pressature per sostituire le parti usurate.

Questa operazione va effettuata da personale specializzato, pertanto, ci raccomandiamo di non aprire mai il pistone di pressatura.

Il pressino dinamometrico CPS è costruito in modo che il pistone di pressatura esaurito possa essere sostituito con uno nuovo di fabbrica.

SMALTIMENTO

SMALTIMENTO IMBALLO

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

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO A FINE VITA

Al termine della sua vita, l'apparecchio va reso non operativo togliendo il cavo di alimentazione. L'apparecchio non va abbandonato nell'ambiente, ma scomposto e smaltito in base al tipo di materiale. La ditta consiglia che la scomposizione e lo smaltimento siano affidati ad aziende specializzate in tali operazioni.

Questo prodotto è soggetto alla direttiva 2002/96/EC del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche. (RAEE).



Il simbolo posto sulla targa tecnica, indica che a fine vita, l'apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere avviato nei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Per maggiori informazioni riguardanti lo smaltimento, rivolgersi al rivenditore o all'ufficio competente per la propria zona.

La raccolta differenziata e lo smaltimento contribuiscono a mantenere l'ambiente più pulito ed a ridurre i rischi per la salute pubblica.

GARANZIA

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

La garanzia non copre:

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

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

MACHINE DESCRIPTION

Tamper is an innovation designed to streamline espresso production. With the movement of a mechanical lever the tamper automatically applies an even end level pressure to the coffee in the filter-holder of an espresso coffee machine. The result is a predictable and consistent extraction from the espresso machine. The benefits are better, quality product, and simplified employee training and education.

CPS TWIST

This CPS version progressively presses ground coffee, effecting a 30° rotation as it descends and levelling the coffee in the filter holder as it goes back to its initial position.

The ground coffee is pressed by a Teflon support that avoids the accumulation of ground coffee residues on the tamper's surface area.

APPLYING CPS AND CPS TWIST ON INSTANT COFFEE GRINDER/DISPENSERS AND COFFEE GRINDERS

The 2 CPS versions can be integrated to our instant coffee grinder/dispensers and coffee grinders to reap all the benefits on a single appliance.



GENERAL INSTRUCTIONS

Before using the appliance, carefully read the following instructions.

This unit has been designed for professional use only and hence must only be used by trained personal familiar with its operations.

Il tempo di erogazione della macchina da caffè deve essere regolato facendo riferimento al pressino in uso.

The manufacturer is constantly developing its products, and reserves the right to make changes or improvements to any of its products or to the instruction manual.



SAFETY INFORMATION

This appliance has been designed exclusively to press ground coffee. The manufacturer shall not be considered liable for any damage or accidents if products other than coffee are pressed.

The warranty will be automatically invalidated in the event the appliance is used improperly.

Only qualified operators must install the appliance or carry out any technical maintenance work.

The appliance is not waterproof and must be kept well clear of any potential water sprays or very damp areas.

The appliance has been designed for professional and not home use, and therefore must only be used by trained personnel. The appliance must not be used by children, or by adults with reduced physical, mental or motor capacities, nor by anyone without sufficient experience or knowledge, unless they receive specific training or use the appliance under the supervision of a trained person.

Keep the appliance out of the reach of children. Children being supervised not to play with the appliance.

MACHINE USE

Place the machine on a proper surface near the espresso grinder. Place the filter-holder with the proper amount of ground coffee (single or double) on the fork of the unit.

Operate the lever to allow the pressing unit to gently go down on the coffee. It is mandatory to do this operation without placing anything between the tamper and the filter holder.

Pull down the lever until the inside parts are released (this means that the coffee has been pressed).

Move the lever back to its initial position.

Each dose of coffee has to be pressed one time only.

CLEANING

To ensure that the CPS Dynamometric Tamper functions well, it is advised that the machine is cleaned daily, in particular the piston and tamper surface area.

The machine should be cleaned using a dry cloth avoiding the formation of coffee residues which could compromise the machine's function and the quality of the espresso coffee.



**The appliance must not be cleaned with water or other liquids.
Do not wash in a dishwasher.**

MAINTENANCE

The mechanical components are made with hardened metal to allow for repeated action.

The machine must however be serviced every 500,000 pressing operations to replace any worn parts. This should be done by trained personnel, so it is recommended that you never open the piston.

