

www.lapavoni.com

Istruzioni per l'uso Operating instructions
Mode d'emploi Gebrauchsanleitung



modello TRITASASSI

 **La Pavoni**[®]

Dal 1905 macchine per caffè

La Pavoni S.p.A.
Via Privata Gorizia 7 - 20098 San Giuliano Milanese (MI) – Italy
Cap.Soc. € 2.288.000 - Cod.fiscale e P.IVA 00790800155
www.lapavoni.com - e-mail: espresso@lapavoni.it
Tel.+39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

**DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' UE – UE DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARATION DE CONFORMITE UE - UE – KONFORMITÄTSERKLÄRUNG –
DECLARACIÓ DE CONFORMIDAD UE**

La Pavoni S.p.A.

Dichiara sotto la propria responsabilità che il prodotto: **Macinacaffè**

Declare that the following product: **Coffee grinder**

Déclare que les produits suivants: **Moulin à café**

Erklärt, dass die folgenden Produkte: **Kaffeemühle**

Declara bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Moledor**

Modello – Model – Modale – Modell – Modelo: **TTSP – TTSP24 - TTSP24AUS**

al quale è riferita questa Dichiarazione, secondo quanto prescritto dalle direttive specifiche:
to which this declaration relates is, according to the provisions of the specific directives:
à laquelle se réfère cette déclaration, selon les prescriptions des directives spécifiques :
auf das sich diese Erklärung bezieht, Entsprechend der Vorschriften der spezifischen Richtlinien:
al cual se refiere esta Declaración, de acuerdo con lo prescrito por las específicas directivas:

**2014/35/UE; 2014/30/UE; 2014/68/UE
RHOS – 2002/95/CE, RAAE – 2002/96/CE**

è conforme alle seguenti norme :

It complies with the following norms:

conforme aux normes suivantes:

in Übereinstimmung mit den folgenden Normen :

es conforme a las siguientes normas:

EN 60335-1; EN 60335-2-33

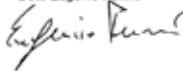
EN 62233; EN 61000-3-2; EN 61000-3-3; EN 61000-4-2

EN 61000-4-3; EN 61000-4-4; EN 61000-4-5

EN61000-4-6; EN 61000-4-11; EN 55014-1; EN 55014-2

S. Giuliano Milanese, 20/06/2018

La Pavoni S.p.A.
Procuratore
Dott. Eugenio Pennè



La presente dichiarazione perde la sua validità se la macchina viene modificata senza la nostra espressa autorizzazione.
The present declaration will become invalid should the machine be modified without our specific authorization.
La Présente déclaration perd sa validité dès lors que la machine est modifiée sans notre expresse autorisation.
Die vorliegende Erklärung verliert Ihre Gültigkeit, wenn die Maschine ohne unsere ausdrückliche Genehmigung verändert wird.
La presente declaración pierde su validez si la máquina es modificada sin nuestra expresa autorización.

I Italiano

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato un nostro prodotto, costruito secondo le ultime innovazioni tecnologiche. Seguendo scrupolosamente le semplici operazioni riguardanti l'uso corretto del nostro prodotto in conformità alle prescrizioni essenziali di sicurezza indicate nel presente manuale, potrà ottenere il massimo delle prestazioni e verificare la notevole affidabilità di questo prodotto nel corso degli anni. Qualora dovesse riscontrare anomalie nel funzionamento potrà sempre contare sulla rete dei Centri di Assistenza che fin d'ora sono a Sua disposizione.

GB English

Dear Customer,

We thank you for buying one of our products, made in accordance with the most up-to date technological innovations. Following carefully the simple operations of use contained in this manual, which comply with essential safety regulations, you will get the best performances and notice the remarkable reliability of this product along the years. In case of running troubles, our network of Service Centres is at your complete disposal from now on.

F Français

Cher client,

nous Vous remercions pour l'achat d'un de nos produits, construit selon les dernières innovations technologiques. En suivant attentivement les indications contenues dans le manuel sur l'utilisation correcte de notre produit, en conformité avec les prescriptions essentielles de sécurité, vous pourrez attendre de grandes performances et vérifier la remarquable fiabilité de ce produit au cours des années. En cas d'anomalies de fonctionnement, vous pourrez toujours vous adresser à nos Services Après-Ventes qui sont dès maintenant à Votre disposition.

D Deutsch

Sehr geehrte Kundin, Sehr geehrter Kunde,

Wir danken Ihnen, da Sie eine unsern produkt gekauft haben nach den letzten technologischer Neuerungen geplant und hergestellt. Wir bitten Sie, aufmerksam die im Handbuch enthaltenen Hinweise bezüglich der richtigen Verwendung unseres Produktes in Übereinstimmung mit den wesentlichen Sicherheitsvorschriften zu lesen. Wenn Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und beachten, dann werden Sie und Ihre Gäste mit diesem Gerät viel Freude haben. Noch etwas ist wichtig zu wissen: Sollten einmal, entgegen allen Erwartungen, irgendwelche Störungen auftreten, dann ist unser Kundendienst für Sie da, auch lange nach dem Kauf Ihrer Maschinen.

I Italiano

Il macinacaffè **TRITASASSI** è stato progettato e costruito con cura per garantire qualità, sicurezza ed affidabilità nel tempo.

Per essere certi di sfruttare al meglio le potenzialità e di mantenere inalterate le prestazioni del macinino **TRITASASSI** consigliamo di seguire attentamente quanto riportato in questo semplice libretto di istruzioni per il funzionamento e la manutenzione quotidiana del macinacaffè.

GB English

The **TRITASASSI** coffee grinder is designed and constructed with care to ensure quality, safety and reliability in time.

To be certain of exploiting its potential in the best possible way and maintaining top performance of the **TRITASASSI** unaltered we recommend that you follow the instructions in this simple booklet very carefully to install and use the grinder and perform daily maintenance correctly.

F Français

Le mouline à café **TRITASASSI** a été soigneusement projetée et construite pour garantir qualité, sécurité et fiabilité dans le temps.

Afin d'exploiter au mieux les potentialités du mouline à café **TRITASASSI** et de maintenir constantes ses prestations, nous vous conseillons de suivre attentivement les instructions reportées dans ce manuel pour le fonctionnement et la manutention quotidienne du moulin à café.

