



coffeeing the World



KRYO 65 OD

User Manual
Bedienungsanleitung
Mode d'emploi

Manuale d'uso
Manual de instrucciones
Manual do utilizador

Dear customer

First of all, we thank you for choosing RANCILIO.

We are confident that the product you have purchased will meet all your expectations. The product you are about to use is the outcome of extensive research and development. It is the most efficient, user-friendly and well designed machine of its kind.

This manual outlines the correct use and maintenance and will help you to get the best results from your machine. We hope you will find our explanations clear and we may continue to earn your business in the future.

Verehrte Kundin, verehrter Kunde

Wir danken Ihnen, dass Sie sich für RANCILIO entschieden haben. Wir sind überzeugt, dass das Produkt, das Sie erworben haben, alle Ihre Erwartungen erfüllen wird. Dieses Produkt ist das Ergebnis sorgfältiger Forschung und Entwicklung. Wir legen besonderen Wert auf Leistungsfähigkeit, Benutzerfreundlichkeit und Design.

Die Bedienungsanleitung wird Ihnen helfen Ihre Kaffeemaschine ordnungsgemäss zu bedienen, zu verstehen und das beste Ergebnis zu erzielen. Wir hoffen, unsere Erklärungen sind klar und verständlich und wir dürfen Sie auch in Zukunft zu unseren geschätzten Kunden zählen.

Chère cliente, cher client

Tout d'abord merci d'avoir choisi RANCILIO.

Nous avons l'assurance que le produit que vous venez d'acheter vous donnera entière satisfaction, tout comme tous nos autres produits sont conçus pour le faire. Le produit que vous allez utiliser est l'aboutissement de minutieux travaux de recherche et d'essais. Nous garantissons que l'équipement fourni offre une fonctionnalité, une sécurité et une satisfaction maximales par rapport aux produits actuellement sur le marché, à la fois en termes de design et de performances.

Ce livret d'instructions qui explique comment utiliser et entretenir correctement votre produit vous aidera à obtenir les meilleurs résultats d'utilisation possibles. Nous espérons que nos explications sont faciles à comprendre et que vous resterez l'un de nos fidèles clients à l'avenir.

Gentile cliente

Grazie per averci accordato la Sua fiducia.

Siamo sicuri che il prodotto che Lei ha acquistato risponderà in pieno alle Sue aspettative. Il prodotto che Lei si accinge ad usare è il risultato di approfonditi studi e meticolose sperimentazioni ed è quanto di più funzionale, sicuro ed apprezzabile, anche sotto il profilo del design, si possa trovare sul mercato.

Questo manuale per il corretto uso e manutenzione La aiuterà a sfruttare al meglio la sua macchina. Sperando che trovi chiare le nostre spiegazioni, ci auguriamo di poterLa sempre annoverare tra i nostri clienti.

Estimado cliente

Ante todo, queremos agradecerle por haber elegido RANCILIO. Estamos seguras de que el producto que ha adquirido cumplirá con todas sus expectativas. El producto que está a punto de utilizar es el resultado de intensas actividades de investigación y desarrollo. Y ofrece el mejor rendimiento, más fácil uso y el mejor diseño de su clase.

Este manual de instrucciones, en el que se explica la manera correcta de utilizar y mantener su producto, le ayudara a obtener los mejores resultados. Esperamos que nuestras explicaciones le parezcan claras y fáciles de comprender y que siga siendo en el futuro uno de nuestros fieles clientes.

Caro cliente

Em primeiro lugar, obrigado por seleccionar a RANCILIO. Estamos confiantes de que o produto que adquiriu ira dar resposta a todas as suas expectativas. O produto que esta prestes a utilizar e o resultado de uma investigacao e desenvolvimento extensivos. Trata-se da máquina mais eficiente, facil de utilizar e bem concebida do seu genero. Este manual descreve a utilizacao e manutencao correctas e ira ajuda-lo a obter os melhores resultados da sua máquina. Esperamos que considere as nossas explicacoes claras e que possamos continuar a contar com a sua empresa no futuro.

ENGLISH

1. DESCRIPTION.....	8
2. OPERATION	8
3. MAINTENANCE.....	9
4. SOFTWARE	9
5. TROUBLESHOOTING.....	11
6. TECHNICAL DATA	11
7. INSTALLATION	11
8. FIRST START-UP.....	11
9. DECOMMISSIONING	12
10. INFORMATION FOR SERVICE TECHNICIANS.....	12

DEUTSCH

1. BESCHREIBUNG.....	14
2. FUNKTIONSWEISE	14
3. REINIGUNG UND PFLEGE	15
4. SOFTWARE	15
5. PROBLEME UND LÖSUNGEN.....	17
6. TECHNISCHE DATEN.....	17
7. INSTALLATION	17
8. INBETRIEBNAHME.....	17
9. STILLLEGUNG	18
10. INFORMATION FÜR DEN KUNDENDIENST	18

FRANCAIS

1. DESCRIPTION.....	20
2. FONCTIONNEMENT	20
3. ENTRETIEN.....	21
4. LOGICIEL.....	21
5. INCONVÉNIENTS ET REMÈDES	23
6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES.....	23
7. INSTALLATION	23
8. MISE EN SERVICE.....	23
9. MISE HORS SERVICE	24
10. INFORMATION POUR LE SERVICE D'ASSISTANCE..	24

ITALIANO

1. DESCRIZIONE	26
2. FUNZIONAMENTO	26
3. MANUTENZIONE	27
4. SOFTWARE	27
5. INCONVENIENTI E RIMEDI.....	29
6. DATI TECNICI	29
7. INSTALLAZIONE	29
8. MESSA IN SERVIZIO	29
9. MESSA FUORI SERVIZIO.....	30
10. INFORMAZIONE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA	30

ESPAÑOL

1. DESCRIPCIÓN	32
2. FUNCIONAMIENTO	32
3. MANTENIMIENTO	33
4. SOFTWARE	33
5. PROBLEMAS Y SOLUCIONES.....	35
6. DATOS TÉCNICOS	35
7. INSTALACIÓN	35
8. PUESTA EN MARCHA.....	35
9. PUESTA FUERA DE SERVICIO.....	36
10. INFORMACIÓN PARA EL SERVICIO DE ASISTENCIA	36

PORTUGUES

1. DESCRIÇÃO.....	38
2. FUNCIONAMENTO	38
3. MANUTENÇÃO	39
4. SOFTWARE	39
5. PROBLEMAS E SOLUÇÕES	41
6. DADOS TÉCNICOS.....	41
7. INSTALAÇÃO.....	41
8. COLOCAR EM FUNCIONAMENTO.....	41
9. RETIRAR DE FUNCIONAMENTO	42
10. INFORMAÇÕES PARA O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA	42

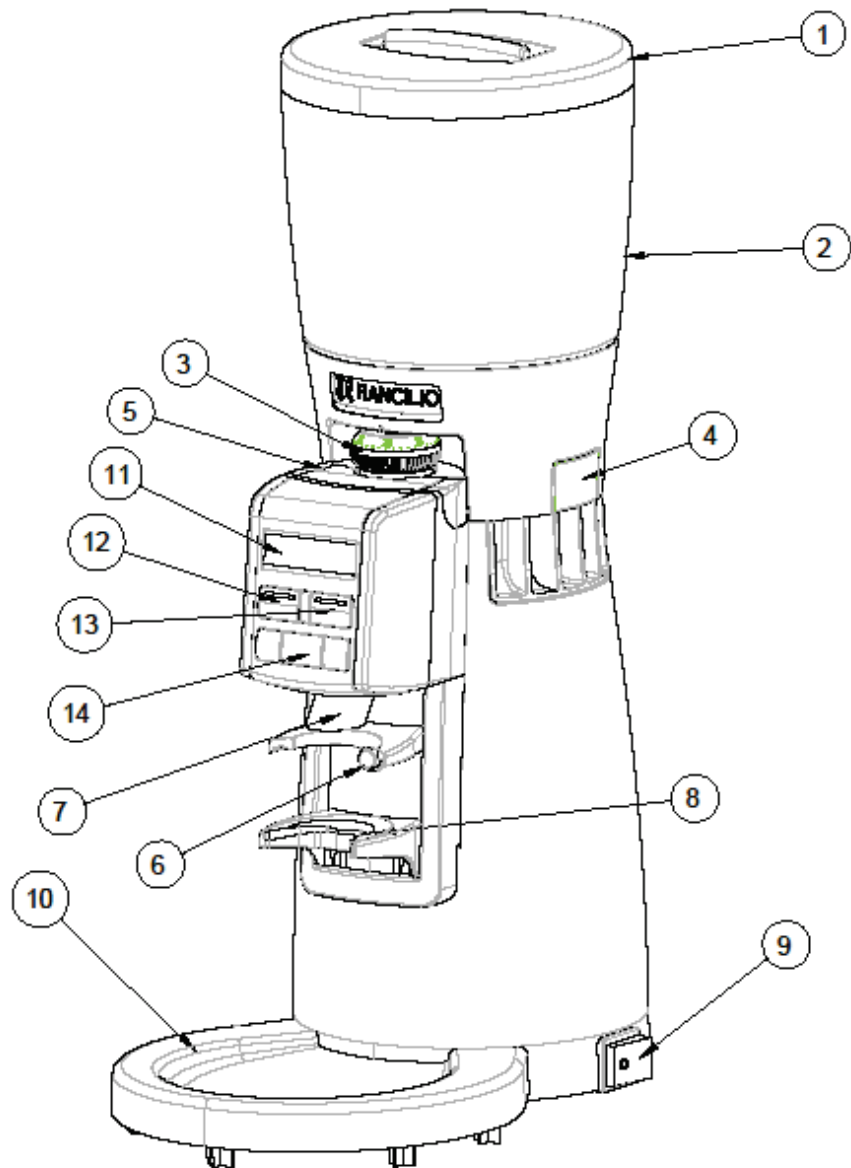


Fig. 1

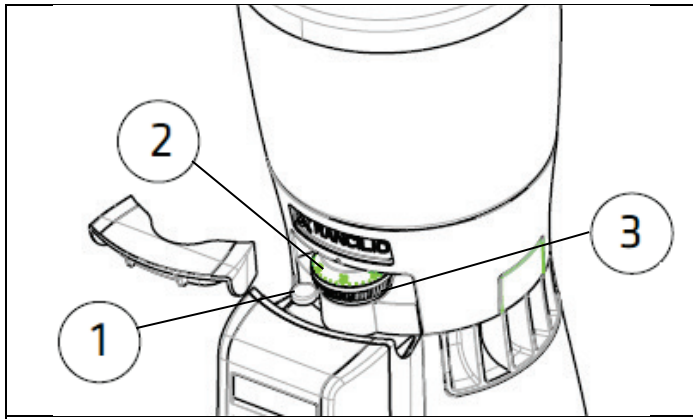


Fig. 2

1		
2	3	4
5		8
6	7	
9	10	11
12	13	

Fig. 3

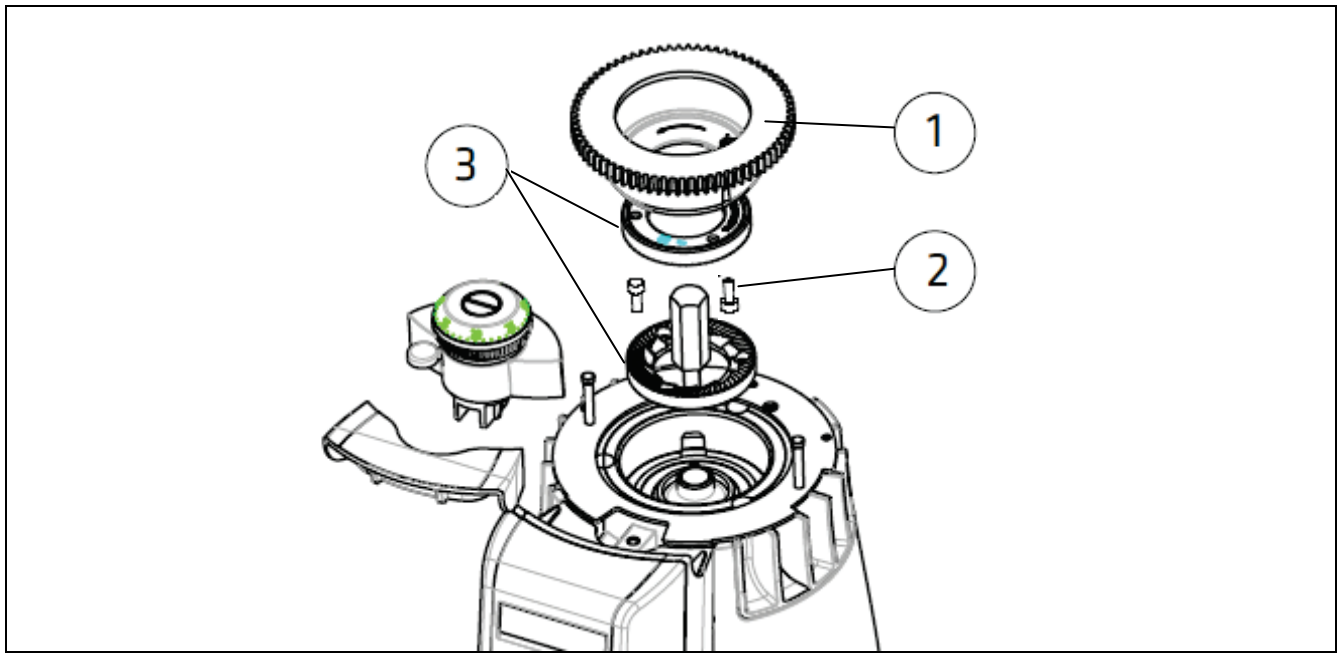


Fig. 4

ENGLISH

KRYO 65 OD

Coffee grinder on demand

1. DESCRIPTION

KRYO 65 OD

Automatic on demand coffee grinder

Legend (Fig. 1)

1. Hopper lid
2. Bean hopper
3. Adjustment knob
4. Hopper locking slide
5. Protection lid
6. Filter holder button
7. Coffee outlet
8. Filter holder fork
9. Main switch
10. Grounds tray
11. Display
12. Single dose button
13. Double dose button
14. Customized dose button

2. OPERATION

Press the main switch (Fig. 1-9). The grinding will take place in two modes.

