

Sette™ 270



INDICE

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA	3
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI	4
FUNZIONAMENTO	5
CURA E PULIZIA	9
GARANZIA E ASSISTENZA	13

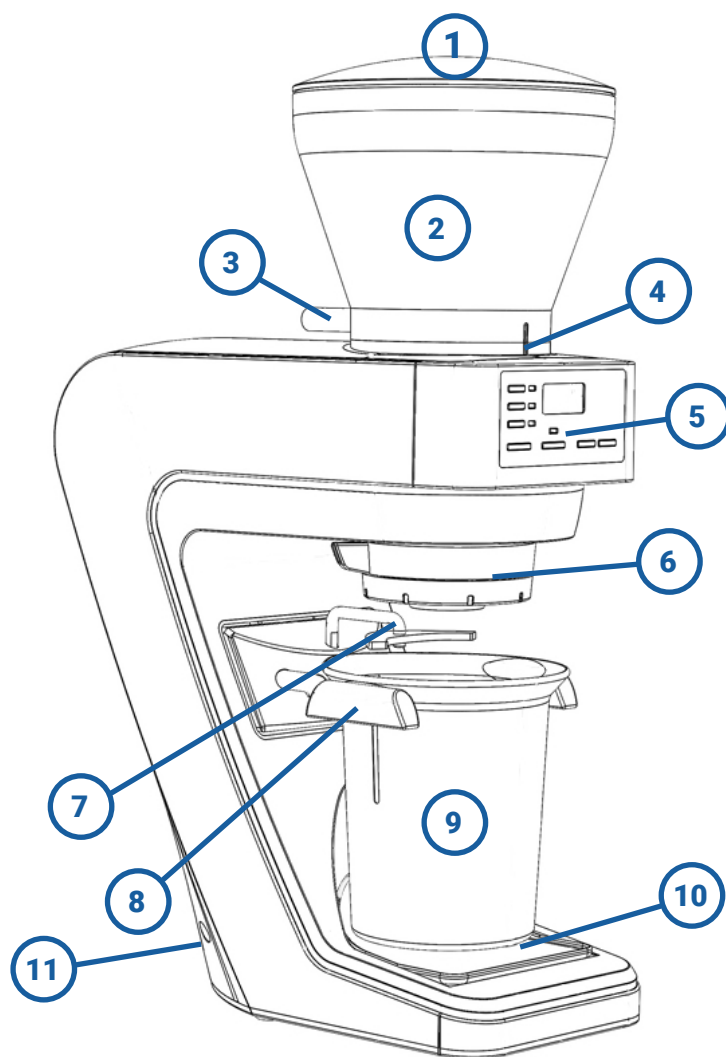
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA:

Leggere attentamente le informazioni riportate di seguito. Esse contengono importanti informazioni sulla sicurezza di questo apparecchio. Conservare queste istruzioni per riferimenti futuri.

