

BARATZA

SETTE™ 30 MANUALE OPERATIVO

Sette™ 30



INDICE

INFORMAZIONI SULLA	3
SICUREZZA IDENTIFICAZIONE	4
DELLE PARTI FUNZIONAMENTO	5
CURA E PULIZIA	8
GARANZIA E ASSISTENZA	12

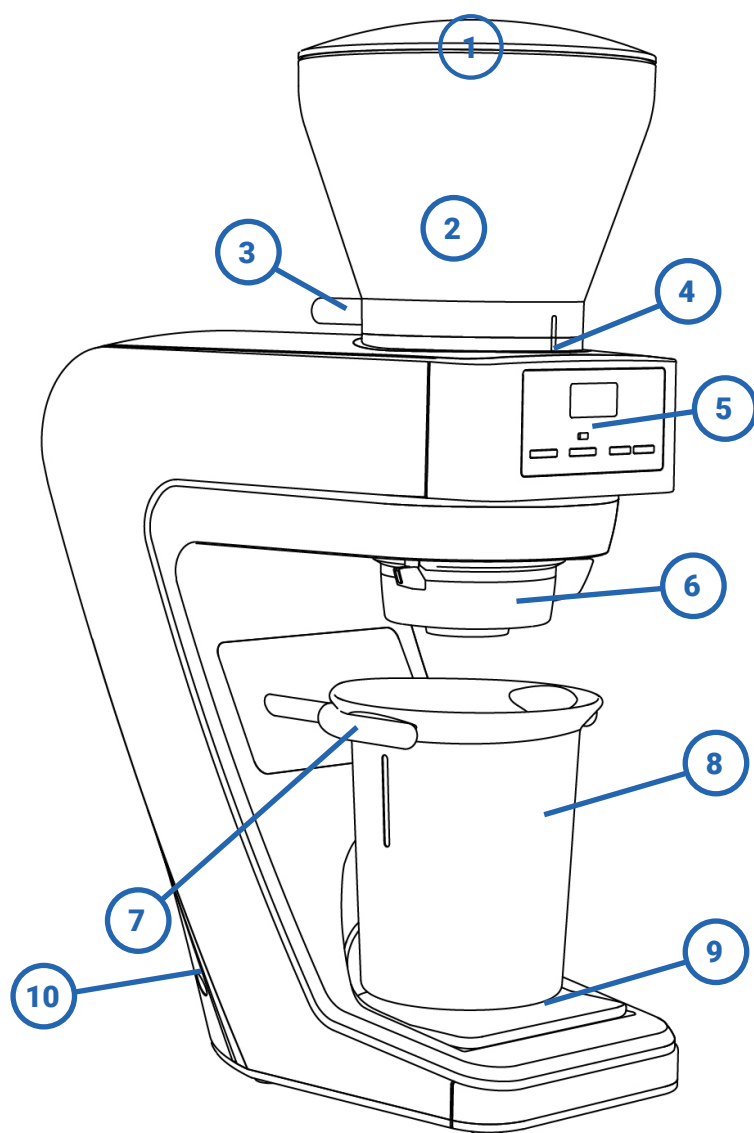
INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA:

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

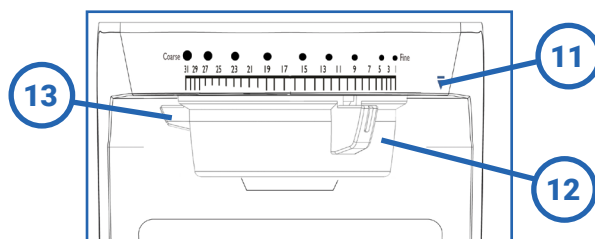
- ! Utilizzare solo con corrente alternata e con il voltaggio corretto. Per determinare il voltaggio corretto, consultare l'etichetta sulla base dell'apparecchio.
- ! Pulire l'alloggiamento della smerigliatrice solo con un panno asciutto o leggermente umido. Non immergere l'apparecchio, la spina o il 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.