The modes and how to activate are configured in the software and can be changed by the user if needed.

Do not regrind coffee which has already been ground.

2.1. Automatic mode

In the "Automatic" mode the grinder continues to grind until the pre-programmed dose has been dispensed. If grinding is stopped during dispensing the dose has been cancelled.

Activation by filter holder:

- Select the dose of coffee requested - single, double or customized dose (Fig. 1-12 to 14). The LED of the selected dose button will be illuminated. The customized dose button has no LED. The selected dose will also be shown in the display.
- Place the filter holder in the filter holder fork (Fig. 1-8) and press the filter holder button (Fig. 1-6) once.
- The grinder runs the predefined time and stops automatically.
- To cancel before, press the selected button again on the keypad. The grinding cannot be continued.
- Level out the coffee contained in the filter and tamp the coffee with the tamper;
- Check that there are no coffee grounds on the rim of the filter holder.

Activation by keypad:

- Place the filter holder in the filter holder fork (Fig. 1-8).
- Select the dose of coffee requested - single, double or customized dose (Fig. 1-12 to 14). The LED of the selected dose glows. The customized dose button has no LED. The selected dose will also be shown in the display.
- The grinder runs the predefined time and stops automatically.
- To cancel before, press the selected button again on the keypad. The grinding cannot be continued.
- Level out the coffee contained in the filter and tamp the coffee with the tamper;
- Check that there are no coffee grounds on the rim of the filter holder.

2.2. On Demand mode

In the "On demand" mode the grinding may be paused during dispensing and restarted.

Activation by filter holder:

- Select the dose of coffee requested - single, double or customized dose (Fig. 1-12 to 14). The LED of the selected dose button will be illuminated. The customized dose button has no LED. The selected dose will also be shown in the display
- Place the filter holder in the filter holder fork (Fig. 1-8) and press it to the filter holder button (Fig. 1-6).
- The grinder runs the predefined time and stops automatically.
- To pause the grinding before its finished dispensing, release the filter holder button, reactivate the dispensing by pressing and holding the filter holder button.

- To cancel before its finished dispensing, release the filter holder button, than press any button on the keypad.
- Level out the coffee contained in the filter and tamp the coffee with the tamper;
- Check that there are no coffee grounds on the rim of the filter holder.

Activation by keypad:

- Place the filter holder in the filter holder fork (Fig. 1-8).
- Select the dose of coffee requested - single, double or customized dose (Fig. 1-12 to 14). The LED of the selected dose glows. The customized dose button has no LED. The selected dose will also be shown in the display
- The grinder runs the predefined time and stops automatically.
- To interrupt before its finished grinding, press the same button of the keypad. The LED blinks now. The grinding can be continued by pressing the same button again. The grinding will be stopped with any other button and cannot be continued.
- Level out the coffee contained in the filter and tamp the coffee with the tamper;
- Check that there are no coffee grounds on the rim of the filter holder.

3. MAINTENANCE

Maintenance operations should be carried out with the machine turned off and cold, and with the plug removed from the power source.

Do not use metallic or abrasive tools, such as steel wool, metal brushes, needles, etc., or detergents (alcohol etc.), but simply a damp cloth or sponge.

3.1. Daily

- Clean the housing and the grounds tray.
- Clean the filter holder fork area.
- Clean the coffee outlet with a brush.

3.2. Periodically or after intense use

Empty the bean hopper, and clean it of oily residues left by the coffee with a mild soap solution.

Waste materials used for processing or maintenance, if not biodegradable or pollutant, should be placed in separate containers and taken to suitable collection centers.

3.3. Burr replacement

KRYO 65 OD has an integrated counter, which informs the user after the predefined amount of coffee is grinded, that the burrs have to be replaced.

This alert can be activated by the service technician during the commissioning. We recommend activating the alarm.

The burr replacement has to be done by a qualified service technician only.

Please get in contact with your local sales organization.

4. SOFTWARE

KRYO 65 OD has three menus to operate with.

4.1 Use of Buttons

To configure the KRYO 65 OD the dose buttons will be used with an additional function.

The single dose button (Fig. 1-12) will be used as “-“button, the double dose button (Fig. 1-13) as “+“button and both buttons to browse through the menu. The customized dose button (Fig. 1-14) is used as confirmation or ESC-button depending on the menu accessed.

4.2 Dosing menu

In the dosing menu the amount of coffee dispensed by one button can be changed.

- Press the selected button for 3 seconds
- Change the value of the specific button
- Confirm the change with the confirmation button

4.3 Barista menu

The “Barista Menu” can be opened by pressing the confirmation button (Fig. 1-14) for 5 seconds.

Any additional information is given in the software tree below.

4.4 Technician menu

Must be performed by a qualified technician.

The parameters with the grey background are only accessible for the service technician

The access to this menu is given in another chapter of the manual.

Software

Dosing	Single	Time to grind the single dose in seconds	
	Double	Time to grind the double dose in seconds	
	Customized	Time to grind the customized dose in seconds	
	ESC	Leave the menu	
Mode	Automatic	Sets the grinder in the "Automatic" mode, the grinding cannot be paused during dispensing	
	On Demand	Sets the grinder in the "On Demand" mode, the grinding can be paused during dispensing	
	ESC	Leave the menu	
Start dose	by keyboard	The grinding will be started by pressing the requested button	
	by filter holder	The grinding will be started by the filter holder when touching the filter holder button. The preselected dose will be taken.	
	ESC	Leave the menu	
Language	English, Deutsch ...	Select the language – Italiano, English, Deutsch, Français, Espanol or Portugues and confirm	
	ESC	Leave the menu	
Counters	Total	Single	Displays the total number of single dose prepared. Not resettable
		Double	Displays the total number of double dose prepared. Not resettable
		Customized	Displays the total number of customized dose prepared. Not resettable
		ESC	Leave the menu
	Counter	Single	Displays the number of single dose prepared since the last reset
		Double	Displays the number of double dose prepared since the last reset
		Customized	Displays the number of customized dose prepared since the last reset
		Reset	Resets all dose counters
		ESC	Leave the menu
	Burrs	Calibration	The adjustment of the grinder is done with this submenu and starts with the confirmation
		Grinding	Starts to grind coffee for a defined time. The coffee must be scaled. Take three samples and calculate the average.
		Weight	The amount of scaled coffee will be adjusted here and confirmed
		Alarm	Amount of coffee in kg when the burrs have to be changed. With "0" the alarm is disabled
Counter		Shows the amount of coffee grinded in kg	
Reset		Resets the burr counter	
ESC		Leave the menu	
ESC	Leave the menu		

5. TROUBLESHOOTING

Inspection that can be carried out by the user

For any type of problem or difficulty not specified here, unplug the machine, refrain from making attempts to repair or inspect the machine yourself and contact an authorized service technician.

- A) *The machine does not turn on:*
- Check that it is plugged in;
 - Check that there is power being supply and that the automatic circuit breaker or main switch is turned on;
 - Check the condition of the plug and supply cable, and if they are damaged have them replaced by a qualified technician.
- B) *Coffee is not ground:*
- Check that there are coffee beans in the bean hopper;
 - Check that the hopper locking slide is open (lever inwards)
- C) *Long grinding time*
- Check the grind setting;
 - Have the burrs replaced by qualified staff.

6. TECHNICAL DATA

Version		KRYO 65 OD
Machine size	mm	L.220 - D.385 - H.575
Net weight of machine	kg	13
Production	g/s	3.5
Bean hopper capacity	g	1300

Identification details, specifications plate (Fig. 3)

1. Manufacturer
2. Model and version
3. Voltage
4. EC Conformity mark
5. Serial number
6. Pin
7. Total absorption
8. Motor power
9. - -
10. - -
11. Frequency
12. Conformity marks
13. Date of manufacture

7. INSTALLATION

Installation must be performed by a qualified technician.

The machine is delivered ready for installation according to the data on the plate Fig. 3.

Check that the main power supply is compatible with the machine. Check that the machine, the accessories, the supply cable and the plug are intact, and in the event of damage, inform the retailer promptly.

The machines have been designed and built for grinding coffee beans for professional use.

Any other use is to be considered improper and thus dangerous.

7.1. Burr calibration

To be performed during installation and after burr replacement

The grinders are tested with a medium grind setting, and need to be readjusted. This operation should be carried out with the bean hopper empty.

Remove the protection lid (Fig. 1-5), hold down the adjustment unlock button (Fig. 2-1) and at the same time slowly turn the adjustment knob (Fig. 2-3) counter-clockwise until the burrs brush against each other (when they come into contact, the sound of metallic friction can be heard). Release the button, turn the numbered ring (Fig. 2-2) so that the starting point 0 is frontal; move the adjustment knob (Fig. 2-3) in the opposite direction (clockwise).

8. FIRST START-UP

8.1. Description of commands

Main switch (Fig. 1-9) with two positions; when switched on, the machine is ready for coffee grinding.

8.2. First startup

KRYO 65 OD has a startup menu to select the personal preferences of the operator, when switched on for the first time. Operator has to choose the language, the mode and the way to activate the grinding. After choosing the preferences, the display will show a message "Do Calibration". The calibration has to be done with the procedure shown in the software structure under Counter/Burrs/Calibration.

This message will be shown after each preparation up to the time, the calibration has been done.

8.3. Grind setting

The grinders are tested by the manufacturer with a medium grind setting. The setting depends on the type of coffee used.

- Place a small quantity of coffee beans in the bean hopper and close the lid;
- Check that the hopper locking slide is open (Fig. 1-4)
- Position the filter holder on the filter holder fork (Fig. 1-8) and grind coffee;
- Brew some coffee, checking the dispensing time, the appearance of the coffee and its taste, considering that excessively course grounds produce light coloured coffee without a crema, while grounds that are too fine result in strong, dark coffee without a crema.
- If the coffee does not respond to your desired requirements, adjust grind fineness by pressing the ring block button (Fig. 2-1) and turning the regulation knob (Fig. 2-3) counter-clockwise for a finer grind or clockwise for a coarser grind.
- Repeat the operation until you have obtained the desired quality of coffee.

Recalibration of the grind is typically only necessary after a change in coffee. Minor adjustments may be required throughout use to accommodate for changes in freshness of the beans.

9. DECOMMISSIONING

9.1. Temporary

- Close the hopper and grind the coffee beans remaining between the burrs.
- Turn off the switch and unplug the appliance from the power source;
- Remove any coffee beans remaining in the bean hopper.
- Perform cleaning and maintenance operations;
- Coil up the supply cable and attach it to the machine using adhesive tape;
- Cover the machine and place it in a dry place, sheltered from bad weather and to which you have exclusive access.

9.2. Final

In addition to the operations of temporary decommissioning:

- Cut the power cable,
- Pack up the machine using cardboard or similar materials and hand it over to specialized operators (authorized waste disposal collectors or dealers in second-hand goods)

10. INFORMATION FOR SERVICE TECHNICIANS

10.1. Replacement of burrs

Although manufactured in tempered steel, the burrs are subject to wear and tear.

Their lifespan is influenced by the amount of coffee ground, its hardness and degree of roasting, as well as the quantity and purity of the coffee beans.

Small stones and various impurities have a marked abrasive action which significantly reduces the lifespan of the burrs. When grinding time becomes noticeably longer or the grind becomes irregular, the burrs should be replaced as follows:

- Pull the hopper locking slide (Fig. 1-4);
- Start the grinder to grind the coffee remaining between the burrs;
- Once grinding has finished, turn off the machine and unplug from the power source;
- Empty the bean hopper (Fig. 1-2);
- Remove the regulation knob (Fig. 1-3);
- Turn the upper burr-holder (Fig. 4-1) counter-clockwise until the head emerges completely;
- Unscrew the screws (Fig. 4-2) and remove the burrs (Fig. 4-3) from the burr-holder;
- Carefully clean the burr supports, the burr-holder thread and its housing;
- Position the new burrs in their holders and block them firmly in place;
- Reassemble the machine, performing the previous steps in reverse.
- Calibrate the new burrs.

10.2 Technician menu

Must be performed by a qualified technician.

The access to the technician menu is given by switching off the grinder. Switch on the main switch (Fig. 1-9) while pressing the confirmation button.

Safety instructions

- *The appliance is not to be used by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction.*
- *Children should not play with the machine, whether they are supervised or unsupervised.*
- *Do not leave the packing elements (plastic bags, expanded polystyrene, nails, cardboard, etc.) within the reach of children, as these elements are potential sources of danger.*
- *Do not place heavy items on the packaging. Do not stack more than three items of the same kind.*
- *Do not obstruct the suction and dispersion grilles. Do not cover with cloths, etc.*
- *If the machine freezes, leave the machine in a place with a minimum temperature of 20°C for at least 20 minutes before switching it on.*
- *Keep the packed machine in a dry place, not exposed to environmental elements and in conditions in which the temperature does not go below 5°C.*
- *Never put any vessels filled with liquid on top of the machine.*
- *Improper installation can cause damage to people, animals and things for which the manufacturer cannot be considered responsible.*
- *Install the machine on a water repellent surface (laminated, steel, ceramic, etc.) away from heat sources (oven, cooking stove, fireplace, etc.) and in conditions in which the temperature may not go below 5°C. KEEP WARM. Place on even surface.*
- *Do not leave the machine exposed to environmental elements or place them in damp rooms such as bathrooms.*
- *Switch off the appliance and disconnect from power supply before changing accessories or approaching parts that move in use.*
- *Only use original spare parts in order to avoid compromising the safety and proper functioning of the machine.*
- *In an emergency, such as fire, unusual noise, overheating, etc., take immediate action, disconnect the power.*
- *When in doubt, request a detailed diagram of the supplied power from a qualified electrician.*
- *Adaptors, multiple sockets and/or extensions must not be used.*
- *Before connecting the equipment, check if the data on the machine corresponds to your electrical power supply.*

- *The power supply must be provided with the following safety devices: efficient grounding connection; section of conductors suitable for absorption capacity; efficient grounding leakage protection circuit breaker.*
- *If the power supply cable to the machine is damaged it must be replaced by the manufacturer or his service personnel or an authorized electrician in order to prevent any risks.*
- *The machine has to be connected to the fixed installation using a UL listed grounding type plug of proper rating. Plug shall be selected and installed only by qualified personnel. (For US and Canada only).*

Specific safety instructions

- *Installation and first start up must only be carried out by a RANCILIO service technician or trained RANCILIO representative with due regard to all local installation regulations.*
- *Leave enough free space around the machine to facilitate its use and the performance of any maintenance operations.*
- *The machine must not be set up in areas where water tubes or high pressure cleaners are in use!*
- *A qualified electrician must make all electrical connections.*
- *A power switch (mains switch) and / or an electrical socket must be connected, and readily accessible, near the machine.*
- *The power switch must isolate the machine completely from the power supply. The gap between the contacts must be at least 3mm.*

DEUTSCH

KRYO 65 OD

On Demand Kaffeemühle

1. BESCHREIBUNG

KRYO 65 OD

Automatische On Demand Kaffeemühle

Legende (Fig. 1)

1. Bohnenbehälterdeckel
2. Bohnenbehälter
3. Regler
4. Bohnenbehälterverschluss
5. Schutzabdeckung
6. Siebträgertaste
7. Kaffeeauswurf
8. Siebträgeraufnahmeabel
9. Hauptschalter
10. Auffangschale
11. Display
12. Taste für Einzelportion
13. Taste für Doppelte Portion
14. Taste für kundenspezifische Portion

2. FUNKTIONSWEISE

Hauptschalter (Fig. 1-9) betätigen. Der Mahlvorgang wird in zwei Betriebsarten durchgeführt.