The CPS dynamometric tamper is made so that you can replace the piston until with a brand new one.

DISPOSAL

PACKING DISPOSAL

After opening the packing, check the appliance is complete and has not been damaged during transport, otherwise contact the retailer or wherever the appliance was purchased. Do not leave the packing within the reach of children. Keep the original packing until such time as the warranty has expired.

APPLIANCE DISPOSAL

At the end of its life, the appliance must be rendered safe by removing the power cable.

Do not discard the appliance in the environment.

The appliance must be dismantled and disposed of according to the type of material. The manufacturer recommends that the dismantling and disposal of the appliance are assigned to a specialised waste disposal company.



This product is subject to Directive 2002/96/EC by the European Parliament and Council regarding electrical and electrical appliance refuse (EEAR).

The symbol on the data plate indicates that at the end of its life, the appliance must not be treated like domestic waste but must be consigned for refuse sorting for electrical and electronic appliances.

For more information about disposal, contact the retailer or the relative office in your area.

Sorted collection and disposal help to keep the environment clean and protect public health.

WARRANTY

Our products are covered by a 24-month warranty from the invoice date.

The warranty does not cover:

- parts subject to wear
- parts damaged as a result of tampering by personnel not authorized by our company
- parts damaged as a result of misuse of the product

Any returns must be authorized beforehand by our company and must be returned at the customer's expense. Returns will be eligible for repair or replacement under warranty only once we have verified the returned goods as defective.

DESCRIPTION DE LA MACHINE

Le tasseur dynamométrique avec le dispositif CPS (CONSTANT PRESSURE SYSTEM) a été conçu pour offrir à l'opérateur professionnel un pressage constant de la dose de café moulu présent dans le porte-filtre. Les avantages de cet équipement proviennent de la garantie d'obtenir une pression constante de manière à proposer au client un expresso ayant une consistance unique.

CPS TWIST

Cette version du CPS effectue un pressage progressif avec une rotation de 30° lors de la descente et une mise à niveau du café moulu, présent dans le porte-filtre, lors du retour en position initiale.

Le café moulu est pressé par un support en téflon qui évite qu'il ne se forme des résidus de mouture sur le disque.

INSTALLATION DU CPS ET DU CPS TWIST SUR LES MOULINS A CAFE DOSEUR ET LES MOULINS A CAFE INSTANTANES

Les 2 versions des CPS peuvent être intégrées aux moulins à café doseur et aux moulins à café instantanés afin d'obtenir, de cette façon, tous les avantages avec un seul équipement.



INSTRUCTIONS GENERALES

Avant d'actionner la machine, lire attentivement les instructions suivantes.

Nous vous rappelons que l'appareil est destiné à une utilisation professionnelle et non doit donc être utilisé que par un personnel qualifié.

Le temps de distribution de la machine à café doit être réglé en se référant au tasseur utilisé.

La société productrice adopte une politique de développement continu et se réserve le droit d'apporter des modifications et des améliorations sur tout produit et manuel.



INFORMATIONS SUR LA SECURITE

Cet appareil a été conçu exclusivement pour presser le café moulu. En conséquence, le fabricant décline toute responsabilité pour tout dommage ou tout accident en cas de pressage de produits autres que du café.

Toute mauvaise utilisation fait tomber la garantie.

Seul un personnel qualifié peut installer ou effectuer des interventions d'assistance technique sur cet appareil.

L'appareil n'est pas imperméable, il y a donc lieu de le placer à l'écart des jets d'eau ou des endroits particulièrement humides. Nous vous rappelons que l'appareil est destiné à une utilisation professionnelle et non domestique, c'est pourquoi seules des personnes qualifiées peuvent l'utiliser.

Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou par des personnes ayant des capacités physiques, mentales ou motrices réduites ou bien par des personnes n'ayant aucune expérience ou connaissance, sauf si elles ont reçu une formation appropriée ou travaillent sous surveillance.

Tenir hors de portée des enfants. Même sous surveillance, ne laissez jamais les enfants jouer avec l'appareil.