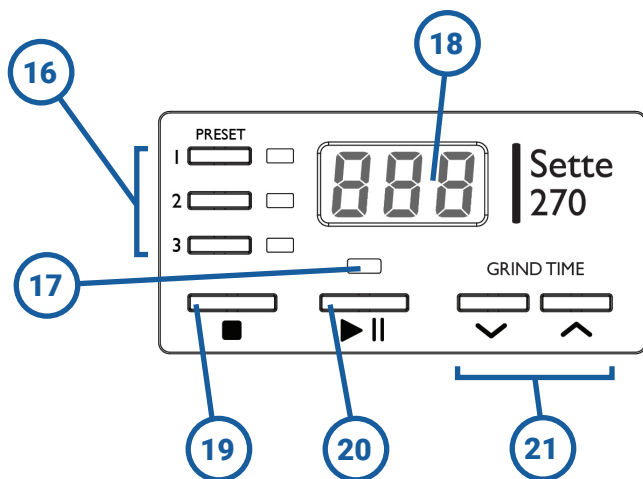
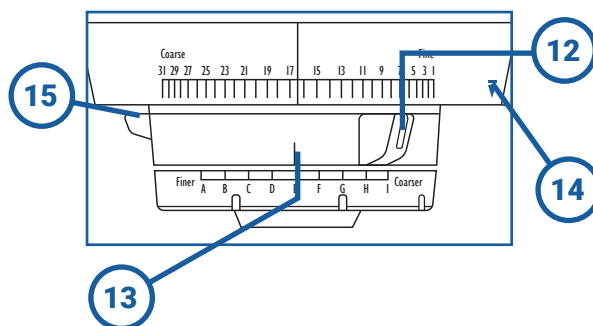
- ! Utilizzare solo con corrente alternata e con il voltaggio corretto. Per determinare il voltaggio corretto, consultare l'etichetta sulla base dell'apparecchio.
- ! Pulire l'alloggiamento della smerigliatrice solo con un panno asciutto o leggermente umido. Non immergere l'apparecchio, la spina o il cavo in acqua o in altri liquidi.
- ! Baratza non assume alcuna responsabilità per danni, lesioni o garanzia se il macinacaffè viene utilizzato in modo diverso da quello previsto (ad esempio per macinare chicchi di caffè tostati interi) o se viene utilizzato o riparato in modo improprio.
- ! Non utilizzare l'apparecchio con un cavo o una spina danneggiati. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da persone analogamente qualificate, al fine di evitare un pericolo.
- ! Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- ! Non lasciare il macinacaffè incustodito quando è acceso.
- ! L'apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire dagli 8 anni di età e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio in modo sicuro e che comprendano i rischi connessi.
- ! La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
- ! Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di montarlo, smontarlo o pulirlo. Per staccare la spina, afferrarla e rimuoverla dalla presa. Non tirare mai il cavo.

ATTENZIONE: Prima di pulire il macinacaffè, scollegare SEMPRE il cavo di alimentazione elettrica.

IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



1. Coperchio della tramoggia
2. Tramoggia per i chicchi
3. Manopola di chiusura
4. Indicatore di allineamento della tramoggia
5. Pannello di controllo
6. Gruppo di regolazione della macinazione
7. Gancio regolabile per il portafiltro
8. Bracci convertibili del dispositivo
9. Contenitore dei fondi
10. Vassoio di raccolta rimovibile
11. Porta del cavo di alimentazione
12. Regolazione macro (colore nero)
13. Microregolazione continua
14. Indicatore di installazione/rimozione
15. Scheda di installazione/rimozione (blu)



16. Pulsanti e indicatori della memoria preimpostata
17. Indicatore di macinazione
18. Display LCD
19. Arresto
20. Avvio/Pausa
21. Pulsanti di regolazione del tempo di macinazione

FUNZIONAMENTO

IMPOSTAZIONE INIZIALE

Lavare a mano il coperchio della tramoggia (1), la tramoggia dei chicchi (2), il contenitore dei fondi (9) e il vassoio dei fondi rimovibile (10) in acqua calda e sapone e asciugare accuratamente. Non lavare il gruppo di regolazione della macinazione (6) in acqua per evitare che si arrugginisca.

Con la manopola di chiusura del chicco (3) rivolta verso ore 11, allineare le 3 linguette della tramoggia con le fessure nella parte superiore del macinacaffè. Posizionare la tramoggia e ruotarla con decisione in senso orario finché non scatta in posizione. Installare il coperchio (1) sulla tramoggia dei chicchi (2).

NOTA: Il motore del macinacaffè si accende solo con la tramoggia installata e l'indicatore di impostazione della macinatura (12) su un valore pari o inferiore a 31. Assicurarsi che la manopola di chiusura (3) sia in posizione aperta.

CICLO DI LAVARO

Sette è stato progettato per un massimo di 1 kg al giorno, con un ciclo di lavoro espresso del 10%. Vogliamo ricordare a tutti coloro che acquistano il macinacaffè Sette che l'apparecchio è stato progettato per un uso domestico (macinazione di breve durata).