D Deutsch

Denna espressomaskin **TRITASASSI** är designad och konstruerad med största möjliga varsamhet för att försäkra oss om att ni erhåller en säker och pålitlig produkt. Vi rekommenderar att läsa noggrant och följa instruktionerna väl, före ni installerar och använder maskinen.

Um Qualität, Sicherheit und Zuverlässigkeit auf lange Zeit zu garantieren, wurde die Kaffeemühle **TRITASASSI** mit besonderer Sorgfalt projektiert und hergestellt.

Wir empfehlen, die nachfolgende Anleitung für Bedienung und tägliche Wartung genauestens einzuhalten, um die Leistungsfähigkeit der **TRITASASSI** bestens zu nutzen und zu erhalten.

ISTRUZIONI PER IL TRATTAMENTO A FINE VITA

I Italiano

Questo prodotto è conforme alla Direttiva EU 2002/96/EC.

Il simbolo apposto sull'apparecchiatura o sulla confezione indica che l'apparecchiatura, alla fine della propria vita utile, non deve essere trattata come un rifiuto domestico generico ma deve essere portata in uno dei centri di raccolta differenziata per apparecchiature elettriche ed elettroniche approntati dalla Pubblica Amministrazione. Oppure può essere consegnata al rivenditore al momento dell'acquisto di un'apparecchiatura nuova equivalente. L'utente è responsabile del conferimento dell'apparecchio a fine vita alle appropriate strutture di raccolta, pena le sanzioni previste dalla vigente legislazione sui rifiuti.

L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchio dismesso al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composto il prodotto.

Per informazioni più dettagliate inerenti i sistemi di raccolta disponibili, rivolgersi al servizio locale di smaltimento rifiuti, o al rivenditore in cui è stato effettuato l'acquisto. Il produttore e/o l'importatore ottemperano alle proprie responsabilità per il riciclaggio, il trattamento e lo smaltimento ambientalmente compatibile sia individualmente sia partecipando a sistemi collettivi.



GB English

This product complies with EU Directive 2002/96/EC.

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.



F Français

L'appareil est en conçu et fabriqué pour faciliter sa valorisation, son recyclage ou sa réutilisation conformément à la directive européenne 2002/96/CEE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Le logo ci-contre apposé sur l'appareil indique que ce produit ne peut pas être éliminé avec les déchets ménagers non triés.

Lorsque vous aurez décidé de vous en séparer définitivement, il convient de faire procéder à la collecte sélective de cet appareil en vous conformant au mode de reprise mis en place dans votre commune (collecte ponctuelle des encombrants, déchèterie), ou en faisant appel au service de reprise proposé par votre distributeur, ou bien, en le confiant à des organisations caritatives et des associations à but non lucratif.

En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.



D Deutsch

Dieses Produkt entspricht der EU-Richtlinie 2002/96/EG.

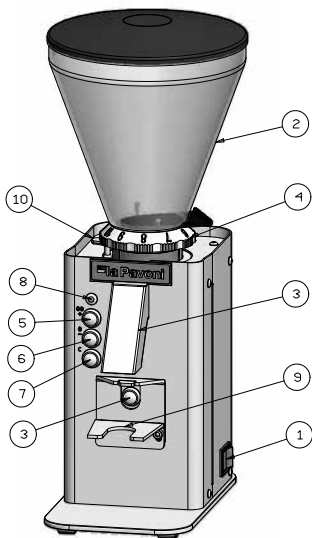
Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass das Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss.

Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen.

Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, der Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



TRITASASSI



COMPONENTI DEL MACININO

- 1 Interruttore generale
- 2 Contenitore caffè in grani
- 3 Tasto erogazione programmata
- 4 Ghiera di regolazione macinatura
- 5 Tasto incremento valore
- 6 Tasto decremento valore
- 7 Tasto macinatura continua
- 8 Led di segnalazione
- 9 Supporto portafiltro
- 10 Perno di bloccaggio regolazione macinatura

Dati tecnici TRITASASSI:

Profondità:	235 mm
Larghezza:	140 mm
Altezza:	455 mm
Peso:	6.8 kg
Capacità del macinacaffè:	750 g
Potenza:	180 W
Tensione:	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

1 - CARATTERISTICHE E DATI TECNICI

Il macinacaffè **TRITASASSI** ha le seguenti caratteristiche:

- Telaio completamente in acciaio inox.
- Macine coniche in acciaio temperato diametro 50 mm.
- Motore RPM 1400 max.

2 - AVVERTENZE E NORME PER LA SICUREZZA

Seguire attentamente le norme comportamentali elencate di seguito:

- Il macinacaffè **TRITASASSI** deve essere utilizzato per lo scopo per cui è stato costruito.
- Un errato utilizzo del macinacaffè può causare danni a persone e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.
- Rivolgersi sempre ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice per operazioni diverse da quelle descritte nel libretto delle istruzioni e per ogni tipo di riparazione.
- Accertarsi che la tensione della rete elettrica coincida con quella indicata sull'etichetta dati.
- Accertarsi che la potenza elettrica dell'impianto sia compatibile con quella indicata sull'etichetta dati.

- Il macinacaffè deve essere collegato ad un efficace e sicuro impianto di messa a terra. Far controllare l'impianto nel caso in cui ci fossero dubbi a riguardo.
- Accertarsi che l'impianto di alimentazione elettrica sia dotato di un dispositivo salva-vita ben funzionante e di una sezione dei conduttori adeguata alla potenza di assorbimento.
- Per ogni tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina dalla corrente, astenersi da interventi diretti di verifica e/o riparazione e rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.
- Non modificare la macinatura del caffè mentre il macinacaffè è in funzione.
- Non toccare il macinacaffè con mani o piedi bagnati o umidi.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione ordinaria accertarsi di avere scollegato la spina dalla rete elettrica, facendo attenzione a non tirare il cavo di alimentazione, o di aver disattivato l'interruttore generale.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato esso dovrà essere sostituito da un nuovo cavo disponibile presso l'azienda costruttrice e/o il suo centro assistenza.
- Non immergere il macinacaffè in nessun tipo di liquido.
- Non utilizzare detersivi o sostanze abrasive per la pulizia del macinacaffè.
- Non lasciare il macinacaffè esposto agli agenti atmosferici.
- Non lasciare il macinacaffè a portata di bambini e di persone incapaci di utilizzarlo.
- Tenere il macinacaffè lontano da ogni fonte di calore.