Die Betriebsart und wie der Mahlvorgang gestartet wird, ist in der Software festgelegt und kann bei Bedarf vom Bediener geändert werden.

Bereits gemahlene Kaffee nicht nochmals mahlen.

2.1. Automatik Modus

Im "Automatik" Modus mahlt die Kaffeemühle bis die vorprogrammierte Portion zubereitet ist. Wird die Zubereitung gestoppt, wird diese abgebrochen.

Start mit dem Siebträger:

- Portion auswählen – Einfach, Doppelt oder Spezifisch. Die LED der gewählten Taste leuchtet, die spezifische Taste hat keine LED. Die gewählte Portion wird auch auf dem Display angezeigt.
- Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1-8) einsetzen und Siebträgertaste (Fig. 1-6) einmal betätigen.
- Die Kaffeemühle läuft während der eingestellten Zeit und stoppt automatisch.
- Zum vorzeitigen Abbrechen die gewählte Taste erneut betätigen. Der Mahlvorgang kann nicht fortgesetzt werden.
- Kaffee im Sieb glattstreichen und mit dem Kaffeepresser festdrücken.
- Darauf achten, dass keine Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers verbleiben.

Start mit Tastatur:

- Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1-8) einsetzen
- Portion auswählen – Einfach, Doppelt oder Spezifisch. Die LED der gewählten Taste leuchtet, die spezifische Taste hat keine LED. Die gewählte Portion wird auch auf dem Display angezeigt.
- Die Kaffeemühle läuft während der eingestellten Zeit und stoppt automatisch.
- Zum vorzeitigen Abbrechen die gewählte Taste erneut betätigen. Der Mahlvorgang kann nicht fortgesetzt werden.
- Kaffee im Sieb glattstreichen und mit dem Kaffeepresser festdrücken.
- Darauf achten, dass keine Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers verbleiben.

2.2. On Demand Modus

Im "On Demand" Modus kann der Mahlvorgang unterbrochen und fortgesetzt werden.

Start mit dem Siebträger:

- Portion auswählen – Einfach, Doppelt oder Spezifisch. Die LED der gewählten Taste leuchtet, die spezifische Taste hat keine LED. Die gewählte Portion wird auch auf dem Display angezeigt.
- Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1-8) einsetzen und Siebträgertaste (Fig. 1-6) betätigen.
- Die Kaffeemühle läuft während der eingestellten Zeit und stoppt automatisch.
- Um den Mahlvorgang zu unterbrechen, den Siebträgertaster lösen, den Mahlvorgang durch erneutes Betätigen des Siebträgertasters fortsetzen.

- Um den Mahlvorgang abzubrechen, den Siebträgertaster lösen und eine Taste der Tastatur betätigen.
- Kaffee im Sieb glattstreichen und mit dem Kaffeepresser festdrücken.
- Darauf achten, dass keine Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers verbleiben.

Start mit Tastatur:

- Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1-8) einsetzen
- Portion auswählen – Einfach, Doppelt oder Spezifisch. Die LED der gewählten Taste leuchtet, die spezifische Taste hat keine LED. Die gewählte Portion wird auch auf dem Display angezeigt.
- Die Kaffeemühle läuft während der eingestellten Zeit und stoppt automatisch.
- Um den Mahlvorgang zu unterbrechen, die gewählte Portionstaste erneut betätigen, den Mahlvorgang durch weiteres Betätigen der Portionstaste fortsetzen.
- Der Mahlvorgang wird mit jeder anderen Taste abgebrochen und kann nicht fortgesetzt werden.
- Kaffee im Sieb glattstreichen und mit dem Kaffeepresser festdrücken.
- Darauf achten, dass keine Kaffeereste auf dem Rand des Siebträgers verbleiben.

3. REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigungsarbeiten immer bei ausgeschaltetem, kaltem Gerät vornehmen und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

Keine metallischen oder scheuernden Hilfsmittel wie Stahlwolle, Stahlbürsten, Nadeln etc. und auch keine aggressiven Reinigungsmittel (Alkohol etc.) verwenden, sondern ein feuchtes Tuch oder einen feuchten Schwamm.

3.1. Tägliche Reinigung

- Mühlgewehäuse und Auffangschale reinigen.
- Bereich um Siebträgergabel reinigen
- Kaffeeauswurf mit einem Pinsel reinigen

3.2. Regelmässige Pflege und Reinigung nach intensivem Gebrauch

Bohnenbehälter entleeren und fettige Kaffeerückstände mit einer milden Seifenlauge entfernen.

Für Reinigung und Pflege verwendete Stoffe, die nicht biologisch abbaubar bzw. umweltschädlich sind, in getrennten Behältern den Abfallsammelstellen abgeben.

3.3. Mahlscheibenersatz

KRYO 65 OD enthält einen Zähler, der nach einer eingestellten Kaffeemenge den Bediener informiert, dass die Mahlscheiben ersetzt werden müssen.

Die Warnung wird durch den Servicetechniker bei der Inbetriebnahme eingestellt. Wir empfehlen, die Warnung zu aktivieren.

Der Ersatz der Mahlscheiben darf nur von einem qualifizierten Servicetechniker durchgeführt werden.

Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung.

4. SOFTWARE

KRYO 65 OD hat drei unterschiedliche Menus

4.1 Bedeutung der Tasten

Die Tasten der KRYO 65 OD werden für die Programmierung mit zusätzlichen Funktionen verwendet.

Die Taste der Einzelportion (Fig. 1-12) wird als <->Taste verwendet, die Doppelportion (Fig. 1-13) als <+>Taste und beide zum Blättern im Menu. Die kundenspezifische Taste (Fig. 1-14) wird als Bestätigung oder ESC-Taste je nach Menüpunkt verwendet.

4.2 Dosier-Menu

Im Dosier-Menu wird die Mahlmenge der Portionstasten geändert.

- Gewünschten Portionstaster für 3 Sekunden betätigen
- Wert des gewählten Taster anpassen
- Anpassung mit Bestätigungstaster sichern

4.3 Barista Menu

Das Barista-Menu wird durch Betätigen der ESC-Taste (Fig. 1-14) für 5 Sekunden geöffnet.

Weitere Information ist im Software-Baum enthalten.

4.4 Techniker Menu

Muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden!

Die grau hinterlegten Parameter sind nur für den Servicetechniker zugänglich.

Der Zugang zu diesem Menu ist an einer anderen Stelle dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Software

Dosierung	Einfach	Zeit, in Sekunden, in der die einfache Portion gemahlen wird.		
	Doppelt	Zeit, in Sekunden, in der die doppelte Portion gemahlen wird.		
	Kundenspezifisch	Zeit, in Sekunden, in der die kundenspezifische Portion gemahlen wird.		
	ESC	Menu verlassen		
Modus	Automatik	Setzt die Kaffeemühle in den „Automatik“-Modus, der Mahlvorgang kann nicht unterbrochen werden.		
	On Demand	Setzt die Kaffeemühle in den „On Demand“-Modus, der Mahlvorgang kann unterbrochen werden.		
	ESC	Menu verlassen		
Start	mit Tastatur	Der Mahlvorgang wird durch Betätigen der gewünschten Portionsgrösse gestartet.		
Dosierung	mit Siebträger	Der Mahlvorgang wird mit dem Siebträger gestartet, wenn dieser den Siebträgertaster betätigt. Die eingestellte Portionsgrösse wird zubereitet.		
	ESC	Menu verlassen		
Sprache	English, Deutsch ...	Auswahl der Sprache – Italiano, English, Deutsch, Français, Espanol oder Portugues und bestätigen		
	ESC	Menu verlassen		
Zaehler	Total	Einfach	Zeigt die Gesamtanzahl der zubereiteten Einzelportionen – nicht rücksetzbar	
		Doppelt	Zeigt die Gesamtanzahl der zubereiteten doppelten Portionen – nicht rücksetzbar	
		Kundenspezifisch	Zeigt die Gesamtanzahl der zubereiteten kundenspezifischen Portionen – nicht rücksetzbar	
		ESC	Menu verlassen	
	Zaehler	Einfach	Zeigt die Anzahl der zubereiteten Einzelportionen seit dem letzten Reset	
		Doppelt	Zeigt die Anzahl der zubereiteten doppelten Portionen seit dem letzten Reset	
		Kundenspezifisch	Zeigt die Anzahl der zubereiteten kundenspezifischen Portionen seit dem letzten Reset	
		Reset	Setzt alle Portionszähler zurück	
		ESC	Menu verlassen	
	Mahlscheiben	Kalibrierung	Die Mühle wird mit diesem Untermenü eingestellt und beginnt nach der Bestätigung.	
			Mahlen	Mahlt eine bestimmte Zeit Kaffee. Der gemahlene Kaffee wird gewogen. Drei Durchgänge wägen und den Durchschnitt berechnen.
			Gewicht	Die Menge des gemahlene Kaffee wird hier eingestellt und bestätigt.
Alarm		Kaffeemenge in kg, nach der die Mahlscheiben ersetzt werden sollen. Ist der Wert auf „0“, ist der Alarm nicht aktiv.		
Zaehler		Zeigt die Menge des gemahlene Kaffee in kg		
Reset		Setzt den Mahlscheibenzähler zurück		
ESC		Menu verlassen		
ESC		Menu verlassen		
ESC	Menu verlassen			

5. PROBLEME UND LÖSUNGEN

Vom Bediener durchführbare Kontrollen

Bei allen anderen nicht spezifizierten Defekten oder Problemen den Netzstecker ziehen, jedoch keine direkten Reparaturen oder Kontrollen vornehmen, sondern den technischen Kundendienst hinzuziehen.

A) Das Gerät lässt sich nicht einschalten:

- Prüfen, ob der Netzstecker eingesteckt ist.
- Prüfen, ob Netzstrom vorhanden, der FI-Schalter nicht herausgesprungen und der Hauptschalter am Gerät eingeschaltet ist.
- Netzstecker und Anschlusskabel auf Funktionstüchtigkeit prüfen. Bei Beschädigungen vom Fachmann austauschen lassen.

B) Die Mühle mahlt nicht:

- Prüfen, ob der Bohnenbehälter mit Kaffeebohnen gefüllt ist.
- Prüfen, ob der Bohnenbehälterverschluss offen ist (Verschluss nach innen).

C) Das Mahlen dauert zu lange:

- Mahlgradeinstellung kontrollieren.
- Mahlscheiben vom Fachmann austauschen lassen.

6. TECHNISCHE DATEN

Versionen		KRYO 65 OD
Abmessungen	mm	L.220 - B.385 - H.575
Nettogewicht	kg	13
Leistung	g/s	3.5
Fassungsvermögen Bohnenbehälter	g	1300

Kenndaten auf dem Typenschild (Fig. 3)

1. Hersteller
2. Modell und Version
3. Spannung
4. CE-Kennzeichnung
5. Seriennummer
6. Pin
7. Anschlussleistung
8. Motorleistung
9. - -
10. - -
11. Frequenz
12. Konformitätszeichen
13. Produktionsdatum

7. INSTALLATION

Die Installation muss von einem qualifizierten Techniker vorgenommen werden.

Das Gerät wird installationsbereit gemäss den Kenndaten in Fig. 3 geliefert.

Sicherstellen, dass die Anschlussleitung dieselben Eigenschaften wie das Gerät hat.

Mühle, Zubehörteile, Anschlusskabel und Stecker auf Schäden prüfen und gegebenenfalls umgehend den Händler informieren. Das Gerät wurde für das Mahlen von Kaffeebohnen im professionellen Einsatz konzipiert und gebaut.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäss und ist gefährlich.

7.1. Kalibrierung der Mahlscheiben

Bei der Installation und nach Mahlscheibenwechsel

Die Kaffeedosiermühle wird mit einer werkseitigen Mahlgradeinstellung ausgeliefert, eine Nachjustierung bei leerem Bohnenbehälter ist erforderlich.

Schutzabdeckung (Fig. 1-5) entfernen, Verriegelungsknopf (Fig. 2-1) gedrückt halten und gleichzeitig Regler (Fig. 2-3) langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis sich die Mahlscheiben berühren (dies ist an einem feinen metallischen Klirrgeräusch erkennbar). Verriegelungsknopf loslassen, nummerierten Ring (Fig. 2-2) in Nullstellung drehen und so einstellen, dass die 0 nach vorne zeigt. Dann den Regler (Fig. 2-3) in die Gegenrichtung (im Uhrzeigersinn) drehen.

8. INBETRIEBNAHME

8.1. Beschreibung der Bedienelemente

Hauptschalter (Fig. 1-9) mit zwei Stellungen. In Stellung (I) wird die Stromzufuhr aktiviert und die Kaffeemühle ist betriebsbereit.