Ecco una panoramica generale del ciclo di funzionamento della Serie Sette:

- Espresso (impostazione ~10):** Ci vorranno circa 6 secondi per macinare una dose di espresso, poi il macinacaffè dovrà riposare per 60 secondi. Questo è più o meno quello che si potrebbe fare se si facessero due estrazioni di seguito con una macchina a gruppo unico.
- Preparazione (impostazione ~25):** Ci vorranno da 5 a 30 secondi per macinare fino a 150 grammi di caffè, quindi il macinacaffè dovrà riposare per 60 secondi. Ricordare che è possibile macinare un massimo di 150 grammi in una sola volta, con una pausa di 1 minuto prima di procedere con la successiva macinazione.

I cicli di lavoro sopra descritti sono ideali per la preparazione di caffè in casa. Se scegli di utilizzare l'apparecchio in un contesto commerciale, ti consigliamo di pensare alla funzione di ciclo di lavoro di Sette e decidere se questa sarà una scelta vincente per il tuo bar.

REGOLAZIONE DEI BRACCI DEL DISPOSITIVO CONVERTIBILE E DEL GANCIO DEL PORTAFILTRO:

Per passare alla posizione portafiltro, premere il braccio destro e farlo oscillare verso il basso e a sinistra (figura A). Per tornare alla posizione originale, premere sul braccio destro e ruotarlo verso destra e verso l'alto (figura B). Il braccio sinistro si sposta automaticamente in posizione.

Quando si macina direttamente in un portafiltro, è necessario prima convertire i bracci in posizione di portafiltro e far ruotare il gancio verso la parte anteriore. Il gancio è progettato per sostenere il labbro superiore del portafiltro, mentre i bracci sostengono la parte inferiore del portafiltro. È indispensabile che il gancio sia regolato in modo che il portafiltro sia in piano. Per regolare il gancio, allentare la vite esagonale da 2 mm che si trova sotto il gancio, regolare il gancio del portafiltro verso l'alto o verso il basso, quindi serrare la vite e una volta raggiunta la posizione corretta, stringere la vite. Dopo aver regolato il gancio, eseguire una macinazione di prova. Se il portafiltro non rimane in piano durante il processo di macinatura, potrebbe essere necessario eseguire ulteriori regolazioni.

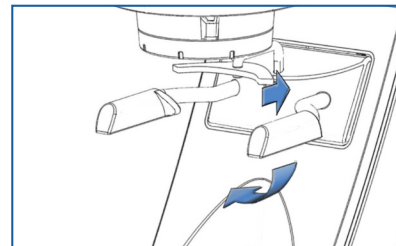


fig. A

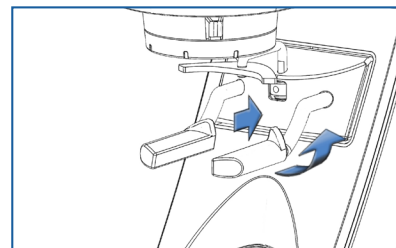


fig. B

Warning: The Sette grinds at a very high speed, be careful not to overfill your portafilter or bin! If a mound of coffee backs up into the chute it will clog the grinder. Unclogging requires thorough manual cleaning, for details, see page 8.

SCELTA DELL'IMPOSTAZIONE DI MACINAZIONE:

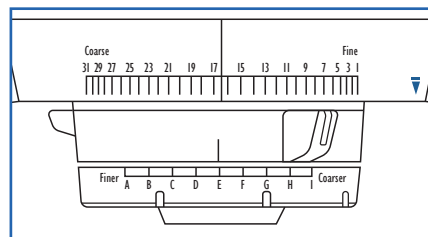
Sette dispone di due diverse regolazioni. La regolazione macro consente di effettuare regolazioni ampie da 1 a 31, mentre la microregolazione continua consente di effettuare piccole regolazioni di precisione. Raccomandiamo sempre che il motore sia acceso quando si eseguono regolazioni macro o micro. È preferibile iniziare con la regolazione micro a "E" e regolare la macinazione macro il più vicino possibile a quella desiderata, quindi regolare la macinazione micro secondo le necessità.