UTILISATION DELL'APPAREIL

Placer la machine sur une surface stable et libre. Dès que le porte-filtre est positionné avec la bonne dose de café moulu dans le support prévu à cet effet, agir sur le levier de la machine pour faire descendre le groupe de pressage sur la surface du café moulu, en veillant à ne pas encombrer la zone intéressée.



Baisser le levier jusqu'à ce que l'on entende le déclenchement des organes internes (indiquant que le pressage a eu lieu).

Raccompagner le levier dans sa position initiale.

Chaque dose de café doit être pressée une seule fois

NETTOYAGE

Pour le bon fonctionnement du Tasseur Dynamométrique CPS, nous vous conseillons de nettoyer quotidiennement la machine, en particulier, la surface externe du piston et du disque de pressage.

Ce nettoyage, effectué avec un chiffon sec, évitera la formation d'incrustations qui pourraient compromettre aussi bien le fonctionnement de la machine que la qualité du café expresso.



**Il est interdit de nettoyer l'équipement avec de l'eau ou avec d'autres liquides.
Ne pas laver en lave-vaisselle.**

MAINTENANCE

Les pièces mécaniques sont produites en métal trempé résistant aux sollicitations continues. Il est dans tous les cas nécessaire d'effectuer une maintenance tous les 500.000 pressages pour remplacer les pièces usées. Cette opération doit être effectuée par un personnel spécialisé, c'est pourquoi, nous vous recommandons de ne jamais ouvrir le piston de pressage.

Le tasseur dynamométrique CPS est construit de manière à ce que le piston de pressage usé puisse être remplacé avec un nouveau piston.

EMBALLAGE ET FIN DE VIE DE L'APPAREIL

ELIMINATION DE L'EMBALLAGE

Après avoir ouvert l'emballage, vérifier si l'appareil est intact et s'il n'y a pas de dommages dus au transport, dans le cas contraire, s'adresser au revendeur ou là où l'achat a eu lieu. L'emballage ne doit pas être laissé à la portée des enfants et doit être conservé jusqu'à la fin de la garantie.

ELIMINATION DE L'APPAREIL À LA FIN DE SA VIE UTILE

A la fin de sa vie utile, l'appareil doit être rendu non opérationnel en enlevant son câble d'alimentation. L'appareil ne doit pas être abandonné dans l'environnement, mais doit être démonté et éliminé en fonction du type de matériau. La société conseille que le démontage et l'élimination soient confiés à des sociétés spécialisées dans ces opérations. Ce produit est soumis à la directive 2002/96/EC du Parlement européen et du Conseil de l'Union Européenne sur les déchets des appareillages électriques et électroniques (RAEE).



Le symbole placé sur la plaquette technique indique qu'à la fin de sa vie utile, l'appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être acheminé vers des centres de collecte différenciée pour appareillages électriques et électroniques. Pour de plus amples informations concernant l'élimination, s'adresser au revendeur ou au bureau compétent de l'endroit où se trouve la machine. La collecte différenciée et l'élimination contribuent à maintenir l'environnement plus propre et à réduire les risques pour la santé publique.

GARANTIE

La garantie de nos produits est de 24 mois à compter de la date de facturation.

La garantie ne couvre pas:

- toutes les pièces dites d'usure
- les pièces endommagées par une manipulation de la part d'un personnel non agréé par la société
- les pièces endommagées par un usage impropre de l'appareil

Tout retour devra préalablement avoir reçu l'accord de notre société et l'expédition sera à la charge du client. Les retours ne seront considérés sous garantie qu'après vérification de la marchandise rendue.

BESCHREIBUNG DER MASCHINE

Die Dynamometerpresse mit CPS-Vorrichtung (CONSTANT PRESSURE SYSTEM) ist aus der Notwendigkeit entstanden, dem professionellen Betreiber einen konstanten Druck für die Dosis gemahlenen Kaffees im Filterhalter zu liefern. Die Vorteile dieser Ausstattung ergeben sich daraus, dass gewährleistet ist, dass man über die Zeit einen konstanten Druck erhält, wodurch man dem Kunden einen Espresso anbieten kann, dessen Konsistenz Wiedererkennungswert hat.

CPS TWIST

Diese Version der CPS-Vorrichtung übt einen progressiven Druck mit einer 30°-Drehung bei der Absenkphase und eine Glättung des gemahlenen Kaffees im Filterhalter während der Rückkehr in die Ausgangsposition aus. Der gemahlene Kaffee wird von einer Teflon-Vorrichtung gepresst, wodurch die Bildung von Kaffeerückständen auf der Pressscheibe verhindert wird.