3 - ISTRUZIONI PER L'UTENTE

Per mettere in funzione il macinacaffè **TRITASASSI** seguire attentamente le indicazioni riportate di seguito:

- Aprire l'imballo esterno, estrarre il macinacaffè ed accertarsi dell'integrità dello stesso.
- Posizionare il macinacaffè sopra ad un piano orizzontale.
- Premere l' interruttore generale. **(1)**
- Versare il caffè in grani nel contenitore del macinacaffè. **(2)**

Il macinacaffè è già regolato per una macinatura ottimale. Per varie ragioni, miscela del caffè, umidità... potrebbe essere necessario modificare la macinatura.

- Per regolare il grado di macinatura, premere il perno di arresto **(10)** e girare la ghiera di regolazione **(4)** in senso orario per avvicinare le macine ed ottenere una macinatura più fine, in senso antiorario per allontanare le macine ed ottenere una macinatura più grossa.

ATTENZIONE: Il macinadosatore è provvisto di un sistema di protezione utile ad evitare che il motore vada in surriscaldamento, in caso di intervento della protezione, attendere che il sistema si raffreddi, in ogni caso assicurarsi che il surriscaldamento non sia causato da fonti esterne al macinadosatore. La regolazione della macinatura deve essere effettuata con le macine in movimento.

- Utilizzare il portafiltro con filtro da 1 tazza se si vuole un caffè, da 2 tazze se si desiderano due caffè

contemporaneamente.

Posizionare il portafiltro sul supporto **(9)** e premendo per una volta il pulsante di macinatura **(3)**, verrà erogata la dose necessaria per un caffè ; premendo per due volte il pulsante di macinatura **(3)**, verrà erogata la dose necessaria per due caffè. (Vedi paragrafo 4.1).

Tenendo premuto il pulsante **(7)** si otterrà una macinatura continua. Quando il pulsante viene rilasciato la macinatura si arresta. (Vedi paragrafo 4.2).

- Pressare il caffè appena macinato con un pressino.

4 - FUNZIONALITÀ

4.1 - PROGRAMMAZIONE DOSI

Il tempo di macinatura può essere regolato mediante programmazione ed è evidenziato attraverso il lampeggio del led di segnalazione **(8)**:

- i secondi di macinatura sono espressi in lampeggi di 0.5 sec. ; ad esempio se si vuole una macinatura di 8 sec. il led **(8)** lampeggerà 16 volte.

- i 0.5 sec. di macinatura sono espressi in lampeggi da 0.2 sec.; ad esempio se si vuole una macinatura da 8,5 secondi il led **(8)** lampeggerà 16 volte più un lampeggio veloce da 0.2 sec.

Per modificare il tempo della dose corta premere e mantenere premuto il tasto **(6)** fino allo spegnimento del led **(8)**; il successivo lampeggio indica il tempo della dose programmata.

Per modificare il tempo della dose lunga premere e mantenere premuto il tasto **(5)** fino allo spegnimento del led **(8)**; il successivo lampeggio indica il tempo della dose programmata.

Tener premuto il tasto **(6)** o **(5)** in base alla dose da programmare fino allo spegnimento del led **(8)** e incrementare col tasto **(5)** o diminuire col tasto **(6)** il tempo di macinatura selezionato a step di 0.5 sec.

4.2 - MACINATURA CONTINUA

In modalità continuo il motore è abilitato fin tanto che il tasto **(7)** è premuto. Quando viene rilasciato la macinatura viene arrestata.

NOTA: La macinatura non è associata alla segnalazione del LED **(8)**.

Dopo una dose continua o aggiunta caffè di almeno 20" viene attivata l'inibizione di qualunque dose (temporizzata che la stessa continua o aggiunta caffè), inibizione che perdura per i 100" successivi.

4.3 - STAND-BY MACCHINA

Il sistema prevede la possibilità di abilitare o meno la funzione stand-by macchina come di seguito riportato:

- **ABILITAZIONE** : alimentando la scheda premendo il tasto **(7)**, il LED **(8)** di segnalazione risulterà acceso fisso; in questa condizione sulla macchina e' prevista la funzione stand-by;

- **DISABILITAZIONE** : alimentando la scheda premendo il tasto **(7)** il LED **(8)** di segnalazione risulterà lampeggiante veloce (per circa 3 secondi) poi acceso fisso; in questa condizione sulla macchina non e' prevista la funzione stand-by;

In condizione di stand-by macchina abilitato, il sistema prevede che dopo 30 minuti di inattività della macchina, il LED di segnalazione e' in modalità lampeggio lento e la scheda e' inibita in tutte le sue

funzioni.

Per ritornare in condizione di normale funzionamento senza stand-by, è necessario premere il tasto (7) verificando che il LED (8) di segnalazione da lampeggiante lento diventi acceso fisso; In questa condizione la macchina può lavorare senza restrizione alcuna.

4.4 - PRESET

Alimentare la scheda tenendo premuti i tasti (5) e (6), il LED (8) successivamente lampeggia velocemente eseguendo il preset che imposta la prima macinatura corta a 5 sec. e la macinatura lunga a 8 sec.

5 - MANUTENZIONE E PULIZIA

TRAMOGGIA (2): chiudere la serranda, rimuovere la tramoggia svitandole due viti di fissaggio e vuotarla dai residui di caffè in grani. Pulire la tramoggia con un panno morbido umido o con un po' di acqua e detergente apposito per rimuovere i residui oleosi. Dopo aver pulito la tramoggia riposizionarla nella sua sede e fissarla agendo sulle due viti di fissaggio.

CAMERA DI MACINATURA: chiudere la serranda della tramoggia e macinare i grani di caffè rimasti nella camera di macinatura. Rimuovere tutto il caffè in grani dalla tramoggia, inserirvi l'apposito prodotto per la pulizia della camera di macinatura, rimettere in sede la tramoggia ed aprire la serranda. Macinare tutto il prodotto di pulizia con grado di macinatura media. Pulite nuovamente la tramoggia e riempitela con nuovo caffè in grani; scartare le prime 2-3 dosi di caffè macinato per evitare che rimangano residui di prodotto di pulizia all'interno della camera di macinatura.