IMPOSTAZIONE DI MACINAZIONE SUGGERITA

Le impostazioni riportate nella tabella seguente possono essere utilizzate come linee guida generali per i punti di partenza*. La dimensione effettiva delle particelle per una varierà in base a molti fattori, tra cui: grado di tostatura (chiaro o scuro), freschezza, umidità, tipo di chicco, contenuto di olio, ecc. Con l'uso, si determinerà l'impostazione più adatta ai propri gusti, allo stile di preparazione e ai chicchi preferiti.

*Se l'impostazione preferita non rientra in questo intervallo, non è il caso di preoccuparsi, macinare secondo i propri gusti personali.

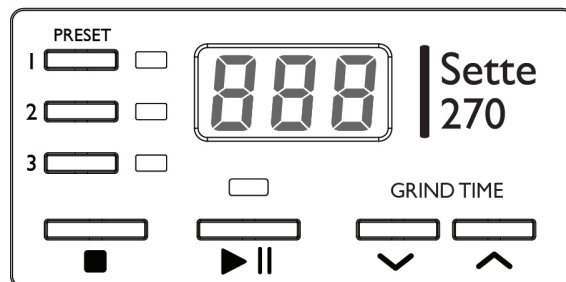
Espresso	AeroPress	V-60	Preparazione manuale
3-9	10-15	13-18	15-25



AVVERTENZA: Sette macina ad una velocità molto elevata, fare attenzione a non riempire troppo il contenitore! Se un cumulo di caffè risale nello scivolo, intasa il macinacaffè e fa saltare il fusibile interno.

OPERAZIONE DI MACINAZIONE A TEMPO

Collocare il portafiltro, il contenitore dei fondi o altri dispositivi per l'erogazione dell'acqua sui bracci trasformabili dell'apparecchio. Premere un pulsante di preimpostazione (1,2,3). Sullo schermo apparirà il corrispondente tempo di macinazione programmato in secondi. Premere il pulsante AVVIO per iniziare la macinazione. Durante la macinazione, lo schermo conterà i secondi fino al tempo target, la luce verde si illuminerà, quindi il motore si fermerà e il display si reimposterà nuovamente sul tempo programmato.



Se si desidera fermarsi prima del completamento del ciclo, premere il pulsante ARRESTO. In questo modo si spegne il motore e si ripristina la schermata al tempo di macinazione scelto inizialmente. Se invece si desidera mettere in pausa la macinazione senza ripristinare il tempo di macinazione scelto inizialmente, premere il pulsante PAUSA. La macchina si ferma immediatamente e sullo schermo lampeggia il tempo trascorso. Premendo il pulsante AVVIO, la macchina continuerà a macinare fino al tempo desiderato. Per ripristinare il ciclo di macinazione, premere il pulsante ARRESTO.

FUNZIONE IMPULSO

Sette 270 dispone anche di una funzione a impulsi/tempo di macinazione manuale. Per accendere il macinacaffè in questa modalità, tenere semplicemente premuto il pulsante AVVIO per più di 2 secondi, il display lampeggerà "---" e la macinazione avrà inizio. Ora si è in modalità a impulsi. Il motore continuerà a funzionare finché il dito premerà il pulsante AVVIO e si spegnerà quando il dito sarà rimosso. Per uscire da questa modalità, premere ARRESTO.

PROGRAMMAZIONE

Sette è dotato di tre pulsanti di preselezione programmabili. I pulsanti sono semplicemente etichettati come 1,2,3. Questi pulsanti programmabili regolano solo il tempo di macinazione del caffè, ma non la sua impostazione. Ogni pulsante viene fornito dalla fabbrica con le seguenti preimpostazioni: Tempo 1 = 10s, 2 = 20s, 3 = 30s.