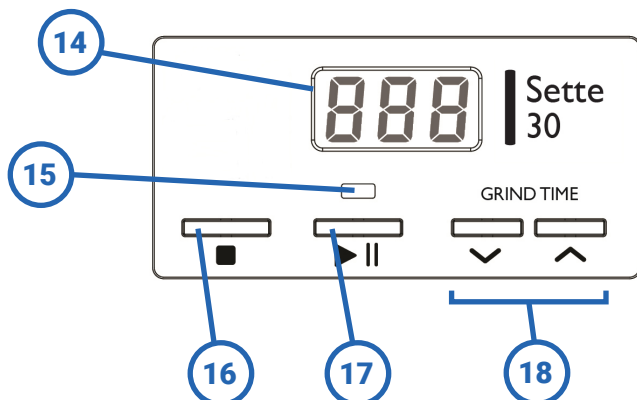
IDENTIFICAZIONE DELLE PARTI



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. Bracci convertibili del dispositivo
8. Contenitore dei fondi
9. Vassoio di raccolta rimovibile



10. Porta del cavo di alimentazione
11. Indicatore di installazione/rimozione (blu)
12. Indicatore di impostazione della macinazione (colore nero)
13. Scheda di installazione/rimozione (blu)
14. Display LCD
15. Indicatore di macinazione
16. Arresto
17. Avvio/Pausa
18. Pulsanti di regolazione del tempo di macinazione



FUNZIONAMENTO

IMPOSTAZIONE INIZIALE

Prima di utilizzare il macinacaffè Sette per la prima volta, è necessario lavare la tramoggia dei chicchi e il contenitore dei fondi in acqua calda saponata. Non lavare il gruppo di regolazione della macinazione o la fresa. Per le istruzioni su come rimuovere e reinstallare queste parti, consultare la sezione "Cura e pulizia". Posizionare Sette su una superficie piana e collegare il cavo di alimentazione alla porta posteriore della macchina. Collegare il cavo solo a una presa di corrente AC alla tensione corretta. Per stagionare le frese, macinare una manciata di chicchi (~40 g) con l'impostazione 15 e gettarli. In questo modo si avvia il processo di stagionatura delle frese e si predispongono il macinacaffè per il normale funzionamento.

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.

Attenzione: Sette macina ad una velocità molto elevata, fare attenzione a non riempire troppo il portafiltro o il contenitore! Se un cumulo di caffè risale nello scivolo, l'apparecchio si intasa. L'intasamento richiede pulizia manuale accurata ed eventualmente un nuovo fusibile interno. Per i dettagli, vedere pagina 8.

MPOSTAZIONE DELLA DIMENSIONE DI MACINAZIONE

L'anello di regolazione si sposta da grossolana (31) a fine (1). Con l'apparecchio in funzione, ruotare la manopola verso destra per passare da grossolana a fine. Si consiglia sempre di tenere il motore acceso quando si esegue la regolazione della macinazione.

Di seguito sono riportate le migliori pratiche per eseguire regolazioni di macinazioni accurate e ripetibili:

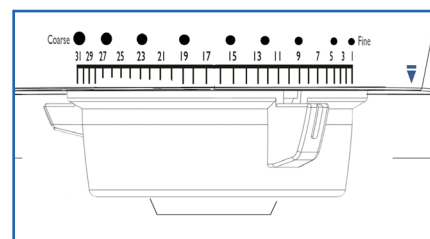
1. Premere il pulsante di avvio/pausa.
2. Mentre il macinacaffè è in funzione, ruotare il gruppo di regolazione della macinazione fino ad avvicinarsi alla dimensione desiderata.
3. Estrarre il contenitore e controllare le dimensioni delle particelle.
4. Lasciare trascorrere altri 1-2 secondi e gettare il caffè macinato. Questa piccola quantità di scarti è chiamata "purga" ed è fondamentale per assicurarsi che tutto il caffè macinato utilizzato provenga dalla stessa impostazione.
5. Macinare la dose completa.
6. Preparare l'infuso e ripetere le operazioni sopra descritte se necessario.

IMPOSTAZIONI DI PARTENZA

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.