CORPO ESTERNO: Pulire la superficie con un panno morbido asciutto o leggermente umido.

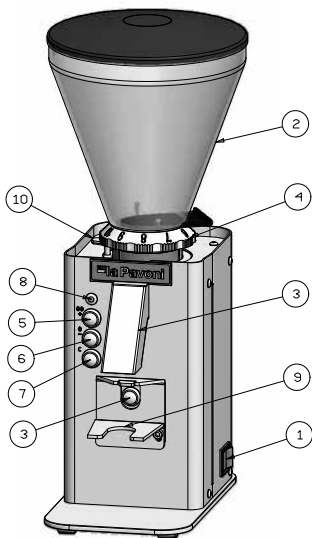
NON IMMERGERE L'APPARECCHIATURA IN ACQUA E NON UTILIZZARE IN LAVASTOVIGLIE.

NON PULIRE L'APPARECCHIATURA CON GETTO DIRETTO D'ACQUA.

6 - DECADIMENTO DELLA GARANZIA

- La garanzia non avrà più effetto ed il costruttore declina ogni responsabilità qualora non fossero rispettate le indicazioni descritte nel libretto delle istruzioni.
- Per operazioni diverse da quelle descritte rivolgersi ad un centro assistenza qualificato o alla casa costruttrice.
- L'eventuale diverso utilizzo non contemplato nelle istruzioni solleva **LA PAVONI** e tutti i venditori da qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose.
- **LA PAVONI** assicura la più ampia collaborazione per ogni eventuale chiarimento.

TRITASASSI



PARTS OF THE GRINDER

- 1 Main switch
- 2 Coffee bean container
- 3 Programmed supply button
- 4 Grinding adjustment ring
- 5 Increase value key
- 6 Decrease value key
- 7 Continuous grinding key
- 8 Led signal
- 9 Filter holder support
- 10 Locking pin for grinding regulation

Technical Data TRITASASSI :

Depth:	235 mm
Width:	140 mm
Height:	455 mm
Weight:	6.8 kg
Coffee grinder capacity:	750 g
Power:	180 W
Voltage:	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

1 - CHARACTERISTICS AND TECHNICAL DATA

The **TRITASASSI** coffee grinder has the following features:

- Fully stainless steel construction.
- The grinding is done at once by the pressure of the filterholder.
- Conical grinding wheels in stainless steel.
- Motor RPM 1400 max

2 - SAFETY RECOMMENDATIONS AND RULES

Follow these rules carefully:

- The **TRITASASSI** coffee grinder should only be used for the purpose for which it was made.
- Improper use of the machine can cause damage to persons and property for which the manufacturer cannot be held responsible.
- Always contact a qualified service center or the manufacturer for operations other than those described in the instruction book and for all types of repairs.
- Make sure the mains voltage is the same as the data on the rating plate.
- Make sure the electric power system is compatible with the data on the rating plate.
- The coffee grinder should be well and safety grounded. Have the system checked if you have any doubts.

- Make sure the power system is equipped with a safety cutoff that works properly and that the cross section of the cables is sufficient for the power absorbed.
- For any type of malfunction or problems not specified here, unplug the machine and do not attempt to check and/or repair it yourself. Contact a qualified service center or the manufacturer.

3 - INSTRUCTIONS FOR THE USER

To start the **TRITASASSI** coffee grinder follow the instructions below:

- Open the external packing and take the grinder out. Inspect the grinder to ascertain that it is intact and in good condition.
- Position the grinder on a flat surface.
- Press the main switch **(1)**.
- Pour coffee beans into the coffee grinder container **(2)**.
- The coffee grinder is set for optimum grinding. For various reasons, the type of coffee, moisture... it may be necessary to change the setting.
- To adjust grinding, press the locking pin (10) and turn the adjusting gear (4) clockwise to bring the burrs closer for finer grinding. Turn it anti-clockwise to move the burrs further apart for coarser grinding.

WARNING The coffee grinder is equipped with a safety device preventing the motor from overheating. Should the safety device set in, wait for the system to cool down and make sure that the overheating not caused by external sources. Grinding grade adjustment is to be performed while burrs are running.

Use the filter holder with a filter from a cup if you want a coffee, two cups filter if you want two coffees at the same time. Placing the filter holder on the support **(9)** and pressing the grinding button **(3)** once, the dose needed for a coffee will be dispensed; by pressing the milling button **(3)** twice, the dose required for two coffees will be delivered. (See section 4.1) Keeping the button **(7)** pressed, you will obtain a continuous grinding. When the button is released, the grind stops. (see section 4.2)

4 - FUNCTIONALITY

4.1 - DOSAGE PROGRAMMING

The grinding time can be adjusted by programming and is highlighted by the flashing of the LED **(8)**. The grinding seconds are expressed in flashes of 0.5 seconds; for example if you want an 8-second grind the led **(8)** will flash 16 times. - the 0.5 seconds of grinding are expressed in flashes of 0.2 seconds; for example, if you want an 8.5 seconds grind the led **(8)** will flash 16 times plus a fast flash of 0.2 seconds. To change the time of the short dose, press and hold down the button **(8)** until the LED **(8)** turns off; the subsequent flashing indicates the programmed dose time. To change the time of the long dose, press and hold down the key **(5)** until the LED **(8)** turns off; the subsequent flashing indicates the programmed dose time. Keep the key **(8)** or **(5)** pressed according to the dose to be programmed until the LED **(8)** turns off and increase with the key **(5)** or decrease with the key **(8)** the selected milling time in steps of 0.5 seconds.

4.2 - CONTINUOUS GRINDING

In continuous mode the motor is enabled as long as the button (7) is pressed. When it is released, the grinding is stopped.

NOTE: the grinding is not associated with the LED indication (8). After a continuous dose or at least an addition of 20 seconds, there is the inhibition of any dose, which continues for the next 100 seconds.