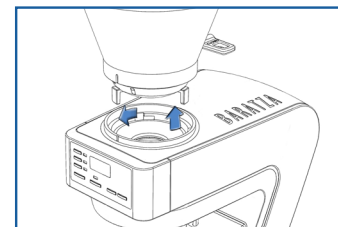
È possibile programmare facilmente un tempo di macinazione maggiore o minore come segue:

1. **Selezionare un pulsante di preselezione.**
2. **Premere i pulsanti di regolazione del tempo di macinazione per regolare i secondi in aumento o in diminuzione fino a un centesimo di secondo.** Se si tiene premuta la freccia verso l'alto o verso il basso per due secondi, i numeri accelerano.
3. **Una volta raggiunta l'impostazione dell'ora desiderata, tenere premuto il pulsante di preselezione per tre secondi.** L'impostazione lampeggia per confermare che è stata memorizzata.
4. **Per programmare gli altri pulsanti, ripetere le fasi 1-3.** Se il macinacaffè viene scollegato, le impostazioni memorizzate verranno mantenute.

CURA E PULIZIA

RIMOZIONE DELLA TRAMOGGIA DEI CHICCHI

Ruotare la manopola di chiusura dei fagioli in posizione CHIUSA, quindi premere il pulsante AVVIO per spurgare i chicchi rimasti. Scollegare il macinacaffè dalla presa di corrente prima di rimuovere la tramoggia. Rimuovere la tramoggia ruotandola in senso antiorario fino all'arresto, quindi sollevarla dall'alloggiamento del macinacaffè.



RIMOZIONE DEL GRUPPO DI REGOLAZIONE DELLA FRESA CONICA

1. Spostare il gancio del portafiltro di lato e rimuovere il contenitore. (fig. C).
2. Ruotare la manopola di chiusura dei grani in modo che sia in posizione CHIUSA, quindi premere il pulsante avvio per far passare i chicchi rimasti nel macinacaffè (fig. D).
3. Ruotare il gruppo di regolazione della macinazione oltre l'impostazione più grossolana fino all'indicatore di installazione/rimozione (triangolo blu). Il gruppo si sgancerà verso il basso e sarà pronto per la rimozione (fig. E)