8.2. Erster Start

KRYO 65 OD enthält ein Menu um die persönlichen Einstellungen des Bedieners festzulegen, welches beim ersten Einschalten erscheint. Der Bediener kann die Sprache, die Betriebsart und die Art und Weise, wie die Mahlung gestartet wird, einstellen. Danach erscheint im Display „Bitte Kalibrieren“. Die Kalibrierung muss gemäss Beschreibung Zähler/Mahlscheiben/Kalibrierung in der Softwarestruktur durchgeführt werden.

Die Displaymeldung erscheint nach jeder Zubereitung, bis die Kalibrierung durchgeführt wurde.

8.3. Mahlgradjustierung

Die Kaffeemühle wird vom Hersteller mit einer mittleren Mahlgradeinstellung ausgeliefert. Welcher Mahlgrad gewählt wird, hängt von der verwendeten Kaffeesorte ab.

- Eine kleine Menge Kaffeebohnen in den Bohnenbehälter einfüllen und Deckel schliessen.
- Prüfen, ob der Behälter offen ist (Fig. 1-4).
- Siebträger in die Aufnahmegabel (Fig. 1-8) einsetzen und Kaffee mahlen
- Einen Kaffee zubereiten und dabei die Brühdauer, die Farbe und den Geschmack kontrollieren. Ein zu grober Mahlgrad ergibt hellen Kaffee ohne Crema, während ein zu feiner Mahlgrad starken, dunklen Kaffee ohne Crema ergibt.
- Fällt der Kaffee nicht wunschgemäss aus, Mahlgrad durch Drücken des Verriegelungsknopfs (Fig. 2-1) und Drehen des Reglers (Fig. 2-3) gegen den Uhrzeigersinn für einen feineren Mahlgrad bzw. im Uhrzeigersinn für einen gröberen Mahlgrad einstellen.
- Vorgang so lange wiederholen, bis die gewünschte Kaffeequalität erreicht ist.

Eine Mahlgradjustierung ist normalerweise nur beim Wechsel des Kaffees notwendig. Kleinere Anpassungen können während der gesamten Benutzung aufgrund unterschiedlicher Frische der Kaffeebohnen erforderlich sein.

9. STILLLEGUNG

9.1. Vorübergehend

- Bohnenbehälter schliessen und die zwischen den Mahlscheiben verbliebenen Bohnen mahlen.
- Gerät abschalten und Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
- Im Bohnenbehälter verbliebene Bohnen entfernen.
- Reinigung durchführen.
- Stromkabel aufwickeln und mit Klebeband am Gerät fixieren.
- Gerät abdecken und an einem trockenen, witterungsgeschützten und sicheren Ort aufbewahren.

9.2. Endgültig

Zusätzlich zur vorübergehenden Stilllegung ist Folgendes vorzunehmen:

- Anschlusskabel durchschneiden,
- Gerät mit Karton oder anderem Material verpacken und der zuständigen Stelle übergeben (autorisierte Abfallentsorgung oder Rücknahmestelle für Altgeräte).

10. INFORMATION FÜR DEN KUNDENDIENST

10.1. Mahlscheibenwechsel

Die Mahlscheiben sind zwar aus gehärtetem Stahl gefertigt, nutzen sich aber mit der Zeit ab.

Ihre Lebensdauer ist von der gemahlene Kaffeesmenge, von Härte und Röstgrad der Kaffeebohnen sowie von der Reinheit des Mahlgutes abhängig.

Steinchen und andere Verunreinigungen haben eine stark scheuernde Wirkung, die die Lebensdauer der Mahlscheiben beträchtlich verkürzen kann.

Wenn der Mahlvorgang ungewöhnlich lange dauert oder das Mahlergebnis unregelmässig ausfällt, sind die Mahlscheiben wie folgt zu wechseln:

- Trichterverschlusshebel (Fig. 1-4) betätigen.
- Mühle starten, um die zwischen den Mahlscheiben verbliebenen Bohnen zu mahlen.
- Nach Ende des Mahlvorgangs Gerät ausschalten und Anschlusskabel abziehen.
- Bohnenbehälter (Fig. 1-2) entleeren.
- Regler (Fig. 1-3) entfernen.
- Oberen Mahlscheibenhalter (Fig. 4-1) gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis der Block komplett herausgefahren ist.
- Schrauben (Fig. 4-2) lösen und Mahlscheiben (Fig. 4-3) aus der Halterung nehmen.
- Auflageflächen der Mahlscheiben sowie Gewinde und Sitz des Mahlscheibenhalters sorgfältig reinigen.
- Die neuen Mahlscheiben in die entsprechenden Halterungen einsetzen und fixieren.
- Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder montieren.
- Die neuen Mahlscheiben kalibrieren.

10.2 Techniker Menu

Muss von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden!

Um ins Techniker-Menu zu gelangen, muss die Mühle ausgeschaltet werden. Danach den Hauptschalter (Fig. 1-9) betätigen und dabei die Bestätigungstaste gedrückt halten.

Sicherheitshinweise

- Das Gerät darf nicht von Kindern oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, es sei denn, sie werden bei der Nutzung angeleitet oder beaufsichtigt.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie nicht mit der Maschine spielen.
- Verpackungselemente (Plastiksäcke, Schaumstoffe, Nagel, Kartons, usw.) dürfen Kindern nicht zugänglich gemacht werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.
- Es dürfen nicht mehr als drei verpackte Maschinen desselben Typs aufeinander gestapelt und keine schweren Gegenstände auf den Kisten gelagert werden.
- Lüftungsgitter nicht verstopfen. Nicht mit Tüchern abdecken.
- Sollte die Maschine gefrieren, lassen Sie die Maschine an einem Ort mit einer Temperatur von nicht unter 20°C mindestens 20 Minuten vor dem Einschalten stehen.
- Die verpackte Maschine muss an einem trockenen, vor Witterungseinflüssen geschützten Ort gelagert werden. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter 5 °C fallen.
- Nie mit Flüssigkeiten gefüllte Gefäße auf das Gerät stellen.
- Nicht fachgerechte Installation kann zu Personen- und Sachschäden führen, für die der Hersteller nicht verantwortlich gemacht werden kann.
- Maschine auf einer wasserabweisenden Oberfläche (Laminat, Stahl, Keramik, usw.) installieren. Nicht in der Nähe von Wärmequellen (Ofen, Herd, Kamin, usw.) aufstellen. Die Umgebungstemperatur darf nicht unter 5 °C fallen. **MASCHINE VOR FROST SCHUTZEN!** Die Oberfläche muss eben sein.
- Maschine keinen Witterungseinflüssen aussetzen und nicht in feuchten Räumen wie Badezimmern installieren.
- Schalten Sie das Gerät aus und trennen es von der Stromversorgung, bevor Sie Zubehör austauschen oder sich Teilen nähern, die sich im Betrieb bewegen.
- Nur original Ersatzteile vom Hersteller verwenden, um den störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.
- Im Notfall, z.B. Feuer, merkwürdigen Geräuschen oder Überhitzung, sofort den Netzstecker ziehen.
- Im Zweifelsfall die elektrische Anlage von einem Fachmann überprüfen lassen.
- Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und / oder Verlängerungskabeln ist nicht erlaubt.

- Vor dem Anschluss der Maschine überprüfen, ob die auf dem Schild angegebenen Daten mit denen des Installationsorts übereinstimmen.
- Die elektrische Netzversorgung muss den Sicherheitsvorschriften entsprechen und folgende Schutzrichtungen enthalten: Schutzerdung; ein dem Leistungsbedarf angemessenen Kabeldurchmesser; Leitungsschutzschalter.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, durch seinen technischen Service oder von einer Fachperson ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.
- Die Maschine darf nur unter Verwendung eines geerdeten UL-Steckers in der richtigen Dimension an die Festinstallation angeschlossen werden. Der Stecker darf nur von qualifiziertem Personal ausgewählt und installiert werden. (nur für USA und Kanada).

Spezifische Sicherheitshinweise

- Installation und Inbetriebnahme dürfen ausschliesslich von einem RANCILIO Servicetechniker oder einem ausgebildeten RANCILIO-Spezialisten unter Berücksichtigung aller lokalen Installationsvorschriften durchgeführt werden.
- Zur einfacheren Bedienung und für Wartungsarbeiten genügend Freiraum um die Maschine lassen.
- Die Maschine darf nicht in Räumen aufgestellt werden, in denen mit Wasserschlauch oder Hochdruckreinigern gearbeitet wird!
- Der Elektroanschluss muss von einem zugelassenen Elektro-Installateur vorgenommen werden.
- Ein elektrischer Schalter (Netzschalter) und / oder ein Netzstecker muss leicht zugänglich installationsseitig vorgeschaltet werden.
- Der elektrische Hauptschalter muss die Maschine wirksam und allpolig vom Elektronetz trennen. Die Kontaktöffnung muss dabei mindestens 3mm betragen.

FRANCAIS

KRYO 65 OD

Moulin à café à la demande

1. DESCRIPTION

KRYO 65 OD

Moulin à café à la demande automatique

Légende (Fig. 1)

1. Couvercle de trémie
2. Trémie à grains
3. Poignée
4. Fermeture de trémie
5. Couvercle de protection
6. Bouton du porte-filtre
7. Sortie café
8. Fourche porte-filtre
9. Interrupteur général
10. Bac de récupération de poudre
11. Ecran
12. Bouton dose simple
13. Bouton dose double
14. Bouton dose personnalisée

2. FONCTIONNEMENT

Appuyer sur l'interrupteur général (Fig. 1-9). La mouture a lieu à lieu selon deux modes.

Les modes et la procédure d'activation sont configurés dans le logiciel et peuvent être modifiés par l'utilisateur si besoin est.

Ne pas mouler une seconde fois le café déjà moulu.

2.1. Mode automatique

En « mode automatique », le moulin continue à mouler jusqu'à ce que la dose préprogrammée soit distribuée. Si la mouture est arrêtée durant la distribution, la dose a été annulée.

Activation par porte-filtre :

- Sélectionner la dose de café requise - dose simple, double ou personnalisée (Fig. 1-12 à 14). La LED de la dose sélectionnée s'éclaire. Le bouton de dose personnalisée ne possède pas de LED. La dose sélectionnée est également affichée à l'écran.
- Placer le filtre dans la fourche porte-filtre (Fig. 1-8) et presser une fois le bouton du porte-filtre (Fig. 1-6).
- Le moulin fonctionne pendant le temps prédéfini et s'arrête automatiquement.
- Pour arrêter avant la fin, presser le même bouton du clavier. La mouture ne peut pas être poursuivie.
- Nivelier le café dans le filtre et bourrer le café avec le presse-café;
- Contrôler que le bord du porte-filtre est exempt de café moulu.

Activation par clavier :

- Placer le filtre dans la fourche porte-filtre (Fig. 1-8).
- Sélectionner la dose de café requise - dose simple, double ou personnalisée (Fig. 1-12 à 14). La LED de la dose sélectionnée s'éclaire. Le bouton de dose personnalisée ne possède pas de LED. La dose sélectionnée est également affichée à l'écran.
- Le moulin fonctionne pendant le temps prédéfini et s'arrête automatiquement.
- Pour arrêter avant la fin, presser le même bouton du clavier. La mouture ne peut pas être poursuivie.
- Nivelier le café dans le filtre et bourrer le café avec le presse-café;
- Contrôler que le bord du porte-filtre est exempt de café moulu.

2.2. Mode à la demande

En « mode à la demande », la mouture peut être mise en pause au cours de la distribution, puis redémarrée.

Activation par porte-filtre :

- Sélectionner la dose de café requise - dose simple, double ou personnalisée (Fig. 1-12 à 14). La LED de la dose sélectionnée s'éclaire. Le bouton de dose personnalisée ne possède pas de LED. La dose sélectionnée est également affichée à l'écran.
- Placer le filtre dans la fourche porte-filtre (Fig. 1-8) et presser une fois le bouton du porte-filtre (Fig. 1-6).
- Le moulin fonctionne pendant le temps prédéfini et s'arrête automatiquement.
- Pour mettre la mouture en pause avant la fin de la distribution, relâcher le bouton du porte-filtre, réactiver la distribution en pressant le bouton du porte-filtre et en le maintenant enfoncé.
- Pour annuler avant la fin de la distribution, relâcher le bouton du porte-filtre, puis presser n'importe quel bouton du clavier.
- Nivelier le café dans le filtre et bourrer le café avec le presse-café;
- Contrôler que le bord du porte-filtre est exempt de café moulu.

Activation par clavier :

- Placer le filtre dans la fourche porte-filtre (Fig. 1-8).
- Sélectionner la dose de café requise - dose simple, double ou personnalisée (Fig. 1-12 à 14). La LED de la dose sélectionnée s'éclaire. Le bouton de dose personnalisée ne possède pas de LED.
La dose sélectionnée est également affichée à l'écran.
- Le moulin fonctionne pendant le temps prédéfini et s'arrête automatiquement.
- Pour interrompre la procédure avant la fin de la distribution, presser le même bouton sur le clavier. La mouture peut être poursuivie en pressant le même bouton à nouveau.
La mouture est arrêtée par n'importe quel autre bouton et ne peut pas être poursuivie.
- Nivelier le café dans le filtre et bourrer le café avec le presse-café;
- Contrôler que le bord du porte-filtre est exempt de café moulu.

3. ENTRETIEN

Pour effectuer les opérations d'entretien, la machine doit être éteinte et froide et la prise d'alimentation débranchée.

Pour le nettoyage, ne pas utiliser d'outils métalliques ou abrasifs de type tampon à récurer, brosses métalliques, aiguilles, etc., ni de détergents, (alcool etc.). Utiliser plutôt un chiffon ou une éponge humide.

3.1. Quotidien

- Nettoyer la structure et le bac de récupération de poudre.
- Nettoyer la zone de dosage placée sous le récipient de café.
- Nettoyer la sortie du café à l'aide d'une brosse.

3.2. Périodique ou après usage intensif

Vider le compartiment à grains et le nettoyer pour en extraire tous les résidus huileux laissés par le café à l'aide d'une solution savonneuse douce.

Les matériaux de rebut utilisés pour le travail ou l'entretien, s'ils ne sont pas biodégradables ou polluants, doivent être entreposés dans des conteneurs séparés et éliminés dans des centres de recyclage spécialisés.