4.3 - STAND-BY MACHINE

The system provides the possibility to enable or disable the machine stand-by function as follows:

ENABLING: when the card is powered by pressing the key (7), the LED (8) will be on steady; in this condition, the stand-by function is provided on the machine. DISABLING: feeding the board by pressing the button (7) the led (8) will flash fast (for about 3 seconds) then lit steadily; in this condition, the stand-by function is not provided on the machine. If the stand-by condition is enabled in the machine, the system provides that after 30 minutes of inactivity of the machine, the LED is in slow flashing mode and the card is inhibited in all its functions. To return to normal operation without stand-by it is necessary to press the key (7), making sure that the LED (8) from slow blinking becomes steady. In this condition the machine can work without any restriction.

4.4 - PRESET

Feed the board keeping the keys (5) and (6) pressed, the led (8) will then flash quickly, performing the preset that sets the first short grinding 5 sec. and the long grinding 8 sec.

5 - MAINTENANCE AND CLEANING

CLEANING OF THE APPLIANCE

HOPPER (2): close the hopper slide gate, remove the hopper by unscrewing the two fixing screws and empty it from the remaining coffee beans. Clean the hopper with a moist soft cloth or with a small amount of water and soap to eliminate any oily residue. After cleaning the hopper has to be fixed again on the main unit with the two screws.

GRINDING CHAMBER: close the hopper slide gate and grind the remaining coffee in the grinding chamber. Remove any remaining coffee bean from the bean hopper. Put the recommended grinder cleaning product into the bean hopper, put the hopper at its place and open the slide gate in order to allow the product to enter the grinding chamber. Grind all the cleaning product at a medium coarse grind setting until nothing remains in the grind chamber.

Clean the hopper and refill it with coffee beans.

Discard the first 2-3 doses of coffee to assure that no residual clearing product remains into the grind chamber.

EXTERNAL BODY: WIPE WITH A DRY OR SLIGHTLY DAMP SOFT CLOTH.

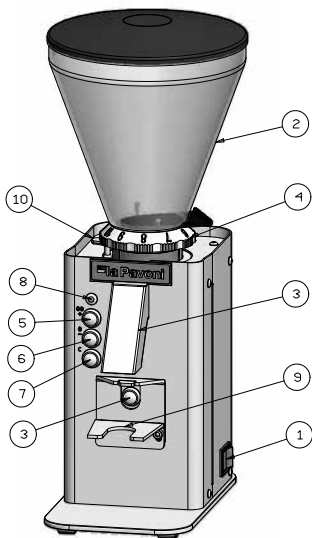
DO NOT SUBMERGE THE GRINDER IN WATER OR USE POWER WASHING DEVICES.

DO NOT CLEAN THE APPLIANCE WITH A WATER JET.

6 - INVALIDATION OF THE WARRANTY

- The warranty will be invalidated and the manufacturer will not accept liability for any damage due to failure to follow the instructions in this manual.
- For operations other than those described contact a qualified service center or the manufacturer.
- Use of the machine in any other way than as contemplated in the instructions will relieve **LA PAVONI** and all sales outlets of any liability for damage to persons or property.
- **LA PAVONI** assures the user of full collaboration for any clarification necessary.

TRITASASSI



COMPOSANTS DU MOULIN

- 1 Interrupteur général
- 2 Conteneur café en grain
- 3 Bouton de distribution programmé
- 4 Écrou de réglage de la mouture
- 5 Bouton d'incréméntation
- 6 Bouton de diminution
- 7 Bouton de mouture continue
- 8 LED de signal
- 9 Soutien du porte-filtre
- 10 Broche de verrouillage de la réglementation de la mouture

Données techniques TRITASASSI:

Profondeur:	235 mm
Largeur:	140 mm
Hauteur:	455 mm
Poids:	6.8 kg
Capacité du moulin à café:	750 g
Puissance:	180 W
Tension:	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

1 - CARACTERISTIQUES ET DONNEES TECHNIQUES

Le moulin à café **TRITASASSI** a les caractéristiques suivantes :

- Structure en acier inoxydable.
- Meules coniques en acier trempé dia. 50 mm.
- Meules coniques en acier trempé.
- Moteur RPM 1400 max

2 - AVERTISSEMENTS ET NORMES DE SECURITE

Respecter attentivement les normes comportementales indiquées ci-dessous:

- Le moulin à café **TRITASASSI** ne doit pas être utilisée pour des applications autres que celles pour lesquelles elle a été conçue.
- D'éventuels dommages provoqués à des personnes ou des choses en raison d'une utilisation incorrecte du moulin ne sont pas imputables au constructeur.
- S'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice pour effectuer des opérations non indiquées dans le manuel d'instructions et pour toute réparation.
- S'assurer que la tension du réseau électrique corresponde à celle indiquée sur l'étiquette des données

techniques.

- Contrôler que la puissance électrique de l'installation est compatible avec la valeur indiquée sur l'étiquette des données techniques.
- Le moulin à café doit être raccordée à une installation de mise à terre efficace et sûre. En cas de doutes, faire contrôler l'installation.
- S'assurer que le dispositif d'alimentation électrique soit doté d'un système de sécurité en bon état de marche et d'une section de conducteurs appropriée à la puissance d'absorption.
- En cas d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié dans le manuel, débrancher la fiche de la prise de courant, éviter toute intervention directe de contrôle et/ou de réparation et s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.
- Ne pas modifier la mouture du café lorsque le moulin à café est en marche.
- Ne pas toucher le moulin avec des mains ou des pieds mouillés ou humides.
- Avant d'effectuer toute opération de manutention ordinaire, s'assurer que la fiche soit débranchée du réseau électrique tout en évitant de ne pas tirer le câble d'alimentation, ou que l'interrupteur général ait été désactivé.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, remplacer ce dernier par un câble neuf disponible auprès de la société constructrice et/ou de l'un de ses centres d'assistance.
- Ne pas immerger le moulin à café dans du liquide quel qu'il soit.
- Ne pas utiliser de détergers ou de substances abrasives pour le nettoyage du moulin.
- Ne pas exposer le moulin aux agents atmosphériques.
- Ne pas laisser le moulin à la portée d'enfants ou de personnes incapables de l'utiliser.
- Tenir le moulin à café loin de toute source de chaleur.
-

3 - INSTRUCTIONS POUR L'UTILISATEUR

Pour mettre en marche le moulin à café **TRITASASSI** suivre attentivement les indications suivantes:

- Ouvrir l'emballage externe, en extraire le moulin à café et s'assurer de son intégrité.
- Positionner le moulin sur une surface horizontale.
- Appuyer sur l'interrupteur général **(1)**.
- Verser le café en grains dans le conteneur du moulin à café **(2)** le moulin à café est déjà réglé pour garantir une mouture optimale. Pour différents motifs tels que le mélange du café, l'humidité, il pourrait être nécessaire de modifier la mouture.