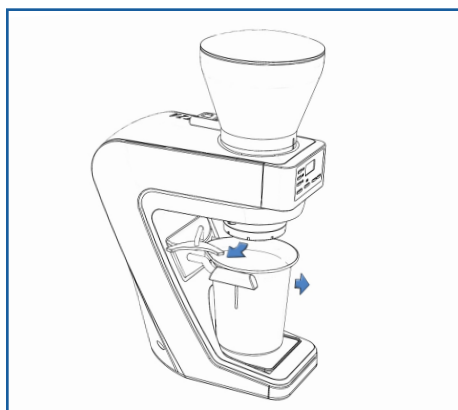


fig. C

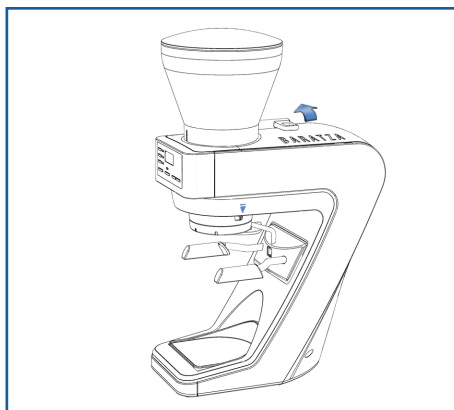


fig. D

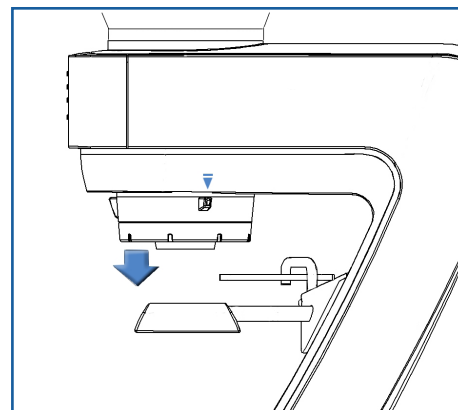


fig. E

RIPOSIZIONAMENTO DEL GRUPPO DI REGOLAZIONE DELLA FRESA CONICA

1. Allineare l'indicatore blu di installazione/rimozione sul gruppo di regolazione della macinatura con l'indicatore blu di installazione/rimozione sul lato destro della macchina (fig F).
2. Tenendo allineati i due indicatori blu, premere delicatamente sul gruppo di regolazione della macinatura e ruotare il portabave a cono nero (fig G) finché le linguette e le tacche non si allineano e il portabave a cono non scivola nella macchina. A questo punto la fresa conica e il supporto saranno inseriti nella macchina e non più visibili (fig H).
3. Applicando una pressione verso l'alto, ruotare il gruppo di regolazione della macinazione come mostrato (fig H) ruotando la linguetta blu verso la parte posteriore del macinacaffè. Il gruppo di regolazione scatta quando si innesta correttamente e la macroregolazione nera è allineata con la scala 1-31 della macchina.