3.3. Remplacement de la fraise

Le KRYO 65 OD possède un compteur intégré qui informe l'utilisateur après la mouture de la quantité prédéfinie de café que les fraises doivent être remplacées. Cette alerte peut être activée par le technicien de service pendant la mise en service. Nous recommandons d'activer l'alarme.

Le remplacement de la fraise doit être effectué uniquement par un technicien de service qualifié.

Veuillez prendre contact avec votre organisation locale de ventes.

4. LOGICIEL

La KRYO 65 OD possède trois menus à utiliser.

4.1 Usage des boutons

Pour configurer le KRYO 65 OD, les boutons de dose sont utilisés avec une fonction supplémentaire.

Le bouton de dose simple (Fig. 1-12) est utilisé comme bouton « - », le bouton de dose double (Fig. 1-13) comme bouton « + » et les deux boutons pour naviguer au sein du menu. Le bouton de dose personnalisée (Fig. 1-14) est utilisé comme confirmation ou comme bouton ESC en fonction du menu.

4.2 Menu de dosage

Dans le menu de dosage, la quantité de café distribuée par un bouton peut être modifiée.

- Presser le bouton sélectionné pendant 3 secondes
- Modifier la valeur du bouton spécifique
- Confirmer la modification avec le bouton de confirmation

4.3 Menu barista

Le « menu barista » peut être ouvert en pressant le bouton de confirmation (Fig. 1-14) pendant 5 secondes.

Toute information supplémentaire est apportée dans l'arborescence du logiciel ci-dessous.

4.4 Menu technicien

Les paramètres grisés en arrière-plan sont accessibles uniquement au technicien de service

L'accès à ce menu est expliqué dans un autre chapitre du manuel.

Logiciel

Dosage	Simple	Temps de mouture de la dose simple en secondes		
	Double	Temps de mouture de la dose double en secondes		
	Personnalisé	Temps de mouture de la dose personnalisée en secondes		
	ESC	Quitter le menu		
Mode	Automatique	Paramètre le moulin en mode « automatique », la mouture ne peut pas être mise en pause au cours de la distribution		
	A la demande	Paramètre le moulin en mode « à la demande », la mouture peut être mise en pause au cours de la distribution		
	ESC	Quitter le menu		
Démarrer la dose	Par clavier	La mouture est démarrée en pressant le bouton requis		
	Par porte-filtre	La mouture est démarrée par le porte-filtre en actionnant le bouton du porte-filtre. La dose présélectionnée est prélevée.		
	ESC	Quitter le menu		
Langue	English, Français ...	Sélectionner la langue – Italiano, English, Deutsch, Français, Español ou Portugêês et confirmer		
	ESC	Quitter le menu		
Compteurs	Total	Simple	Affiche le nombre totale de doses simples préparées. Ne peut pas être réinitialisé	
		Double	Affiche le nombre totale de doses doubles préparées. Ne peut pas être réinitialisé	
		Personnalisé	Affiche le nombre totale de doses personnalisées préparées. Ne peut pas être réinitialisé	
		ESC	Quitter le menu	
	Compteur	Simple	Affiche le nombre de doses simples préparées depuis la dernière réinitialisation	
		Double	Affiche le nombre de doses doubles préparées depuis la dernière réinitialisation	
		Personnalisé	Affiche le nombre de doses personnalisées préparées depuis la dernière réinitialisation	
		RAZ	Réinitialise tous les compteurs de doses	
		ESC	Quitter le menu	
	Fraises	Calibrage	L'ajustage de la mouture est effectué par le biais de ce sous-menu et commencer avec la confirmation	
			Mouture	Commence à moudre le café pendant un temps défini. Le café doit être pesé. Prendre trois modèles et calculer la moyenne.
			Poids	La quantité du café pesé est ajustée ici et confirmée
		Alarme	Quantité de café en kg lorsque la fraise doit être remplacée. Avec «0», l'alarme est désactivée	
		Compteur	Affiche la quantité de café moulu en kg	
		RAZ	Réinitialise le compteur de la fraise	
ESC		Quitter le menu		
ESC		Quitter le menu		
ESC	Quitter le menu			

5. INCONVÉNIENTS ET REMÈDES

Opérations de contrôle pouvant être effectuées par l'utilisateur

Pour tout autre type d'anomalie ou d'inconvénient non spécifié, débrancher la prise de courant, s'abstenir d'intervenir directement dans la réparation ou la vérification et s'adresser au service technique d'assistance qualifié.

- A) La machine ne s'allume pas :
- contrôler si la prise est branchée ;
 - Contrôler le courant du réseau d'alimentation ainsi que le branchement du disjoncteur ou de l'interrupteur général ;
 - Contrôler l'état de la prise ou du câble d'alimentation, en cas d'endommagement, les faire remplacer par du personnel qualifié.
- B) La machine ne moule pas le café :
- Contrôler la présence de café en grains dans le récipient ;
 - Contrôler l'ouverture du levier de fermeture de trémie (levier vers l'intérieur)
- C) Durée de mouture prolongée
- Contrôler le réglage de la mouture ;
 - Faire remplacer les meules par du personnel qualifié.

6. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Version		KRYO 65 OD
Dimensions de la machine	mm	L.220 - P.385 - H.575
Poids net de la machine	kg	13
Production	g/s	3.5
Capacité du Trémie à grains	g	1300

Schéma d'identification des données de la plaque (Fig. 3)

1. Fabricant
2. Modèle et version
3. Tension
4. Marquage de conformité CE
5. Numéro de série
6. Pin
7. Absorption totale
8. Puissance moteur
9. - -
10. - -
11. Fréquence
12. Marques de conformité
13. Date de fabrication

7. INSTALLATION

L'installation doit être effectuée par un technicien qualifié.

La machine est livrée prête à l'installation, conformément aux données de la plaque, Fig. 3.

S'assurer que le réseau électrique possède les mêmes caractéristiques que celles de la machine.

Contrôler l'intégrité de la machine, des accessoires, du câble d'alimentation et de la prise, et en cas d'endommagements, avertir immédiatement le revendeur.

Les machines ont été élaborées et construites pour la mouture du café en grains à usage professionnel.

Tout autre usage est considéré comme impropre et donc dangereux.

7.1. Réglage des meules

À effectuer en phase d'installation et après le remplacement des meules

Les moulins-doseurs sont testés à l'aide d'un réglage de mouture indicatif, pour lequel il est nécessaire de procéder à un nouveau réglage à effectuer avec le récipient à trémie vide.

Retirer le couvercle de protection (Fig. 1-5), maintenir le bouton ferme-embout pressé (Fig. 2-1) et simultanément, tourner lentement la poignée (Fig. 2-3) dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que les meules s'effleurent (le contact est repérable à un léger bruit de frottement métallique). Débander le bouton ferme-embout, tourner l'embout numéroté (Fig. 2-2) jusqu'à rejoindre le point de remise à zéro, puis déplacer l'embout numéroté de manière à ce que le 0 se trouve en position frontale ; puis déplacer la poignée (Fig. 2-3) dans le sens inverse (des aiguilles d'une montre) en la portant jusqu'à la position numérotée 10;

8. MISE EN SERVICE

8.1 Description des commandes

Interrupteur principal (Fig. 1-9) avec deux positions; quand il est allumé, la machine est prête à moudre le café.

8.2. Premier démarrage

Le KRYO 65 OD possède un menu de démarrage permettant de sélectionner les préférences personnelles de l'opérateur, lorsqu'il est mise en service pour la première fois. L'opérateur doit choisir la langue, le mode et la procédure d'activation de la mouture. Après la sélection des préférences, l'écran affiche un message « Procéder au calibrage ». Le calibrage doit être effectué avec la

procédure présentée dans la structure du logiciel sous Compteur/Fraises/Calibrage.

Ce message s'affiche après chaque préparation jusqu'à ce que le calibrage ait été effectué.

8.3 Réglage de la mouture

Le moulin à café est testé par le constructeur via un réglage de mouture intermédiaire. Puis, tout dépend donc du type de café utilisé.

Effectuer le réglage de la mouture uniquement lorsque l'appareil est éteint, ne jamais procéder au réglage lorsque l'appareil est en marche.

- Introduire une petite dose de café en grains dans le récipient à trémie et fermer le couvercle ;
- Contrôler l'ouverture de la trémie (fermeture de trémie (Fig. 1-4) vers l'intérieur) ;
- Procéder à la mouture d'une petite dose de café ;
- Positionner le porte-filtre sur la fourche du porte-filtre (Fig. 1-8) et moudre le café ;
- Passer un peu de café, en vérifiant le temps de distribution, l'apparence du café et son goût, tout en prenant en compte que des moutures trop grossières produisent un café léger coloré sans crème, tandis que les moutures trop fines produisent un café fort et sombre sans crème.
- Si le café ne satisfait pas aux attentes, régler la mouture en appuyant sur le bouton (Fig. 2-1) et en tournant l'embout (Fig. 2-3) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour une mouture plus fine ou dans le sens des aiguilles d'une montre pour une mouture plus grosse.
- Répéter l'opération jusqu'à obtenir la quantité de café désirée,

Un recalibrage de la mouture est généralement uniquement nécessaire après un changement de café. Des ajustements mineurs peuvent être nécessaires au cours de l'usage afin d'ajuster les changements de fraîcheur des grains.

9. MISE HORS SERVICE

9.1. Temporaire

- Fermer le récipient à trémie et moudre le café en grains restant entre les meules ;
- Eteindre l'interrupteur et débrancher la prise d'alimentation électrique ;
- Retirer le café moulu et l'éventuel café en grains resté dans le récipient à trémie ;
- Effectuer les opérations de nettoyage et d'entretien ;

- Enrouler le câble électrique et le fixer sur la machine à l'aide du ruban adhésif ;
- Couvrir la machine et la ranger dans un environnement sec, à l'abri des intempéries et à l'accès exclusif.

9.2. Définitive

En plus des opérations de mise hors service temporaire, il convient de :

- Couper le câble d'alimentation,
- Emballer la machine avec le carton ou autre et la remettre à la personne compétente (tri des déchets autorisé ou retrait usagé).

10. INFORMATION POUR LE SERVICE D'ASSISTANCE

10.1. Remplacement des meules

Les meules, bien qu'étant construites en acier trempé, sont sujettes à l'usure.

Leur durée de vie est influencée par la quantité de café moulu, par sa dureté et son niveau de torréfaction, ainsi que par la quantité et la pureté des confections de café en grains.

Les petits cailloux et les impuretés diverses ont une forte influence abrasive qui réduit de manière significative la durée de vie des meules.

Quand le temps de mouture est prolongé de manière notable ou quand la mouture devient irrégulière, il convient de procéder au remplacement des meules en agissant comme suit :

- Tirer le levier de fermeture à trémie (Fig. 1-4) ;
- Mettre en marche le moulin-doseur pour moudre le café resté entre les meules ;
- Une fois la mouture achevée, éteindre la machine et débrancher la prise d'alimentation ;
- Vider le récipient à trémie (Fig. 1-2) ;
- Ôter la poignée de réglage (Fig. 1-3) ;
- Tourner le porte-meules supérieur (Fig. 4-1) dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la sortie complète de la tête ;
- Dévisser les vis (Fig. 4-2) et démonter les meules (Fig. 4-3) du support porte-meules ;
- Nettoyer soigneusement les plans d'appui des meules, le filetage du porte-meules et le siège ;
- Placer les nouvelles meules dans leurs supports et les bloquer fermement ;
- Remonter le tout en procédant dans l'ordre inverse.
- Procéder au réglage des nouvelles meules.

10.2 Menu technicien

Doit être effectué par un technicien qualifié.

L'accès au menu technicien est donné en coupant le moulin. Allumez l'interrupteur principal (Fig. 1-9) tout en pressant le bouton de confirmation.

Consignes de sécurité

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier d'une surveillance ou d'instructions.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Tenir le matériel d'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, cartons, etc.) hors de portée des enfants car il constitue une source potentielle de danger.
- Ne pas poser d'objets lourds sur l'emballage. Ne pas empiler plus de trois articles de même nature.
- Ne pas obstruer les grilles d'aspiration et de dispersion. Ne pas recouvrir avec des chiffons, etc.
- Si la machine gèle, laisser la machine dans un lieu avec une température égale ou supérieure à 20 °C pendant au moins 20 minutes avant de l'utiliser.
- Stocker la machine emballée dans un endroit sec, non exposé aux intempéries et où la température ne descend pas au-dessous de 5°C.
- Ne jamais placer de récipients remplis de liquide sur la machine.
- Toute installation non réalisée dans les règles peut blesser des personnes et animaux et endommager des biens. Dans ce cas, le fabricant décline toute responsabilité.
- Installer la machine sur une surface hydrophobe (lamine, acier, céramique, etc.) à l'écart des sources de chaleur (four, plan de cuisson, cheminée, etc.) et où la température ne descend pas au-dessous de 5°C. LA MACHINE CRAINT LE GEL. La surface doit être plane.
- Ne pas exposer la machine aux intempéries ou la placer dans une pièce humide comme la salle de bains.
- Eteindre l'appareil et le débrancher avant de remplacer des accessoires ou d'approcher de pièces qui sont mobiles lorsqu'elles sont utilisées.

- Utiliser exclusivement des pièces de rechange d'origine afin de ne pas compromettre la sécurité et le bon fonctionnement de la machine.
- En cas d'urgence, comme un incendie, bruit inhabituel, surchauffe, etc., réagir immédiatement en coupant le courant.
- En cas de doute, se procurer un schéma électrique détaillé auprès d'un électricien qualifié.
- L'utilisation d'adaptateurs, multiprises et/ou rallonges est interdite.
- Avant de brancher l'appareil, vérifier que les caractéristiques de la machine correspondent à celles du réseau électrique.
- L'alimentation électrique doit comporter les dispositifs de sécurité suivants: mise à la terre efficace, section des conducteurs adaptée aux puissances, coupe-circuit de protection efficace en cas de fuite de terre.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, le service technique ou par une personne présentant une qualification équivalente pour prévenir tout risque.
- La machine doit être raccordée à l'installation fixe à l'aide d'une fiche UL mise à la terre uniquement et présentant les bonnes caractéristiques. La fiche doit être sélectionnée et installée exclusivement par des personnes qualifiées (uniquement pour les États-Unis et le Canada).