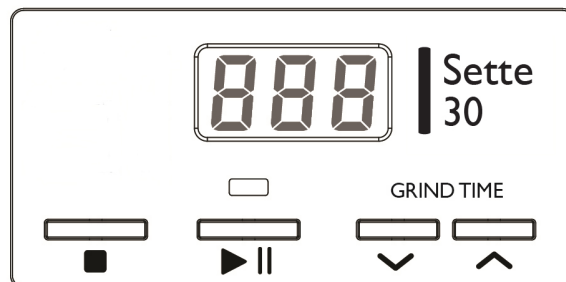
Espresso	Preparazione manuale
10	25

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



OPERAZIONE DI MACINAZIONE A TEMPO

Posizionare il contenitore dei fondi sui bracci. Utilizzare le frecce su e giù per modificare il tempo di macinazione desiderato. Premere il pulsante AVVIO (>II) per iniziare la macinazione. Durante la macinazione, lo schermo conterà i secondi e si fermerà al raggiungimento del tempo prestabilito. Quando lo schermo raggiungerà il tempo preimpostato, il motore si arresterà e il display si reimposterà sul tempo programmato. Per il funzionamento manuale, tenere premuto il pulsante AVVIO fino a ottenere la quantità di caffè desiderata, quindi rilasciare il pulsante AVVIO, il macinacaffè si arresterà e il display mostrerà il totale di secondi di funzionamento. Per uscire dalla modalità manuale, premere ARRESTO.



FUNZIONE A IMPULSI/TEMPO DI MACINAZIONE MANUALE

Sette 30 dispone anche di una funzione a impulsi/tempo di macinazione manuale. Per accendere l'apparecchio in questa modalità, è sufficiente tenere premuto il pulsante di avvio per più di 2 secondi, il display lampeggerà "- - -" e inizierà la macinazione. Ora ci si trova in modalità a impulsi. Il motore continuerà a funzionare finché il dito premerà sul pulsante AVVIO e si spegnerà togliendo il dito. Per uscire da questa modalità, premere ARRESTO.

REGOLAZIONE DEI SUPPORTI DELL'APPARECCHIO DALLA MODALITÀ CONTENITORE ALLA MODALITÀ PORTAFILTRO

I bracci che sorreggono il contenitore dei fondi possono anche essere convertiti in modalità portafiltro e utilizzati come appoggio mentre si dosa il prodotto direttamente nel portafiltro. Per convertire i bracci, estrarli direttamente, ruotarli di 90° e reinserirli.

QUANTO CAFFÈ DEVO MACINARE?

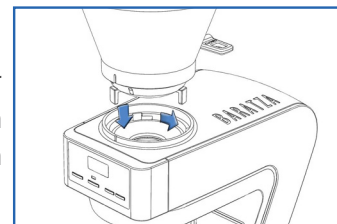
Con l'impostazione espresso fine, Sette 30 macina il caffè a circa 3,6 g al secondo (questo dato varia in base al caffè e alla dimensione di macinazione), ciò significa che si otterrà un caffè doppio completo in circa 5 secondi. Con una macinazione adatta a un apparecchio automatico (come una macchina da caffè a goccia), Sette 30 macina il caffè a circa 5 g al secondo (anche in questo caso, questo dato varia in base al caffè e alla macinazione specifica). Per un batch da 6 tazze di caffè a goccia, sono necessari circa 10 secondi. Se ritieni che uno dei due tempi produca troppo o troppo poco caffè, potrai aggiungere o togliere tempo al ciclo di macinazione con le frecce su e giù.

Nota: questo non consente di macinare a mani libere nel portafiltro, ma aiuta a posizionare il portafiltro per migliorare il trasferimento dei fondi dal macinacaffè.

CURA E PULIZIA

RIMOZIONE DELLA TRAMOGGIA DEI CHICCHI

Ruotare la manopola di chiusura dei fagioli in posizione CHIUSA, quindi premere il pulsante START 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 FRESA CONICA/COLLARE DI REGOLAZIONE

1. 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. C).
2. 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).