EINSATZ DER CPS- BZW. DER CPS TWIST-VORRICHTUNG AUF DOSIERMÜHLEN UND ELEKTRONISCHEN KAFFEEMÜHLEN

Beide Versionen der CPS-Vorrichtung können in Dosiermühlen und elektronische Kaffeemühlen integriert werden, um in einem einzigen Gerät alle Vorteile nutzen zu können.



ALLGEMEINE HINWEISE

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die nachfolgenden Anleitungen aufmerksam durch.

Es wird daran erinnert, dass das Gerät für gewerbliche Nutzung bestimmt ist und daher nur von qualifiziertem Personal benutzt werden darf.

Die Auslaufzeit der Kaffeemaschine muss auf die jeweils eingesetzte Presse abgestimmt werden.

Die Herstellerfirma entwickelt Ihre Produkte kontinuierlich weiter und behält sich das Recht vor, Änderungen bzw. Verbesserungen an jedem Produkt und/oder der Gebrauchsanweisung vorzunehmen.



INFORMATIONEN ÜBER DIE SICHERHEIT

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Pressen von gemahlenen Kaffee bestimmt, die Herstellerfirma übernimmt daher keine Verantwortung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die durch das Pressen von anderen Produkten als Kaffee entstehen.

Im Falle eines unsachgemäßen Gebrauchs verfällt die Garantie. **Die Installation und technischen Eingriffe am Gerät dürfen nur durch Fachpersonal durchgeführt werden.** Das Gerät ist nicht wasserdicht und demzufolge muss es fern von Wasserstrahlen und sehr feuchte Stellen aufgestellt werden. Das Gerät ist für den Fachgebrauch und nicht für den Haushalt bestimmt und darf daher nur von Fachpersonal bedient werden. Das Gerät darf nicht von Kindern und körperlich oder geistig beeinträchtigten oder unerfahrenen Personen benutzt werden oder nur dann, wenn diese in der Benutzung des Gerätes geschult wurden oder überwacht werden.

Das Gerät darf nicht in Greifnähe von Kindern stehen. Kinder müssen von der Anlage ferngehalten werden.

BETRIEB

Stellen Sie die Maschine auf einer stabilen freien Fläche auf.

Sobald der Filterhalter mit der korrekten Dosis gemahlenen Kaffees in die entsprechende Gabel eingesetzt ist, betätigen Sie den Hebel der Maschine, um die Druckgruppe auf die Oberfläche des gemahlenen Kaffees abzusenken. Dabei ist darauf zu achten, dass nichts in den betreffenden Bereich geschoben wurde.



Den Hebel solange betätigen, bis das Aushaken der inneren Bestandteile spürbar wird (ein Hinweis auf die erfolgte Pressung). Den Hebel wieder in die Ausgangsposition zurückstellen.

Jede Kaffeedosis darf nur ein einziges Mal gepresst werden.

REINIGUNG

Für das gute Funktionieren der Dynamometerpresse CPS wird eine tägliche Reinigung der Maschine angeraten, insbesondere der Außenfläche des Kolbens und der Pressscheibe. Diese Reinigung, die mit einem trockenen Tuch erfolgt, verhindert, dass sich Verkrustungen bilden, die sowohl die Funktionsfähigkeit der Maschine, als auch die Qualität des Espressokaffees beeinträchtigen würden.



Das Gerät darf nicht mit Wasser oder sonstigen Flüssigkeiten gereinigt werden.

Nicht in der Spülmaschine reinigen.

WARTUNG

Die mechanischen Teile sind aus vergütetem Metall hergestellt, das gegen die ständigen Belastungen beständig ist. Nach 500.000 Pressvorgängen ist dennoch eine außerordentliche Wartung erforderlich, bei der die abgenutzten Teile ausgetauscht werden. Diese Arbeit muss durch spezialisiertes Personal ausgeführt werden, daher empfehlen wir, nie den Presskolben selbst zu öffnen. Die Dynamometerpresse CPS ist so gebaut, dass der abgenutzte Presskolben durch einen werkneuen ausgetauscht werden kann.