Consignes de sécurité spécifique

- L'installation et la mise en service initiale de la machine doivent être exécutées par un technicien spécialisé RANCILLO, en accord avec toute législation en matière valable au lieu d'installation.
- Laisser suffisamment d'espace libre autour de la machine pour faciliter son utilisation et l'exécution de toute opération de maintenance.
- La machine ne doit pas être installée dans des locaux où l'on travaille au jet d'eau ou à la vapeur sous pression!
- Le branchement de la machine au réseau électrique doit être effectué par un électricien qualifié et agréé.
- Il incombe au propriétaire de la machine de faire installer un interrupteur électrique (interrupteur réseau) et / ou une prise fixe facilement accessible.
- L'interrupteur doit séparer avec efficacité la machine du réseau sur tous les pôles. L'ouverture du contact doit être d'au moins 3 mm.

ITALIANO

KRYO 65 OD

Macchina per la macinatura on demand di caffè

1. DESCRIZIONE

KRYO 65 OD

Macchina per la macinatura on demand di caffè funzionante in modo automatico

Legenda (Fig. 1)

1. Coperchio tramoggia
2. Tramoggia grani
3. Manopola di regolazione
4. Chiusura tramoggia
5. Coperchio di protezione
6. Pulsante portafiltro
7. Uscita Caffè
8. Assieme forchetta
9. Interruttore generale
10. Scodellino raccolta polvere
11. Schermo
12. Pulsante dose singola
13. Pulsante dose doppia
14. Pulsante dose custom

2. FUNZIONAMENTO

Premere l'interruttore generale (Fig. 1-9). La macinatura avverrà in due modi.

I modi e come attivarli vengono configurati nel software e possono essere modificati dall'utilizzatore se necessario.

Non macinare una seconda volta il caffè già macinato.

2.1. Modo Automatico

Nel "Modo Automatico", il macinino continua a macinare fino al termine della dose pre programmata. Se la macinatura è interrotta la dose viene cancellata.

Attivazione tramite portafiltro:

- Seleziona la dose di caffè richiesta – singola, doppia o custom (Fig. 1-12 a 14). Il LED del pulsante della dose selezionata si illuminerà. Il pulsante della dose custom non ha LED. La dose selezionata verrà anche visualizzata sullo schermo.
- Posiziona il portafiltro nella forchetta di riferimento (Fig. 1-8) e premi una volta il pulsante portafiltro (Fig. 1-6)
- Il macinino lavora il tempo predefinito e si arresta automaticamente.
- Per interrompere anticipatamente, premi il pulsante selezionato sulla tastiera. La macinatura non potrà continuare.
- Livellare il caffè contenuto nel filtro e pressare con il pressino;
- Controllare che sul bordo del portafiltro non rimanga caffè macinato.

Attivazione tramite tastiera:

- Posiziona il portafiltro nella forchetta di riferimento (Fig. 1-8)
- Seleziona la dose di caffè richiesta – singola, doppia o custom (Fig. 1-12 a 14). Il LED del pulsante della dose selezionata si illuminerà. Il pulsante della dose custom non ha LED. La dose selezionata verrà anche visualizzata sullo schermo.
- Il macinino lavora il tempo predefinito e si arresta automaticamente.
- Per interrompere anticipatamente, premi il pulsante selezionato sulla tastiera. La macinatura non potrà continuare.
- Livellare il caffè contenuto nel filtro e pressare con il pressino;
- Controllare che sul bordo del portafiltro non rimanga caffè macinato.

2.2. Modo On Demand

Nel "Modo On demand", la macinatura può essere messa in pausa e ripristinata.

Attivazione tramite portafiltro:

- Seleziona la dose di caffè richiesta – singola, doppia o custom (Fig. 1-12 a 14). Il LED del pulsante della dose selezionata si illuminerà. Il pulsante della dose custom non ha LED. La dose selezionata verrà anche visualizzata sullo schermo.
- Posiziona il portafiltro nella forchetta di riferimento (Fig. 1-8) e premi una volta il pulsante portafiltro (Fig. 1-6)
- Il macinino lavora il tempo predefinito e si arresta automaticamente.

- Per mettere in pausa la macinatura prima della fine, rilascia il pulsante portafiltro, e riattiva premendo e mantenendo premuto il pulsante portafiltro.
- Per interrompere anticipatamente, premi qualsiasi pulsante sulla tastiera. La macinatura non potrà continuare.
- Livellare il caffè contenuto nel filtro e pressare con il pressino;
- Controllare che sul bordo del portafiltro non rimanga caffè macinato.

Attivazione tramite tastiera:

- Posiziona il portafiltro nella forchetta di riferimento (Fig. 1-8)
- Seleziona la dose di caffè richiesta – singola, doppia o custom (Fig. 1-12 a 14). Il LED del pulsante della dose selezionata si illuminerà. Il pulsante della dose custom non ha LED. La dose selezionata verrà anche visualizzata sullo schermo.
- Il macinino lavora il tempo predefinito e si arresta automaticamente.
- Per interrompere anticipatamente, premi qualsiasi pulsante sulla tastiera. La macinatura potrà continuare ripremendo lo stesso pulsante. La macinatura verrà interrotta premendo qualsiasi altro pulsante e non potrà continuare.
- Livellare il caffè contenuto nel filtro e pressare con il pressino;
- Controllare che sul bordo del portafiltro non rimanga caffè macinato.

3. MANUTENZIONE

Le operazioni di manutenzione vanno effettuate a macchina spenta e fredda e con la spina di alimentazione elettrica disinserita. Per la pulizia non utilizzare strumenti metallici o abrasivi tipo pagliette, spazzole metalliche, aghi, ecc., e detergenti, (alcol ecc.) ma usare un panno o una spugna umidi.

3.1. Giornaliera

- Pulire la carrozzeria e lo scodellino raccolto polvere.
- Pulire il dosatore posto sotto il contenitore di caffè.
- Pulire l'uscita caffè con uno spazzolino.

3.2. Periodica o dopo l'uso intenso

Svuotare il contenitore del caffè in grani, pulirlo con un sapone detergente delicato dai residui oleosi lasciati dal caffè stesso.

I materiali di scarto usati per la lavorazione o manutenzione, se non biodegradabili o inquinanti, vanno riposti in separati contenitori e consegnati negli appositi centri di raccolta.

3.3. Sostituzione delle macine

Il KRYO65 OD ha un contatore integrato, che informa l'utente, dopo che viene raggiunta la quantità predefinita di caffè macinato, che le macine sono da sostituire.

La sostituzione delle macine deve essere eseguita solo da servizio tecnico di assistenza qualificato.

Si prega di contattare la locale organizzazione vendite.

4. SOFTWARE

Il KRYO65 OD ha tre menu da utilizzare.

4.1 Uso dei pulsanti

Per configurare il KRYO65 OD i pulsanti delle dosi saranno utilizzati con una funzione aggiuntiva.

Il pulsante dose singola (Fig.1 -12) sarà utilizzato come pulsante “-“, il pulsante dose doppia (Fig.1-13) come pulsante “+“ e entrambi i pulsanti per muoversi attraverso il menu. Il pulsante dose customizzata (Fig.1-14) viene utilizzato come conferma o come pulsante di ESC a seconda del menu.

4.2 Menu Dosatura

Nel menu di dosatura la quantità di caffè fornita da un pulsante può essere cambiata.

- Premi il pulsante selezionato per 3 secondi
- Cambia il valore dello specifico pulsante
- Conferma il cambio con il pulsante di conferma.

4.3 Menu Barista

Il “Menu Barista” può essere avviato premendo il pulsante di conferma (Fig.1-14) per 5 secondi. Ogni ulteriore informazione è indicata nel seguente schema software.

4.4 Menu Tecnico

Deve essere utilizzato da un tecnico qualificato.

I parametri con sfondo grigio sono accessibili solo al tecnico di servizio.

L'accesso a questo menu è trattato in un altro capitolo del manuale.

Schema Software

Dosatura	Singolo	Tempo per macinare la dose singola in secondi		
	Doppio	Tempo per macinare la dose doppia in secondi		
	Custom	Tempo per macinare la dose custom in secondi		
	ESC	Uscire dal menu		
Modo	Automatico	Imposta il macinadosatore in modo "Automatico", la macinatura non può essere interrotta		
Erogazione	On Demand	Imposta il macinadosatore in modo "On Demand", la macinatura può essere interrotta		
	ESC	Uscire dal menu		
Avvio dose	Tastiera	La macinatura sarà avviata premendo il pulsante della tastiera, richiesto		
	Portafiltro	La macinatura sarà avviata premendo il pulsante tramite portafiltro. Verrà erogata la dose pre-selezionata.		
	ESC	Uscire dal menu		
Lingua	English, Italiano...	Seleziona la lingua del menu - Italiano, English, Deutsch, Francais, Espanol o Portogues e conferma.		
	ESC	Uscire dal menu		
Contatori	Totali	Singolo	Mostra il numero totale di dosi singole erogate. Non azzerabile	
		Doppio	Mostra il numero totale di dosi doppie erogate. Non azzerabile	
		Custom	Mostra il numero totale di dosi custom erogate. Non azzerabile	
		ESC	Uscire dal menu	
	Parziali	Singolo	Mostra il numero di dosi singole erogate dall'ultimo azzeramento	
		Doppio	Mostra il numero di dosi doppie erogate dall'ultimo azzeramento	
		Custom	Mostra il numero di dosi custom erogate dall'ultimo azzeramento	
		Reset	Azzerare il contatore di dosi	
		ESC	Uscire dal menu	
	Macine	Taratura	La taratura delle macine viene effettuata con questo sotto menu ed inizia dopo la conferma	
			Macinatura	Inizia a macinare caffè per un tempo definito. Il caffè deve essere pesato. Preleva tre campioni e calcola la media.
			Pesata	La quantità di caffè pesato deve essere inserita e confermata.
		Allarme	Quantità di caffè in Kg da macinare prima che le macine vengano sostituite. Con "0" l'allarme è disabilitato.	
		Contatore	Mostra la quantità di caffè macinato in Kg.	
		Reset	Azzerare il contatore macine	
ESC		Uscire dal menu		
ESC		Uscire dal menu		
ESC		Uscire dal menu		

5. INCONVENIENTI E RIMEDI

Operazioni di controllo eseguibili dall'utilizzatore

Per ogni altro tipo di anomalia o inconveniente non specificato, staccare la spina di corrente, astenersi da interventi diretti di riparazione o verifica e rivolgersi al servizio tecnico di assistenza qualificato.

A) Non si accende la macchina:

- Controllare se è inserita la spina;
- Controllare che ci sia corrente in rete e il salvavita o l'interruttore generale sia inserito;
- Controllare le condizioni della spina e del cavo di alimentazione, se sono danneggiati farli sostituire da personale qualificato.

B) Non macina caffè:

- Controllare che ci sia caffè in grani nel contenitore;
- Controllare che la leva di chiusura tramoggia sia aperta.

C) Macinatura a tempi lunghi

- Controllare la regolazione di macinatura;
- Fare sostituire le macine da personale qualificato.

6. DATI TECNICI

Versioni		KRYO 65 OD
Dimensione macchina	mm	L.220 - P.385 - H.575
Peso netto macchina	kg	13
Produzione	g/s	3.5
Capacità Tramoggia grani	g	1300

Schema d'identificazione dati di targa (Fig. 3)

1. Produttore
2. Modello e versione
3. Tensione
4. Marchio CE di conformità
5. Numero di serie
6. Pin
7. Assorbimento totale
8. Potenza motore
9. --
10. --
11. Frequenza
12. Marchi di conformità
13. Data di produzione

7. INSTALLAZIONE

L'installazione deve essere effettuata dal tecnico qualificato.

La macchina viene consegnata pronta per l'installazione secondo i dati di targa - Fig. 3

Accertarsi che la linea elettrica abbia le stesse caratteristiche della macchina.

Controllare l'integrità della macchina, degli accessori, del cavo di alimentazione e della spina ed in caso di danni, avvertire con tempestività il rivenditore.

Le macchine sono state progettate e costruite per la macinatura di caffè in grani ad uso professionale.

Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.

7.1. Taratura delle macine

Da effettuare in fase di installazione e dopo la sostituzione delle macine

I macinadosatori vengono collaudati con una regolazione di macinatura indicativa, per cui si rende necessario procedere ad una nuova regolazione da effettuare con i contenitore a tramoggia vuoto.

Rimuovere il coperchio di protezione (Fig.1-5), tenere premuto il pulsante ferma ghiera (Fig. 2-1) e contemporaneamente ruotare lentamente in senso antiorario la manopola (Fig. 2-3) fino a che le macine si sfiorino (il contatto si avverte con un leggero suono di strofinamento metallico). Rilasciare il pulsante ferma ghiera, ruotare la ghiera numerata (Fig. 2-2) fino al raggiungimento del punto di azzeramento, spostare quindi la ghiera numerata in modo che lo 0 sia in posizione frontale; spostare quindi la manopola (Fig. 2-3) in senso opposto (orario).

8. MESSA IN SERVIZIO

8.1. Descrizione comandi

Interruttore generale (Fig. 1-9) a due posizioni; premuto, la macchina è pronta per la macinatura.

8.2. Primo Avvio

Il KRYO 65 OD ha un menu di avvio per selezionare, quando acceso per la prima volta, le preferenze personali dell'operatore. L'operatore deve scegliere la lingua, il modo e come attivare la macinatura. Dopo la scelta delle preferenze, lo schermo mostrerà il messaggio "effettuare la taratura". La taratura deve essere effettuata con la procedura mostrata nello Schema Software sotto Contatore/Macine/Taratura.

Questo messaggio sarà mostrato dopo ogni operazione fin quando non verrà effettuata la calibrazione.

8.3. Regolazione macinatura

Il macinacaffè viene collaudato dal costruttore con una regolazione di macinatura intermedia. La regolazione quindi dipende dal tipo di caffè usato.