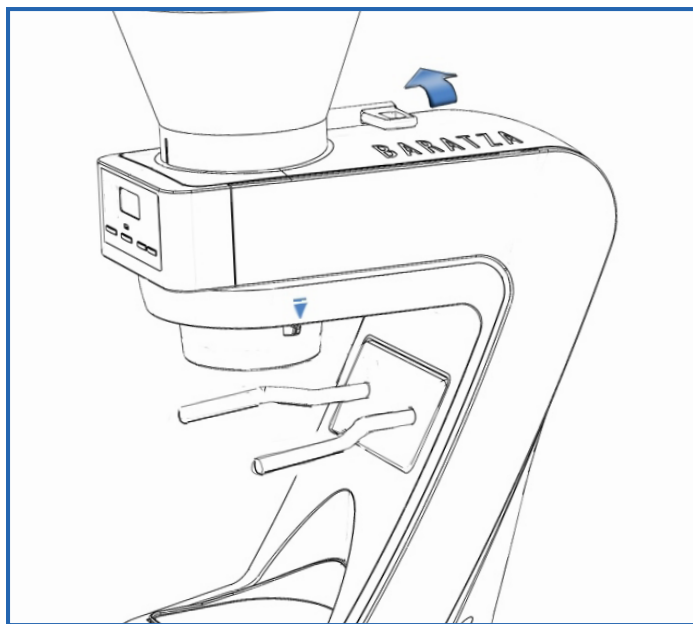


fig. C

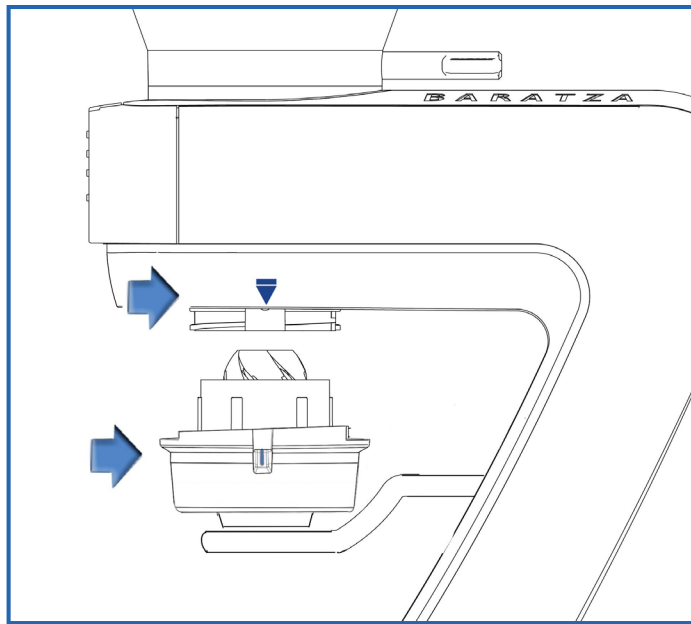


fig. D

REINSTALLAZIONE DEL GRUPPO FRESA CONICA/COLLARE DI REGOLAZIONE

1. Allineare l'indicatore blu di installazione/rimozione sul gruppo di regolazione della macinatura con l'indicatore blu di Tenendo allineati i due indicatori blu, premere delicatamente sul gruppo di regolazione della macinatura e ruotare il portabave a cono nero (fig F) 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 G).
2. Applicando una pressione verso l'alto, ruotare il gruppo di regolazione della macinazione come mostrato (fig G) 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.