Pour ajuster le degré de mouture, appuyez sur la goupille de butée **(10)** et tournez la bague de réglage **(4)** dans le sens des aiguilles d'une montre pour rapprocher les meules et obtenir une mouture plus fine; dans le sens antihoraire pour enlever les meules et obtenir une mouture plus grossière.

ATTENTION: Le moulin est équipé d' un système de protection pour éviter la surchauffe du moteur, en cas d'intervention de la protection, attendez que le système refroidisse. Dans tous cas, assurez-vous que la surchauffe ne soit pas causée par des sources extérieures au moulin. Le réglage de la mouture doit être réalisée avec les meules en mouvement.

- Utiliser le porte-filtre avec le filtre pour 1 tasse si on veut un café et le filtre pour 2 tasses si on veut

deux cafés au même moment.

Placer le porte-filtre sur le support (9) et en appuyant une fois sur le bouton de broyage (3), la dose nécessaire pour un café sera délivrée; en appuyant deux fois sur le bouton de broyage (3), la dose requise pour deux cafés sera délivrée. (voire section 4.1). En appuyant le bouton (7) on obtiendra une mouture continue. Lorsque le bouton est relâché, la mouture s'arrête (voire section 4.2).

- Tasser légèrement le café moulu à l'aide du presse-café.

4 - FONCTIONNALITÉ

4.1 - PROGRAMMATION DE DOSAGE

Le temps de moulage peut être ajusté par programmation et est mis en évidence par le clignotement du LED de signalisation (8):

- les secondes de broyage sont exprimés en éclairs de 0,5 seconde; par exemple, si vous voulez une mouture de 8 secondes, le LED (8) clignote 16 fois;

- 0.5 secondes de mouture sont indiqués en clignotants de 0.2 secondes: par exemple si l' on veut une mouture de 8.5 secondes le LED (8) clignotera 16 fois plus un éclairs vite de 0.2 secondes.

Pour modifier le temps de la dose courte appuyez et maintenez le bouton (6) jusqu' à l' extinction du LED (8); l' éclairs suivant indique le temps de la dose programmée.

Pour modifier le temps de la dose longue appuyez et maintenez le bouton (5) jusqu' à l' extinction du LED (8); l' éclairs suivant indique le temps de la dose programmée.

Appuyez et maintenez le bouton (6) ou (5) selon la dose que l' on doit programmer jusqu' à l' extinction du LED (8) et augmenter avec le bouton (5) ou diminuer avec le bouton (6) le temps de mouture sélectionné par step de 0.5 seconds.

4.2 - MOUTURE CONTINUE

En modalité continue le moteur est activé tant que la touche (7) est enfoncée.

Quand la touche est libérée la mouture s'arrête.

Après une dose continue de mouture de au moins 20 secondes il y a l'inhibition de toutes les doses, inhibition que continue pour 100 secondes suivants.

4.3 STAND-BY DE LA MACHINE

Le système offre la possibilité d'activer ou de désactiver la fonction stand-by de la machine dans cette manière: HABILITATION: alimenter la fiche en appuyant le bouton (7) le LED (8) sera allumé fixe; en cette condition sur la machine est prévu la fonction stand-by.

DÉSACTIVATION: alimenter la fiche en appuyant le bouton (7) le LED (8) de signalisation clignotera vite (pour 3 seconds) et puis allumé fixe; en cette condition sur la machine n' est pas prévu la fonction stand-by.

En condition de stand-by, le système prévoie que après 30 minutes d' inactivité de la machine, le LED de signalisation est en modalité éclairs lent et la fiche est interdite à toutes les fonctions.

Pour retourner en condition de fonctionnement normal sans stand-by, c' est nécessaire appuyer le bouton (7), en vérifiant que le LED (8) de signalisation devient allumé fixe.

Dans cette situation la machine peut travailler sans aucune restriction.

4.4 - PRESET

Alimenter la fiche en appuyant les boutons (5) et (6), le LED (8) clignote très vite en exécutant le preset qui établit la première mouture courte à 5 secondes et la mouture longue à 8 secondes.

5 - ENTRETIEN ET PROPRESOIN (2)

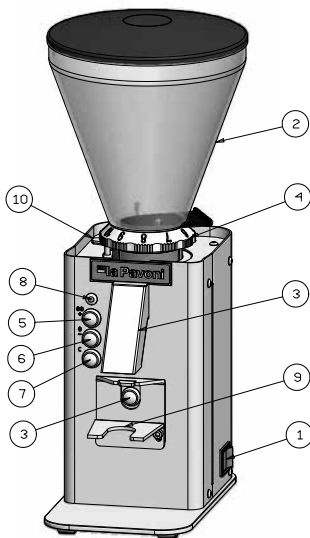
Fermer le rideau, remuer la trémie en dévissant deux vis de fixation et la vider des restes du café en grain. Nettoyer la trémie avec un drap doux humide ou avec de l'eau et du détergent spécifique pour remuer les restes oléagineux. Après avoir nettoyé la trémie remettez-la à sa place et la fixer avec les deux vis de fixation. CHAMBRE DE MOUTURE: fermer le rideau et mouler les grains de café restés dans la chambre de mouture. Enlever tout le café en grains de la trémie, mettre dedans le produit pour le nettoyage de la chambre de mouture, repositionner la trémie et ouvrir le rideau. Mouler tout le produit de nettoyage avec un degré de mouture moyenne. Nettoyer encore la trémie et remplir avec du café en grain frais; jeter les premières 2-3 doses de café moulu pour éviter la présence de résidus de produit de nettoyage à l'intérieur de la chambre de mouture. CORPS EXTERNE: Nettoyer la surface avec un chiffon doux, sec et légèrement humide.

Ne pas plonger l'appareil dans l'eau et ne l'utilisez pas dans le lave-vaisselle. Ne pas nettoyer l'appareil avec un jet d'eau direct.