- *Inserire nel contenitore tramoggia una piccola quantità di caffè in grani e chiudere il coperchio;*
- *Controllare che la tramoggia sia aperta (Fig. 1-4);*
- *Posizionare il portafiltro nella forchetta (Fig. 1-8), ed effettuare la macinatura di una piccola dose di caffè*
- *Preparare un caffè controllando il tempo di erogazione, l'aspetto del caffè e il sapore considerando che una macinatura troppo grossa comporta caffè chiari e senza crema, mentre una macinatura troppo fine comporta caffè forti, scuri e senza crema.*
- *Se il caffè non risponde ai requisiti desiderati, regolare la macinatura premendo il pulsante (Fig. 2-1) e ruotando la manopola (Fig. 2-3) in senso anti-orario per macinatura più fine o in senso orario per macinature più grosse.*
- *Ripetere l'operazione fino ad ottenere la quantità di caffè desiderato,*

La ricalibrazione delle macine è tipicamente necessaria solo dopo un cambio di tipo di caffè. Regolazioni di minore entità possono essere richieste a seguito di cambiamenti nella freschezza dei grani.

9. MESSA FUORI SERVIZIO

9.1. Temporanea

- *Chiudere il contenitore a tramoggia e macinare il caffè in grani rimasto fra le macine;*
- *Spegnere l'interruttore e staccare la spina di alimentazione elettrica;*
- *Togliere il caffè macinato e l'eventuale caffè in grani rimasto nel contenitore a tramoggia;*
- *Effettuare le operazioni di pulizia e manutenzione;*
- *Avvolgere il cavo elettrico e fissarlo alla macchina con del nastro adesivo;*
- *Coprire la macchina e riporla in un ambiente asciutto, al riparo da intemperie e di esclusivo accesso.*

9.2. Definitiva

Oltre alle operazioni della messa fuori servizio temporanea, provvedere a:

- *Tagliare il cavo di alimentazione,*
- *Imballare la macchina con cartone o altro e consegnarla al personale preposto (smaltimento rifiuti autorizzato o ritiro usato).*

10. INFORMAZIONE PER IL SERVIZIO ASSISTENZA

10.1. Sostituzione macine

Le macine, pur essendo costruite in acciaio temperato, sono soggette ad usura.

La loro durata è influenzata dalla quantità di caffè macinato, dalla sua durezza e grado di tostatura, nonché dalla quantità e purezza delle confezioni di caffè in grani.

Sassolini ed impurità varie hanno una forte azione abrasiva che riduce notevolmente la vita delle macine.

Quando il tempo di macinatura si allunga notevolmente o la macinatura diventa irregolare, occorre provvedere alla sostituzione delle macine agendo nel seguente modo:

- *Tirare la leva di chiusura tramoggia (Fig. 1-4);*
- *Avviare il macinadosatore per macinare il caffè rimasto fra le macine;*
- *Terminata la macinatura, spegnere la macchina e staccare la linea di alimentazione;*
- *Svuotare la tramoggia grani (Fig. 1-2);*
- *Togliere la manopola di regolazione (Fig. 1-3);*
- *Ruotare i porta macine superiore (Fig. 4-1) in senso antiorario fino alla completa fuoriuscita della testata;*
- *Svitare le viti (Fig. 4-2) e smontare le macine (Fig. 4 - 3) dai supporti porta macine;*
- *Pulire accuratamente i piani di appoggio delle macine, la filettatura del porta macine e la sede;*
- *Posizionare le nuove macine nei rispettivi supporti e bloccarle solidamente;*
- *Rimontare il tutto procedendo in senso inverso.*
- *Procedere alla taratura delle nuove macine.*

10.2 Menu tecnico

Deve essere utilizzato da un tecnico qualificato.

L'accesso al menu tecnico è possibile spegnendo il macinadosatore e accendendolo tramite l'interruttore principale

(Fig. 1-9) premendo nello stesso momento il pulsante di conferma.

Istruzioni di sicurezza

- L'apparecchio non deve essere usato da bambini o da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, salvo che non siano sorvegliati o che non siano stati opportunamente istruiti.
- Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Gli elementi d'imballaggio (sacchetti di plastica, polistirolo espanso, chiodi, cartoni, ecc.) non devono essere lasciati alla portata di bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Evitare di sovrapporre all'imballo colli pesanti di altro genere. Non impilare più di tre pezzi dello stesso tipo.
- Non ostruire le griglie di aspirazione o di dissipazione. Non coprire con panni o altro.
- In caso di congelamento, lasciare la macchina in un luogo con temperatura minima di 20°C per almeno 20 minuti prima di accenderla.
- La macchina imballata va immagazzinata in un luogo riparato dalle intemperie, asciutto e privo di umidità. La temperatura non deve essere inferiore a +5°C.
- Non appoggiare contenitori di liquidi sulla macchina.
- Un'errata installazione può causare danni a persone, animali e cose per i quali il costruttore non può considerarsi responsabile.
- Posizionare la macchina su un piano idrorepellente (laminato, acciaio, ceramica, ecc.) lontano da sorgenti di calore (forni, fornelli, camini, ecc.) e in ambienti dove la temperatura non scenda sotto i 5°C. TEME IL GELO. Posizionare la macchina in piano.
- Non esporre la macchina ad intemperie né installarla in ambienti ad elevata umidità come locali da bagno.
- Spegnere la macchina e scollegarla dalla rete prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso normale.
- Utilizzare solo accessori e ricambi autorizzati dal produttore per evitare di compromettere la sicurezza ed il corretto funzionamento della macchina.
- In caso di emergenza, come principio d'incendio, rumorosità anomala, surriscaldamento, ecc, intervenire immediatamente staccando l'alimentazione elettrica.
- In caso di dubbio o di incertezza far controllare da personale qualificato l'impianto di alimentazione elettrica.
- È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

- Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'impianto di alimentazione elettrica deve essere provvisto dei seguenti dispositivi di sicurezza: efficace messa a terra; sezione dei conduttori adatta alla potenza assorbita; dispositivo salvavita efficiente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o da una persona qualificata, in modo da prevenire ogni rischio.
- La macchina deve essere connessa alla rete usando una spina con contatto di terra approvata UL di portata adeguata. La spina deve essere scelta e installata solo da personale qualificato. (Solo per USA e Canada)

Istruzioni di sicurezza specifiche

- Installazione e primo avvio devono essere effettuati da personale RANCILIO o da un tecnico addestrato da RANCILIO in completa osservanza delle regole di installazione locali.
- Lasciare degli spazi liberi attorno alla macchina al fine di agevolare l'uso e le operazioni di manutenzione.
- Non installare la macchina in luoghi dove vengono usati getti d'acqua o macchine pulitrici ad alta pressione
- Le operazioni di allacciamento devono essere eseguite da personale qualificato.
- L'interruttore automatico differenziale o, nel caso di macchine dotate di cavo con spina, la presa di corrente deve essere situato in prossimità della macchina, in posizione facilmente accessibile.
- Predisporre a monte del cavo di alimentazione un interruttore automatico differenziale. I contatti devono avere una apertura di almeno 3 mm.

ESPAÑOL

KRYO 65 OD

Molino de café On Demand

1. DESCRIPCIÓN

KRYO 65 OD

Molino de café automático On Demand

Leyenda (Fig. 1)

1. Tapa de la tolva
2. Tolva de granos
3. Botón de regulación
4. Cierre de la tolva
5. Tapa protectora
6. Botón del soporte de portafiltro
7. Boca de salida del café
8. Conjunto de horquilla
9. Interruptor
10. Bandeja recoge polvo
11. Pantalla
12. Botón para dosis individual
13. Botón para dosis doble
14. Botón para dosis personalizada

2. FUNCIONAMIENTO

Pulsar el interruptor general (Fig. 1-9). La molienda puede hacerse con dos modos.

Tanto los modos como la activación están configurados en el software, pudiendo ser modificados por el usuario de ser necesario.

No volver a moler el café ya molido.

2.1. Modo automático

En el "Modo automático" el molino continúa moliendo hasta que se haya suministrado la dosis programada previamente. Si se para la molienda durante el suministro, la dosis se anula.

Activación mediante el soporte de filtro:

- Seleccione la dosis de café requerida: dosis individual, doble o personalizada (Fig. 1-12 a 14). La LED de la dosis seleccionada se ilumina. El botón para la dosis personalizada no tiene LED. La dosis seleccionada se mostrará asimismo en la pantalla.
- Coloque el soporte de filtro en la horquilla (Fig. 1-8) y pulse una vez el botón del soporte de filtro (Fig. 1-6).
- El molino funciona durante el tiempo predefinido y se para automáticamente.
- Para anular antes, pulse el mismo botón del teclado. No se podrá continuar con la molienda.
- Nivele el café contenido en el filtro y prénselo con el prensa café.
- Eliminar posibles residuos de café molido en el borde del portafiltros.

Activación mediante teclado:

- Coloque el soporte de filtro en la horquilla (Fig. 1-8).
- Seleccione la dosis de café requerida: dosis individual, doble o personalizada (Fig. 1-12 a 14). La LED de la dosis seleccionada se ilumina. El botón para la dosis personalizada no tiene LED. La dosis seleccionada se mostrará asimismo en la pantalla.
- El molino funciona durante el tiempo predefinido y se para automáticamente.
- Para anular antes, pulse el mismo botón del teclado. No se podrá continuar con la molienda.
- Nivele el café contenido en el filtro y prénselo con el prensa café.
- Eliminar posibles residuos de café molido en el borde del portafiltros.

2.2. Modo On Demand

En el "Modo On Demand" se puede detener la molienda durante el suministro, y reanudarla.

Activación mediante el soporte de filtro:

- Seleccione la dosis de café requerida: dosis individual, doble o personalizada (Fig. 1-12 a 14). La LED de la dosis seleccionada se ilumina. El botón para la dosis personalizada no tiene LED. La dosis seleccionada se mostrará asimismo en la pantalla.
- Coloque el soporte de filtro en la horquilla (Fig. 1-8) y presiónelo hacia el botón del soporte de filtro (Fig. 1-6).
- El molino funciona durante el tiempo predefinido y se para automáticamente.
- Para detener la molienda antes de que finalice el suministro, suelte el botón del soporte del portafiltro; reactive el suministro pulsando y manteniendo pulsado el botón del soporte de portafiltro.

- Para anular antes de que finalice el suministro, suelte el botón del soporte de portafiltro; a continuación, pulse cualquier botón del teclado.
- Nivele el café contenido en el filtro y prénselo con el prensa café.
- Eliminar posibles residuos de café molido en el borde del portafiltros.

Activación mediante teclado:

- Coloque el portafiltro en la horquilla (Fig. 1-8).
- Seleccione la dosis de café requerida: dosis individual, doble o personalizada (Fig. 1-12 a 14). El LED de la dosis seleccionada se ilumina. El botón para la dosis personalizada no tiene LED. La dosis seleccionada se mostrará asimismo en la pantalla.
- El molino funciona durante el tiempo predefinido y se para automáticamente.
- Para interrumpir antes de que finalice la molienda, pulse el mismo botón del teclado. Se puede continuar con la molienda volviendo a pulsar el mismo botón. La molienda se puede parar con cualquier otro botón y no se puede reanudar.
- Nivele el café contenido en el filtro y prénselo con el prensa café.
- Eliminar posibles residuos de café molido en el borde del portafiltro.

3. MANTENIMIENTO

Las operaciones de mantenimiento se realizarán con la máquina parada y fría y la clavija de la alimentación eléctrica desconectada.

Para la limpieza no utilizar instrumentos metálicos o abrasivos, como estropajos o cepillos metálicos, agujas, etc., ni detergentes (alcohol, etc.), sino utilizar un paño o una esponja húmedos.

3.1. Diario

- Limpiar el cuerpo y él recoge polvo del café molido.
- Limpiar la zona dosificadora situada debajo del contenedor de café.
- Limpie la boca de salida del café con un cepillo.

3.2. Periódico o después de un uso intenso

Vacíe la tolva de granos y, para eliminar los residuos de grasa del café, límpiela con una solución jabonosa suave.

Los materiales de desecho utilizados para la elaboración y mantenimiento, si no son biodegradables o están contaminados, deberán depositarse en contenedores separados y entregados en los centros de recogida de residuos apropiados.

3.3. Sustitución de las fresas

KRYO 65 OD dispone de un contador integrado que informa al usuario, una vez que se ha molido la cantidad predefinida de café, que las fresas deben sustituirse.

Esta alerta puede ser activada por el técnico de mantenimiento durante la puesta en marcha. Nosotros recomendamos la activación del aviso.

La sustitución de las fresas deberá ser realizada únicamente por un técnico de mantenimiento cualificado.

Le rogamos que se ponga en contacto su Servicio de Asistencia Técnica.

4. SOFTWARE

KRYO 65 OD cuenta con tres menús para su manejo.

4.1. Empleo de los botones

Para configurar el molino KRYO 65 OD los botones de las dosis se utilizan con una función adicional.

El botón para la dosis individual (Fig. 1-12) se utiliza como el botón “-”; el botón para la dosis doble (Fig. 1-13), como el botón “+”; y ambos botones, para navegar por el menú. El botón para la dosis personalizada (Fig. 1-14) se utiliza como botón de confirmación o de ESC, dependiendo del menú al que se ha ingresado.

4.2. Menú para la dosificación

En el menú para la dosificación, la cantidad de café suministrada por un botón puede modificarse.

- Pulse el botón seleccionado durante 3 segundos
- Modifique el valor del botón en cuestión
- Confirme la modificación con el botón de confirmación

4.3. Menú del barista

El “Menú del barista” puede abrirse pulsando el botón de confirmación (Fig. 1-14) durante 5 segundos.

Encontrará más información en el árbol del software de abajo.

4.4. Menú del técnico

El técnico de mantenimiento es la única persona que tendrá acceso a los parámetros con fondo gris.

El acceso a este menú está descrito en otro capítulo del manual.