ENTSORGUNG

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Die Verpackung öffnen und überprüfen, ob das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, wenden Sie sich an den Wiederverkäufer oder an die Stelle, wo Sie das Gerät gekauft haben. Die Verpackung darf nicht in Greifnähe von Kindern gelassen werden und sollte bis zum Ablauf der Garantiezeit/Gewährleistung aufbewahrt werden.



ENTSORGUNG DES ALTGERÄTES

Am Ende seiner Lebenszeit muss das Gerät unbrauchbar gemacht werden, indem das Stromversorgungskabel abgetrennt werden muss. Das Gerät darf nicht in die Umwelt gelassen werden, sondern muss zerlegt und entsprechend der Art des Materials entsorgt werden. Die Herstellerfirma empfiehlt mit der Zerlegung und Entsorgung des Gerätes eine hierfür spezialisierte Fachfirma zu beauftragen. Dieses Produkt unterliegt der Richtlinie 2002/96/EG des Europäischen Parlaments und des Rates der Europäischen Union über Elektro- und Elektronik-Altgeräte. Das Symbol auf dem technischen Schild weist darauf hin, dass das Gerät am Lebensende nicht als normaler Haushaltsmüll behandelt werden darf sondern an spezialisierte Firmen für getrennte Müllsammlung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Für nähere Informationen bezüglich der Entsorgung wenden Sie sich bitte an den Wiederverkäufer oder an das zuständige Büro in Ihrem Gebiet. Die getrennte Müllsammlung und die sorgfältige Entsorgung tragen dazu bei, die Umwelt sauberer zu halten und die Gefahren für die menschliche Gesundheit zu verringern.

GARANTIE

Die Garantiezeit für unsere Produkte beträgt 24 Monate ab Rechnungsdatum.

Von der Garantie ausgenommen sind:

- alle einer normalen Abnutzung ausgesetzten Teile
- Teile, die von nicht von der Firma beauftragte Personen eigenmächtig abgeändert wurden
- durch unsachgemäßen Gebrauch des Produkts beschädigte Teile.

Eventuelle Warenrückgaben müssen im Voraus von unserer Firma genehmigt werden, die Lieferkosten gehen stets zu Lasten des Kunden. Die zurückgegebene Ware wird erst nach ihrer Überprüfung als Rückgabe unter Garantieanspruch angesehen.

DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

El prensa café dinamométrico con el dispositivo CPS (CONSTANT PRESSURE SYSTEM) nace debido a la exigencia de suministrar al operador profesional un prensado constante de la dosis de café molido presente en el portafiltros.

Las ventajas de este equipo se deben a la posibilidad de obtener siempre una presión constante, de manera que se le pueda proponer al cliente un expreso con una gran consistencia.

CPS TWIST

Esta versión del CPS realiza el prensado progresivo con rotación de 30° mientras va bajando y la nivelación del café molido, presente en el portafiltro, mientras vuelve a la posición inicial.

El café molido es prensado por un soporte de teflón que no permite que queden residuos en el disco.

INCORPORACIÓN DEL CPS Y DEL CPS TWIST A LOS MOLINOS DOSIFICADORES Y MOLINOS INSTANTÁNEOS

Las 2 versiones de CPS se pueden integrar con los molinos dosificadores de café instantáneos para obtener todas las ventajas en un solo equipo.



ADVERTENCIAS GENERALES

Antes de accionar la máquina leer atentamente las siguientes instrucciones.

Se recuerda que el aparato está destinado al uso profesional y por lo tanto, debe ser utilizado sólo por personal cualificado.

El tiempo de erogación de la cafetera se debe regular refiriéndose al prensador utilizado.

La empresa productora tiene una política de continuo desarrollo y se reserva el derecho de aplicar modificaciones y mejorías a cualquier producto y manual.



INFORMACIONES SOBRE LA SEGURIDAD

Este aparato está concebido únicamente para prensar café molido, por tanto el fabricante no se responsabiliza de los daños eventuales o accidentes en caso de que se prense cualquier producto que no sea café.

Cualquier uso impropio implica la caducidad de la garantía.

Únicamente el personal calificado puede instalar o hacer intervenciones de asistencia técnica sobre esta máquina.