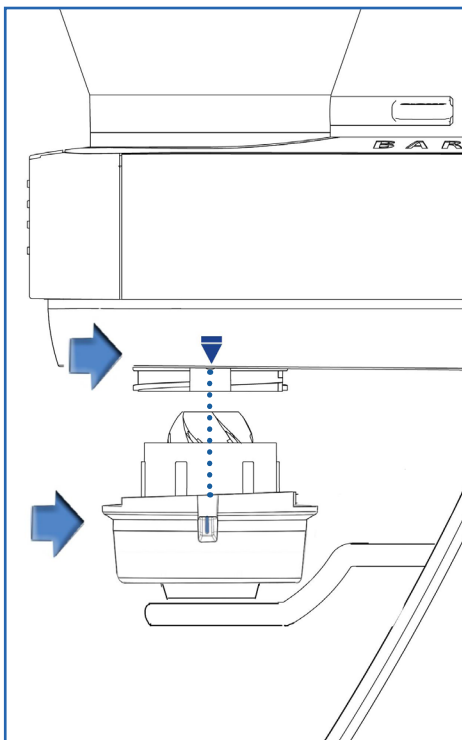


fig. E

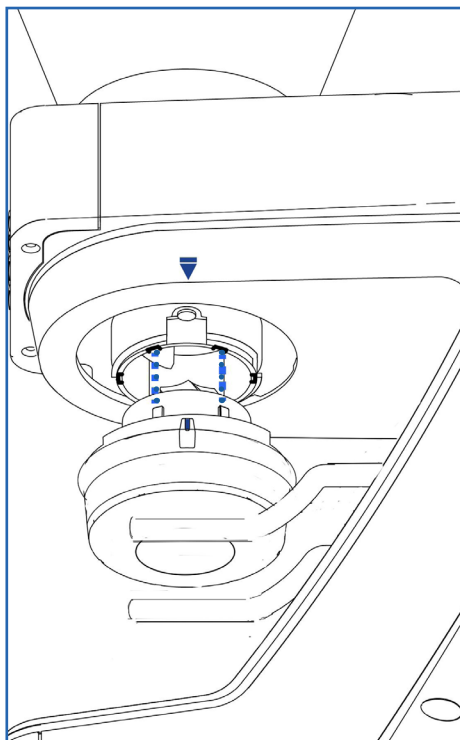


fig. F

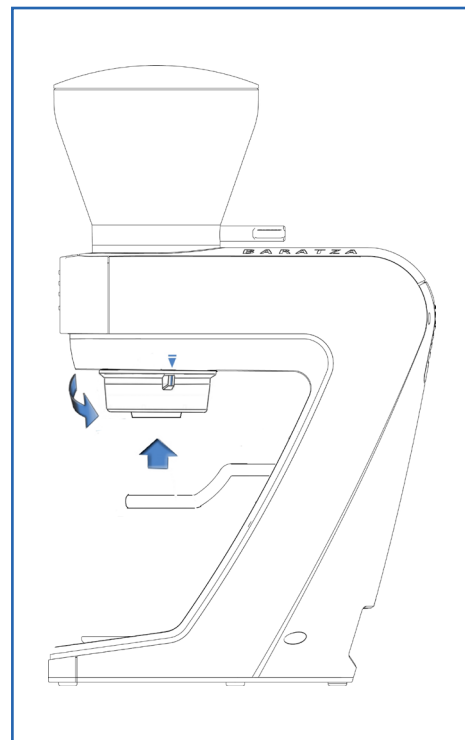


fig. G

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 8), 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. H)
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. I)
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. (fig. J)
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. K).

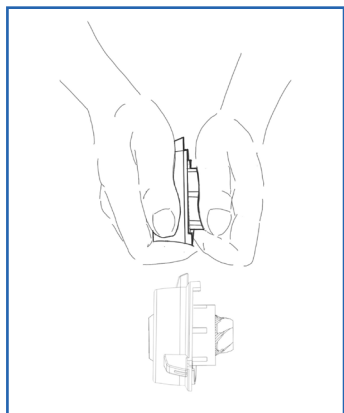


fig. H

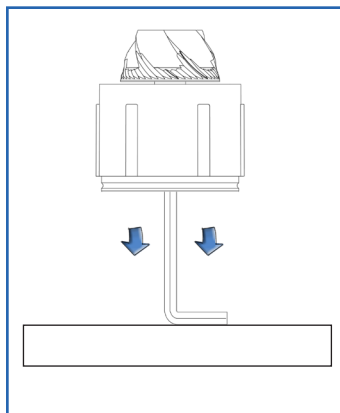


fig. I

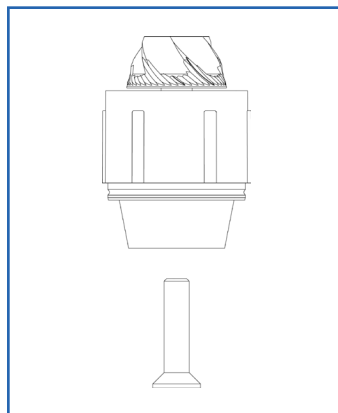


fig. J

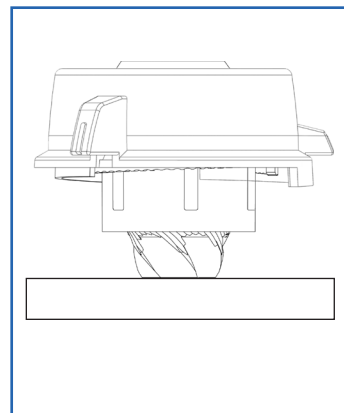


fig. K

PULIZIA DEL CESTINO, 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 provocarne 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.

RIMOZIONE DELL'INTASAMENTO 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 e D).
2. Prendere il gruppo del collare di regolazione con una mano e afferrare la fresa conica e il supporto con l'altra mano. Tirare o fare leva per separarli.(fig. H)
3. La fresa conica presenta del caffè compattato intorno e sotto di essa. Con un oggetto rigido e diritto, rompere il caffè compattato.
4. Continuando a raccogliere e raschiare, le aperture del portafresa a cono si svuoteranno.
5. Una volta liberate tutte le aperture nel supporto della fresa conica, posizionarlo su una superficie piana e robusta con la fresa rivolta verso il basso. Posizionare il gruppo del collare di regolazione sulla parte superiore e premerlo saldamente sulla fresa conica e sul supporto.

PULIZIA AUTOMATICA

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.

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.