6 - EXPIRATION DE LA GARANTIE

- La garantie n'aura plus effet et le constructeur déclinera toute responsabilité si les indications écrites dans ce manuel ne sont pas respectées.
- Pour toute opération autre que celles décrites dans le manuel, s'adresser à un centre d'assistance qualifié ou à la société constructrice.
- En cas d'utilisation diverse non indiquée dans les instructions, **LA PAVONI S.p.A.** et tous ses vendeurs déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes ou des choses.
- **LA PAVONI S.p.A.** reste à disposition pour d'éventuels éclaircissements.

TRITASASSI



KOMPONENTEN DER MÜHLE

- 1 Ein-/Ausschalter
- 2 Kaffeebohnenbehälter
- 3 Taste Programmierung Zubereitung Kaffeemehl
- 4 Drehrad zur Einstellung des Mahlgrads
- 5 Taste Leistungssteigerung
- 6 Taste Leistungsminderung
- 7 Taste Mahlung
- 8 LED-Anzeige
- 9 Halterung Siebräger
- 10 Regulierhebel zur Einstellung des Mahlgrads

Technische Daten TRITASASSI:

Tiefe:	235 mm
Breite:	140 mm
Höhe:	455 mm
Gewicht:	6,8 kg
Leistung Kaffeemühle:	750 g
Leistung:	180 W
Spannung:	230 V - 50 Hz 115 V - 60 Hz

1 - EIGENSCHAFTEN UND TECHNISCHE DATEN

Die Kaffeemühle **TRITASASSI** weist folgende Konstruktionseigenschaften auf:

- Gehäuse komplett aus rostfreiem Stahl.
- Mahlwerk aus gehärtetem Stahl Dia. 50 mm.
- Motor RPM 1400 max

2 - HINWEISE UND NORMEN ZUR SICHERHEIT

Die nachfolgend aufgeführten Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Kaffeemühle **TRITASASSI** darf nur für den spezifischen Zweck für den sie konstruiert wurde verwendet werden.
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden an Personen oder Dingen, die durch eine unzulässige Verwendung der Mühle entstehen sollten.
- Für Reparaturen oder Eingriffe, die nicht in der vorliegenden Bedienungsanleitung aufgeführt sind, wenden Sie sich bitte immer an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.
- Kontrollieren, ob die vorhandene Netzspannung der auf dem! el Mühlenschild angegebenen entspricht.
- Kontrollieren, ob die elektrische Leistung der auf dem Mühlenschild angegebenen entspricht.
- Die Kaffeemühle an eine sichere, geerdete Stromleitung anschließen. Falls Zweifel bestehen, das Elektrosystem überprüfen.
- Kontrollieren, ob die Elektrospesung mit einem perfekt funktionierendem Fehlstrom-Schutzschalter ausgerüstet ist,

der absorbierten Leistung der Kabel entspricht.

- Falls nicht genau zu definierende Anomalien oder Defekte auftreten sollten, die Stromzufuhr unterbrechen, keine direkten Eingriffe und/oder Reparaturen vornehmen. In diesen Fällen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder an den Hersteller.
- Während die Kaffeemühle in Betrieb ist, keine Neueinstellungen vornehmen.
- Die Mühle nicht mit nassen Händen oder Füßen berühren.
- Vor Beginn der Wartungsarbeiten an der Mühle darauf achten, dass die Stromzufuhr unterbrochen ist (den Stecker herausziehen, nicht am Kabel ziehen) oder den Hauptschalter abstellen.
- Sollte das Speisekabel beschädigt werden, muss es durch ein neues, beim Hersteller und/oder beim Service-Zentrum erhältliches, ersetzt werden.
- Die Kaffeemühle niemals in Flüssigkeiten jedweder Art tauchen.
- Zur Reinigung der Mühle keine Scheuermittel oder ähnliche Substanzen verwenden.
- Die Mühle keinen Witterungseinflüssen aussetzen.
- Kindern oder Personen, die nicht mit der Bedienung der Mühle vertraut sind, den Zugang zur Mühle verbieten.
- Die Kaffeemühle keinen Hitzequellen aussetzen.

3 - BETRIEBSANLEITUNG

Zur Inbetriebnahme der Kaffeemühle **TRITASASSI** folgende Anweisungen genauestens einhalten:

- Die Außenverpackung öffnen, die Kaffeemühle herausziehen, ihre Unversehrtheit überprüfen und kontrollieren.
- Die Mühle auf einer horizontalen Fläche aufstellen.
- Den Hauptschalter **(1)** drücken.
- Kaffeebohnen in den Behälter der Kaffeemühle **(2)** füllen Die Kaffeemühle ist bereits auf den optimalen Feinheitsgrad eingestellt. Aus verschiedenen Gründen, wie zum Beispiel besondere Kaffeemischungen, Feuchtigkeit usw. kann es erforderliche werden den Feinheitsgrad zu verstellen.
- Um den Mahlgrad einzustellen, den Regulierhebel drücken **(10)** und das Drehrad **(4)** im Uhrzeigersinn drehen, um den Abstand zwischen den Mahlscheiben zu verringern, also den Mahlgrad zu verfeinern. Um den Mahlgrad gröber einzustellen, den Regulierhebel **(4)** gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Abstand zwischen den Mahlscheiben zu vergrößern.

ACHTUNG: Die Dosiermühle ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet.

Falls dieser Schutz sich einstellt, bitte das Gerät abkühlen lassen und sicherstellen, dass die Überhitzung nicht durch außen beeinflusst wurde. Die Regulierung des Mahlgrads muss bei laufenden Mahlscheiben erfolgen.

Zur Zubereitung von einer Tasse Kaffee/Espresso den Siebträger für eine Tasse verwenden.

Zur Zubereitung von zwei Tassen Kaffee/Espresso den Siebträger für zwei Tassen verwenden.

Indem der Siebträger in die Halterung **(9)** gehalten und einmal die Taste zur Mahlung betätigt wird **(3)**, erhält man die benötigte Kaffeemehlmenge für einen Kaffee/Espresso. Wenn die Taste zur Mahlung zweimal betätigt wird **(3)**, erhält man die benötigte Kaffeemehlmenge für zwei Kaffee/Espresso. (Siehe auch unter Punkt 4.1)

Bei Betätigen der Taste **(7)**, wird Kaffee gemahlen bis man die Taste wieder loslässt. (siehe Abschnitt 4.2)

-Den Kaffee mit dem mitgelieferten Anpresser leicht andrücken.