La máquina no es impermeable, por lo tanto hay que posicionarla lejos de chorros de agua o de lugares particularmente húmedos. Recordamos que la máquina está destinada a un uso profesional y no doméstico, por lo tanto podrá ser utilizada únicamente por personas calificadas.

La presente máquina no debe ser utilizada por niños o personas con discapacidades físicas, mentales o motrices, ni tampoco por personas que no tengan la experiencia o los conocimientos adecuados, a menos que hayan recibido la debida formación o que estén supervisadas.

Manténgase lejos del alcance de los niños. No permita que los niños jueguen con este aparato.

FUNCIONAMIENTO

Colocar la máquina sobre una superficie estable y libre.

Una vez posicionado el portafiltros con la dosis correcta de café molido en la horquilla correspondiente, intervenir en la palanca de la máquina para que baje el grupo de prensado sobre la superficie del café molido, prestando atención a no haber ocupado la zona involucrada.



Bajar la palanca hasta que se oiga el ruido que producen los dispositivos internos soltándose (lo que indica que se ha realizado el prensado). Volver a acompañar la palanca hasta la posición inicial.

Cada dosis de café debe estar prensada una sola vez.

LIMPIEZA

Para que el Prensa café Dinamométrico CPS funcione correctamente, se aconseja una limpieza diaria de la máquina, sobre todo de la superficie externa del pistón y del disco de prensado.

Dicha limpieza, efectuada con un paño seco, evitará que se formen incrustaciones que podrían comprometer tanto el funcionamiento de la máquina como la calidad del café expreso.



**El equipo no se debe limpiar con agua u otros líquidos.
No lavarlo en lavavajillas.**

MANTENIMIENTO

Las partes mecánicas son de metal templado resistente a las continuas exigencias.

En cualquier caso es necesario realizar el mantenimiento cada 500.000 prensados para sustituir las piezas desgastadas. Esta operación debe ser realizada por personal especializado, por lo tanto, se recomienda que el pistón de prensado nunca se abra. El prensa café dinamométrico CPS está fabricado de tal manera que el pistón de prensado desgastado, se pueda sustituir con uno nuevo de fábrica.

ELIMINACIÓN EMBALAJE Y DESGUACE DEL APARATO

ELIMINACIÓN EMBALAJE

Después de abrir el embalaje, verifique que el aparato esté íntegro y que no se hayan producido daños durante el transporte, de lo contrario diríjase al revendedor o al lugar donde lo compró. El embalaje no debe dejarse al alcance de los niños y debe conservarse por lo menos hasta el vencimiento de la garantía.

DESGUACE DEL APARATO AL FINAL DE SU VIDA ÚTIL

Al terminar su vida útil, el aparato debe volverse no-operativo quitando el cable de alimentación. El aparato no debe abandonarse en el medio ambiente, sino que debe ser desmontado y eliminado según el tipo de material. La empresa aconseja que el desmontaje y la eliminación se asignen a unas empresas especializada en estas operaciones. Este producto está sujeto a la norma 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo de la Unión Europea sobre desechos de equipos eléctricos y electrónicos (RAEE). El símbolo que aparece en la tarjeta técnica indica que al final de su vida, el aparato no debe ser tratado como desecho doméstico, sino que debe ser entregado en los centros de recolección diferenciada para equipos eléctricos y electrónicos. Para mayores informaciones referentes a la eliminación, diríjase al revendedor o a la oficina competente de cada zona. La recolección diferenciada y la eliminación contribuyen a mantener el medio ambiente más limpio y a reducir los riesgos para la salud pública.



GARANTÍA

La garantía de nuestros productos es de 24 meses a partir de la fecha de facturación.

La garantía no cubre:

- todas las piezas sujetas a desgaste
- las piezas dañadas por manejo de personal no autorizado por la sociedad
- las piezas dañadas por uso inadecuado del producto

Las devoluciones eventuales deben ser autorizadas previamente por nuestra sociedad y enviadas a cargo del cliente. Las devoluciones se considerarán en garantía sólo después de revisar la mercancía devuelta.

NOTE:

NOTE:



Via Toniolo, 18 - 30030 Maserne (VE) - Italy
Tel +39 041 5030466 - Fax +39 041 5030477
info@macap.it - www.macap.it