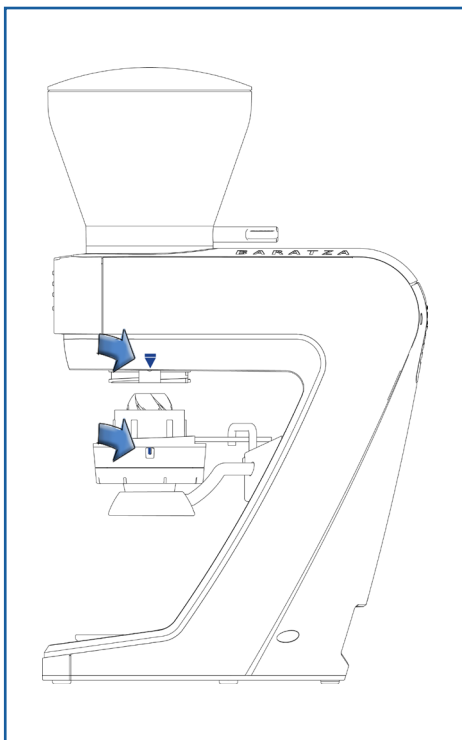


fig. F

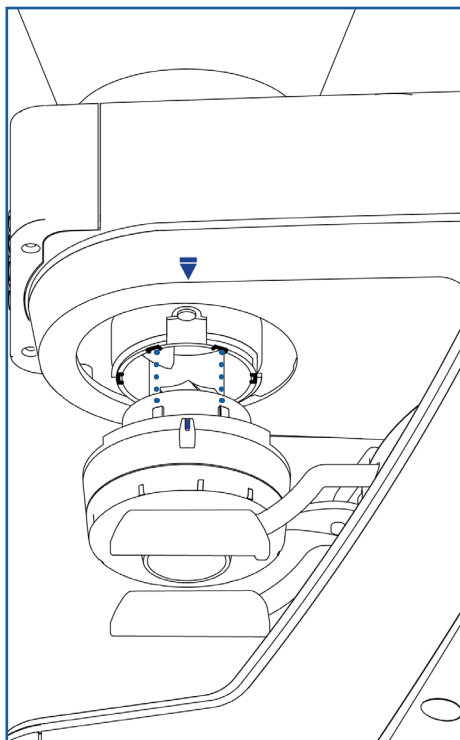


fig. G

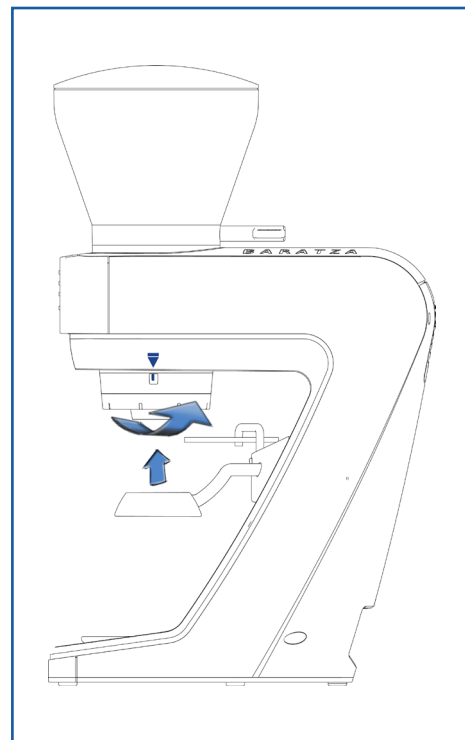


fig. H

PULIZIA DEL CONTENITORE DEI FONDI, DELLA TRAMOGGIA E DELLE FRESE

Lavare il contenitore dei fondi, la tramoggia e il coperchio della tramoggia con acqua calda saponata. Sciacquare e lasciare asciugare all'aria. Non lasciare che le frese si bagnino, altrimenti arrugginiscono. Se il macinacaffè viene utilizzato quotidianamente, le frese devono essere spazzolate regolarmente (circa una volta al mese) con l'apposita spazzola in dotazione. Se si utilizza un caffè scuro e oleoso o un caffè aromatizzato, potrebbe essere necessario utilizzare delle pastiglie per la pulizia del macinacaffè per assorbire gli oli e gli odori lasciati dal caffè. L'accumulo di olio nel macinacaffè, può provocare l'intasamento e causare danni.

Non mettere in lavastoviglie la tramoggia dei chicchi, il coperchio della tramoggia o il contenitore dei fondi. Lavare solo a mano. Non lavare il gruppo di regolazione della macinazione o le frese in acqua.

SBLOCCO DEL MACINACAFFÈ:

Se l'apparecchio non eroga normalmente il caffè, potrebbe essere intasato dalla polvere di caffè. Questo può accadere se il contenitore dei fondi e il caffè macinato si riversano nello scivolo dei fondi e nella camera di macinazione. Può anche accadere con l'accumulo di polvere di caffè.

Sblocco del macinacaffè:

1. Rimuovere il gruppo fresa conica/collare di regolazione (vedere figure C, D e E).
2. La fresa conica presenta del caffè compattato intorno e sotto di essa. Con un oggetto rigido e diritto, rompere il caffè compattato.
3. Continuando a raccogliere e raschiare, le aperture del portafresa a cono si svuoteranno.

UTILIZZANDO LE PASTIGLIE PER LA PULIZIA DEL MACINACAFFÈ

Una pulizia accurata, rapida e semplice può essere ottenuta utilizzando le pastiglie per la pulizia del macinacaffè. Le pastiglie per la pulizia sono progettate per rimuovere le particelle di caffè e assorbire e rimuovere gli odori e i residui di olio di caffè. Rimuovere tutti i chicchi dalla tramoggia e azionare il macinacaffè per rimuovere i chicchi all'interno. Inserire la quantità raccomandata di pastiglie per la pulizia nella tramoggia vuota. Impostare la macroregolazione su 20, inserire il contenitore dei fondi e azionare il macinacaffè fino a svuotarlo. Macinare tutte le pastiglie nel contenitore. Al termine, si consiglia di macinare circa 30 g di caffè per rimuovere eventuali residui di pastiglie. Gettare le pastiglie e il caffè macinati.

RICALIBRAZIONE/SPESSORAMENTO DELLA FRESA CONICA:

Dopo i primi chili di caffè, la macinatura prodotta con l'impostazione più bassa potrebbe non essere abbastanza fine per l'espresso. Per passare alla gamma di macinazione più fine, è possibile inserire una piccola rondella (inclusa) sotto la fresa conica. Seguire prima la procedura descritta in "Rimozione della tramoggia del caffè in grani" e "Rimozione del gruppo di regolazione della fresa conica di macinazione" (a pagina 10), quindi procedere con le operazioni descritte di seguito.