4 - FUNKTION

4.1 – Dosierung programmieren

Die Zeit für die Mahlung des Kaffees kann programmiert werden und ist durch die LED-Anzeige ersichtlich **(8)**:

- die Zeit der Mahlung wird über die LED-Anzeige angezeigt: in einer halben Sekunde leuchtet das LED-Lämpchen einmal auf. Wenn man also ein Mahlung von 8 sec einstellt, leuchtet das LED-Lämpchen **(8)** 16 mal auf;
- 0,5 sec. Mahlzeit zeigt sich durch eine LED-Anzeige im 0,2 sec. Abstand, d.h. bei einer Mahlung von 8,5 sec, leuchtet das LED-Lämpchen **(8)** 16 mal plus einem zusätzlichen schnellen Aufleuchten von 0,2 sec auf.

Um diese Zeit für eine kurze Mahlung einzustellen, die Taste **(6)** gedrückt halten bis die LED-Anzeige **(8)** ausgeht, das jetzt folgende Aufleuchten zeigt die Zeit der programmierten Dosierung an.

Um diese Zeit für eine längere Mahlung einzustellen, die Taste **(5)** gedrückt halten bis die LED-Anzeige **(8)** ausgeht, das jetzt folgende Aufleuchten zeigt den Programmiermodus an.

Die Zeit lässt sich über die Taste **(5)** – Zeit im 0,5 sec Step erhöhen - und über die Taste **(6)** – Zeit im 0,5 sec Step verringern – einstellen, bis die LED-Anzeige **(8)** wieder ausgeht.

4.2 – Dauerhaftes Mahlen

Sobald die Taste **(7)** betätigt wird, setzt die Mahlung ein und hört auf, sobald man diese Taste wieder loslässt.

ANMERKUNG: Die Mahlung ist hier nicht mit der LED-Anzeige gekoppelt LED **(8)**.

Nach einer kontinuierlichen Mahlzeit von mindestens 20 sec wird die Möglichkeit weiterer Dosierungen gestoppt, dies dauert ungefähr für die nächsten 100 sec an.

4.3 - STAND-BY

Es besteht die Möglichkeit bei dieser Mühle den Stand-by Modus zu aktivieren:

- Aktivierung: die Taste **(7)** gedrückt halten, die LED-Anzeige **(8)** leuchtet dauerhaft auf, somit ist das Gerät auf Stand-by eingestellt.

- Deaktivierung : die Taste **(7)** gedrückt halten, die LED-Anzeige **(8)** leuchtet im Wechsel an-aus (für circa 3 sec), danach leuchtet die Anzeige dauerhaft auf, somit ist das Gerät nicht mehr im Stand-by Modus.

Wenn die Stand-by Funktion eingestellt ist und das Gerät länger als 30 Minuten nicht benutzt wird, leuchtet die LED-Anzeige in einem langsamen An- und Aus - Intervall auf, somit stellt sich das Gerät in den Stand-by Modus.

Um zum normalen Modus zurückzukehren, die Taste **(7)** drücken; sobald die LED-Anzeige **(8)** vom langsamen An- und Ausleuchten auf Dauerleuchten umstellt, ist die Stand-by Funktion wieder deaktiviert.

4.4 - ZURÜCKSETZEN AUF WERKEINSTELLUNG

Die Tasten **(5)** und **(6)** gedrückt halten bis die LED-Anzeige **(8)** im schnellen Intervall an- und ausleuchtet. Somit wird die Werkeinstellung auf die kurze Mahlzeit von 5 sec. und auf die lange Mahlzeit von 8 sec erreicht.

5 - WARTUNG UND REINIGUNG

Kaffeebohnenbehälter (2): Den Deckel auf den Behälter setzen, und komplett demontieren indem man die beiden Fixierschrauben lockert, dabei eventuelle Kaffeebohnenreste entfernen. Den Kaffeebohnenbehälter mit einem weichen feuchten Tuch säubern, Wasser und Spülmittel verwenden, um eventuelle Kaffeefettrückstände zu entfernen. Nach der Reinigung den Behälter wieder aufsetzen und mittels der beiden Schrauben fixieren.

Mahlbehälter: Den Deckel auf den Bohnenbehälter setzen und die restlichen Kaffeebohnen durchmahlen. Die restlichen Kaffeebohnen aus dem Behälter entfernen, das passende Reinigungsmittel einfüllen und den Deckel wieder schließen.

Die mittlere Mahlstufe einschalten und das ganze Reinigungsmittel durchmahlen. Den Bohnenbehälter reinigen und wieder mit frischen Kaffeebohnen befüllen. Die ersten 2 – 3 Dosiermengen nach der Reinigung entsorgen, da sich hier Reste des durchgemahlten Reinigungsmittels befinden können.

Gehäuse: Die Oberfläche mit einem trockenen oder nebelfeuchten, weichen Tuch reinigen.

Das Gerät bitte weder in Wasser eintauchen noch in der Spülmaschine reinigen!

Das Gerät nicht mit per direktem Wasserstrahl reinigen!

6 - GARANTIEVERFALL

- Bei Nichtbeachtung der in der vorliegenden Betriebsanleitung aufgeführten Anweisungen verfällt der Garantieanspruch. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Schäden, die durch Nichtbeachtung der Vorschriften auftreten sollten.
- Für Eingriffe, die von den vorliegenden Anweisungen abweichen, wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Service-Dienst oder direkt an den Hersteller.
- Ein Gebrauch der Maschine, der nicht in den vorliegenden Anweisungen angeführt wird, entbindet die Fa. **LA PAVONI S.p.A.** sowie alle Wiederverkäufer von jeglicher Haftung für Schäden an Personen oder Dingen.
- Die Fa. **LA PAVONI S.p.A.** steht Ihnen jederzeit für weitere Erklärungen zur Verfügung.

La Pavoni spa - via Privata Gorizia, 7 - San Giuliano Milanese (MI) - Italy
Telefono +39 02 98217.1 - Fax +39 02 9821787

www.lapavoni.com e-mail: **espresso@lapavoni.it**