1. Prendere in mano il gruppo di regolazione della macinazione, afferrare la fresa conica e il supporto con l'altra mano e tirarli/spingerli via. (fig I)
2. Una volta che la fresa conica e il supporto sono separati, rimuovere lo scivolo di uscita tirando dal supporto della fresa conica.
3. Con la chiave esagonale da 5 mm in dotazione, allentare completamente il bullone nella parte inferiore del supporto della fresa conica.
4. Rimuovere la fresa conica dal supporto. La fresa conica è generalmente ben fissata. Per rimuoverla facilmente, rimettere in posizione il bullone esagonale da 5 mm, ma senza infilarlo. Inserire la chiave esagonale da 5 mm nella testa del bullone, quindi battere la chiave esagonale contro la superficie di lavoro. Questa tattica consente all'utente di rimuovere la fresa conica dal supporto. (fig J)
5. Posizionare una rondella sul supporto della fresa conica. È possibile che sotto la fresa sia già presente una rondella; se necessario, è possibile aggiungerne un'altra.
6. Riposizionare la fresa conica in modo che le linguette del supporto della fresa si inseriscano completamente nelle fessure sul fondo della fresa.
7. Reinstallare il bullone e serrare il più possibile.
8. Reinstallare lo scivolo.
9. Posizionare la fresa conica e il supporto sul banco con la fresa appoggiata sulla superficie di lavoro. Posizionare l'anello di regolazione e premere con forza il gruppo di regolazione sulla fresa conica e sul supporto (fig L).

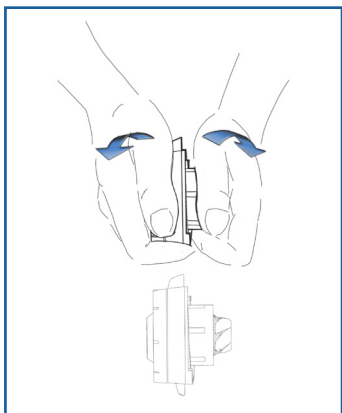


fig. I

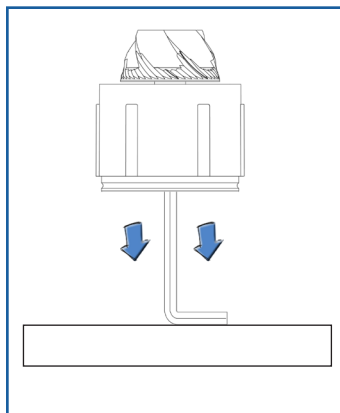


fig. J

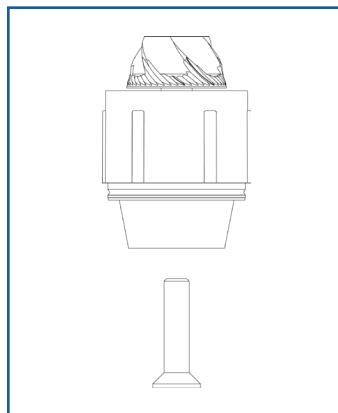


fig. K

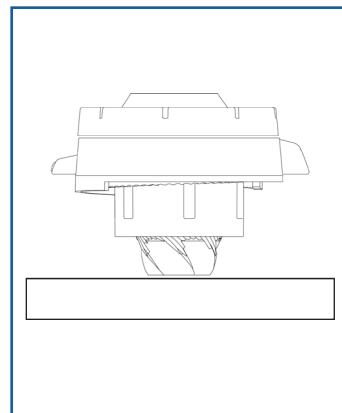


fig. L

GARANZIA LIMITATA:

A seconda del luogo di acquisto, il venditore o Baratza garantiscono il presente prodotto per uso domestico nei territori specificati per un periodo di tempo limitato dalla data di acquisto contro i difetti causati da manodopera e materiali difettosi.

Durante tale periodo di garanzia, il venditore o Baratza ripareranno, sostituiranno o rimborseranno qualsiasi prodotto difettoso a loro esclusiva discrezione. Tutti i diritti di garanzia legale previsti dalla legislazione nazionale applicabile saranno rispettati e non saranno pregiudicati da alcuna garanzia scritta.

IMPORTATO DA:

Sage Appliances GmbH

Campus Fichtenhain 48

47807 Krefeld, Deutschland

PER ULTERIORE ASSISTENZA:

Per richieste di informazioni e assistenza sui prodotti Baratza, visitare il sito www.baratza.com.