Software

Dosificación	Individual	Tiempo para moler la dosis individual en segundos	
	Doble	Tiempo para moler la dosis doble en segundos	
	Personalizada	Tiempo para moler la dosis personalizada en segundos	
	ESC	Salir del menú	
Modo	Automático	Ajusta el molino en el modo "automático", no se puede detener la molienda durante el suministro	
	On Demand	Ajusta el molino en el modo "On Demand", se puede detener la molienda durante el suministro.	
	ESC	Salir del menú	
Iniciar dosis	Teclado	La molienda se pondrá en marcha pulsando el botón requerido.	
	Portafiltro	La molienda se pondrá en marcha mediante el portafiltro cuando se pulse el botón del soporte de portafiltro. Se tomará la dosis preseleccionada.	
	ESC	Salir del menú	
Idioma	English, Español ...	Seleccione el idioma: Italiano, English, Deutsch, Français, Español o Português y confirme.	
	ESC	Salir del menú	
Contadores	Totales	Individual	Muestra el número total de dosis individuales preparadas. No es reiniciable.
		Doble	Muestra el número total de dosis dobles preparadas. No es reiniciable.
		Personalizada	Muestra el número total de dosis personalizadas preparadas. No es reiniciable.
		ESC	Salir del menú
Contador	Individual	Muestra el número de dosis individuales preparadas desde la última reinicialización.	
	Doble	Muestra el número de dosis dobles preparadas desde la última reinicialización.	
	Personalizada	Muestra el número de dosis personalizadas preparadas desde la última reinicialización.	
	Reinicialización	Reinicializa todos los contadores de dosis.	
	ESC	Salir del menú	
Fresas	Calibración	El ajuste del molino se efectúa mediante este submenú y comienza después de la confirmación	
		Molienda	Empieza a moler café por un tiempo definido. El café tiene que pesarse. Tome tres pruebas y calcule la media.
		Peso	La cantidad del café pesado deberá ajustarse aquí y confirmarse.
	Alarma	La cantidad de café en kg cuando las fresas deben sustituirse. En "0" la alarma está desactivada.	
	Contador	Muestra la cantidad de café molido en kg.	
	Reinicialización	Reinicializa todos los contadores de dosis.	
	ESC	Salir del menú	
	ESC	Salir del menú	
ESC	Salir del menú		

5. PROBLEMAS Y SOLUCIONES

Operaciones de control a ejecutar por el usuario

Para cualquier otro tipo de anomalía o inconveniente no especificado, desconectar la clavija de la corriente, abstenerse de realizar reparaciones o verificaciones directamente y dirigirse al servicio de asistencia técnica cualificado.

- A) La máquina no se enciende:
 - Controlar si la clavija está conectada;
 - controlar que haya corriente en la red y que el interruptor diferencial o el interruptor general esté conectado;
 - controlar las condiciones de la clavija y del cable de alimentación; si están dañados, encargue su sustitución a personal cualificado.
- B) No muele café:
- Controlar que haya café en grano en la tolva;
 - controlar que la palanca de cierre de la tolva esté abierta (la palanca hacia adentro).
- C) Molienda a intervalos largos:
- Controlar el ajuste de la molienda;
 - encargar la sustitución de las fresas a personal cualificado.

6. DATOS TÉCNICOS

Versione		KRYO 65 OD
Dimensiones de la máquina	mm	L.220 - P.385 - H.575
Peso neto de la máquina	kg	13
Producción	g/s	3.5
Capacidad Tolva de granos	g	1300

Esquema de identificación de los datos de la placa (Fig. 3)

1. Fabricante
2. Modelo y versión
3. Tensión
4. Marca de conformidad CE
5. Número de serie
6. Pin
7. Absorción total
8. Potencia del motor
9. - -
10. - -
11. Frecuencia
12. Marcas de conformidad
13. Fecha de fabricación

7. INSTALACIÓN

La instalación deberá ser efectuada por un técnico cualificado.

La máquina se entrega lista para su instalación según los datos de la placa, fig. 3.

Comprobar que la línea eléctrica tenga las mismas características que la máquina.

Controlar que la máquina, los accesorios, el cable de alimentación y la clavija estén intactos y, en caso de daños, avisar al distribuidor de inmediato.

Las máquinas han sido diseñadas y fabricadas para la molienda de café en grano para uso profesional.

Toda otra utilización se considerará impropia y, por lo tanto, peligrosa.

7.1 Ajuste de las fresas

A efectuar en la fase de instalación y después de la sustitución de las fresas

Los dosificadores de la molienda se comprueban con una regulación indicativa de la molienda, por lo que resulta necesario proceder a un nuevo ajuste a efectuarse con los contenedores tolvas vacías.

Retire la tapa protectora (Fig. 1-5), mantener pulsado el botón cierra anillo (Fig. 2-1) y simultáneamente girar lentamente el botón de mando (Fig. 2-3) en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta que las fresas rocen (el contacto se advierte por un ligero sonido de fricción metálico), girar el anillo numerado (Fig. 2-2) hasta alcanzar el punto de puesta a cero, luego desplazar el anillo numerado de modo que el 0 esté en posición frontal; luego desplazar el botón de mando (Fig. 2-3) en el sentido opuesto (de las agujas del reloj) llevándolo a la posición numerada 10.

8. PUESTA EN MARCHA

8.1. Descripción de los mandos

Interruptor principal (Fig. 1-9) con dos posiciones; cuando está encendido, la máquina está lista para moler café.

8.2. Primera puesta en marcha

KRYO 65 OD cuenta con un menú de puesta en marcha para seleccionar las preferencias personales del usuario, cuando se conecta por primera vez. El usuario deberá seleccionar el idioma, el modo, y la manera de activar la molienda. Después de seleccionar las preferencias, la pantalla mostrará el mensaje

“Realice la calibración”. La calibración deberá realizarse según el procedimiento mostrado en la estructura del software bajo Contador/Fresas/Calibración.

Este mensaje aparecerá después de cada preparación hasta que se haya realizado la calibración.

8.3. Ajuste de la molienda

El molinillo de café viene comprobado de fábrica con un ajuste de molienda intermedia. Pero depende del tipo de café utilizado.

Efectuar el ajuste de la molienda solo cuando el aparato esté cerrado, no efectuarlo jamás con el aparato en funcionamiento.

- *Introducir en la tolva una pequeña cantidad de café en grano y cerrar la tapa;*
- *controlar que la tolva esté abierta (la palanca (Fig. 1-4) hacia adentro);*
- *efectuar la molienda de una pequeña cantidad de café;*
- *Posicione el portafiltro en la horquilla (Fig. 1-8) y mueva el café;*
- *Prepare algo de café, controlando el tiempo de suministro, el aspecto del café y su sabor, teniendo en cuenta que una molienda demasiado gruesa produce un café de color claro sin crema, mientras que un café molido demasiado fino da como resultado un café fuerte, oscuro y sin crema.*
- *Si el café no cumple con los requisitos deseados, ajustar la molienda pulsando el botón (Fig. 2-1) y girando el anillo (Fig. 2-3) en el sentido contrario a las agujas del reloj para moliendas más finas, o en el sentido de las agujas del reloj para moliendas más gruesas.*
- *Repetir la operación hasta obtener la cantidad de café deseada.*

Por lo general, la recalibración de la molienda solo es necesaria si se cambia de café. Podría ser necesario realizar algunos ajustes menores durante el empleo, para adaptarse a cambios en la frescura de los granos.

9. PUESTA FUERA DE SERVICIO

9.1. Temporal

- *Cerrar el contenedor tolva y moler el café en grano que ha quedado entre las fresas;*
- *apagar el interruptor y desconectar la clavija de la alimentación eléctrica;*
- *Vaciar el café molido y retirar el café en grano que haya quedado eventualmente en el contenedor tolva;*
- *efectuar las operaciones de limpieza y mantenimiento;*

- *enrollar el cable eléctrico y fijarlo a la máquina con una cinta adhesiva;*
- *cubrir la máquina y colocarla en un entorno seco, al abrigo de la intemperie y de acceso exclusivo.*

9.2. Definitiva

Además de las operaciones de la puesta fuera de servicio temporal, proceda a:

- *cortar el cable de la alimentación*
- *empaquetar la máquina con cartón u otro material y enviarla al personal encargado (eliminación de residuos autorizada o retiro de la máquina usada).*

10. INFORMACIÓN PARA EL SERVICIO DE ASISTENCIA

10.1. Sustitución de las fresas

A pesar de que las fresas están fabricadas en acero templado, están sujetas a desgaste.

Su vida útil está influenciada por la cantidad de café molido en una punta temporal, por su dureza y grado de torrefacción, así como por la cantidad de posibles impurezas de las mezclas del café en grano.

Piedrecillas e impurezas diversas ejercen una fuerte acción abrasiva que reduce notablemente la vida útil de las fresas.

Cuando el tiempo de la molienda se prolonga notablemente o la molienda se vuelve irregular, habrá que proceder a sustituir las fresas actuando del modo siguiente:

- *Tirar de la palanca de cierre de tolva (Fig. 1-4);*
- *poner en marcha el molinillo dosificador para moler el café que ha quedado entre las fresas;*
- *terminada la molienda, apagar la máquina y desconectar la línea de alimentación;*
- *vaciar el contenedor tolva (Fig. 1-2);*
- *sacar el botón de mando de ajuste (Fig. 1-3);*
- *girar el porta fresas superior (Fig. 4-1) en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que salga completamente del cabezal;*
- *destornillar los tornillos (Fig. 4-2) y desmontar las fresas (Fig. 4-3) del soporte porta fresas;*
- *limpiar cuidadosamente las superficies de apoyo de las fresas, la rosca del porta fresas y el alojamiento;*
- *colocar las fresas nuevas en sus soportes respectivos y bloquearlos firmemente;*
- *volver a montar todo procediendo en sentido inverso;*
- *realizar el ajuste de las fresas nuevas.*

10.2. Menú del técnico

Deberá utilizarlo un técnico cualificado.

Se accede al menú del técnico apagando el molino. Encienda el interruptor principal (Fig. 1-9) pulsando el botón de confirmación.

Instrucciones de seguridad

- El aparato no deberá ser utilizado por niños ni por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia o conocimiento, salvo que a estas se les supervise o instruya.
- Los niños no deberán jugar jamás con la máquina, ni vigilados ni sin vigilar.
- No deje ninguno de los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, cartón, etc.) al alcance de los niños, ya que son potenciales fuentes de peligro.
- No coloque objetos pesados sobre el embalaje. No apile más de tres objetos del mismo tipo.
- No obstruya las rejillas de aspiración y de dispersión. No cubra con trapos, etc.
- En caso de congelación, deje la máquina en un lugar con una temperatura mínima de 20 °C, por lo menos 20 minutos, antes de conectarla.
- Mantener la máquina empaquetada en un lugar seco, no expuesto a elementos medioambientales y en condiciones en las cuales la temperatura no descienda a menos de 5°C.
- No colocar ningún recipiente con líquido encima de la máquina.
- No se considerara responsable al fabricante por una instalación inapropiada que pueda causar danos a personas, animales u objetos.
- Instalar la máquina sobre una superficie impermeable (de laminado, acero, cerámica, etc.) lejos de fuentes de calor (horno, cocina eléctrica, chimenea, etc.) y en condiciones en las que la temperatura no pueda descender a menos de 5°C. MANTENERLA CALIENTE. Colocarla sobre una superficie plana.
- No deje la máquina expuesta a elementos medioambientales ni la coloque en habitaciones húmedas, como cuartos de baño.
- Apagar el aparato y desconectar de la red antes de sustituir accesorios o de acercarse a piezas que se mueven durante el funcionamiento.
- Utilizar solo repuestos originales para evitar poner en peligro la seguridad y el adecuado funcionamiento de la máquina.

- En caso de emergencia como un incendio, ruidos extraños, recalentamiento, etc., tome medidas de inmediato, desconecte de la red.
- En caso de duda, solicite a un electricista cualificado un diagrama detallado de la energía eléctrica suministrada.
- Está prohibido utilizar adaptadores, enchufes múltiples y / o cables de prolongación.
- Antes de conectar la unidad, compruebe si los datos de la máquina corresponden con los de su suministro de energía eléctrica.
- El suministro de energía eléctrica deberá estar provisto de los siguientes dispositivos de seguridad: una conexión a tierra eficaz; un diámetro de los cables adecuado a la potencia; un interruptor de protección eficaz en caso de fuga a tierra.
- Si los cables de alimentación eléctrica a la máquina están estropeados, el fabricante o su personal de servicio técnico o un electricista autorizado tendrá que sustituirlos para evitar cualquier riesgo.
- La máquina tiene que estar conectada a una instalación fija utilizando un enchufe UL con toma a tierra que presente las características adecuadas. El enchufe será seleccionado e instalado solo por personal cualificado. (Solo para EE.UU. y Canadá).

Instrucciones específicas de seguridad

- La instalación y puesta en marcha solo deberán ser realizadas por un técnico de servicio de RANCILIO o un representante de RANCILIO, formado especialmente, observando debidamente las normas de instalación locales.
- Dejar suficiente espacio libre alrededor de la máquina para facilitar su uso y la ejecución de cualquier operación de mantenimiento.
- ¡No se debe instalar la máquina en recintos donde se utilicen mangueras de agua o aparatos de limpieza de alta presión!
- Un electricista cualificado deberá realizar todas las conexiones eléctricas
- Un interruptor eléctrico (interruptor de red) y / o un enchufe deberá estar conectado, y ser de acceso fácil, cerca de la máquina.
- El interruptor eléctrico deberá aislar la máquina de la alimentación de la red completamente. La distancia entre los contactos tiene que ser de 3 mm, como mínimo.

PORTUGUES

KRYO 65 OD

Moinho de café a pedido

1. DESCRIÇÃO

KRYO 65 OD

Moinho de café automático a pedido

Legenda (Fig. 1)

1. Tampa da tremonha
2. Tremonha de grão
3. Manipulo
4. Fecho da tremonha
5. Tampa de proteção
6. Botão do suporte do filtro
7. Boca de saída de café
8. Módulo de apoio
9. Interruptor
10. Colher de recolha de pó
11. Visor
12. Botão de dose individual
13. Botão de dose dupla
14. Botão de dose personalizada

2. FUNCIONAMENTO

Premir o interruptor geral (Fig. 1-9). A moagem decorrerá em dois modos.

Os modos e a forma de ativar são configurados no software e podem ser alterados pelo utilizador se necessário.

Não moer uma segunda vez o café já moído.

2.1. Modo automático

No “Modo Automático”, o moinho continua a moer até que a dose pré-programada tenha sido dispensada. Se a moagem for interrompida durante a dispensação, a dose é cancelada.

Ativação pelo suporte do filtro:

- Selecione a dose de café solicitada - dose individual, dupla ou personalizada (Fig. 1-12 a 14). O LED do botão de dose selecionado acenderá. O botão de dose personalizada não tem LED.
A dose selecionada será também exibida no visor.
- Coloque o suporte do filtro no apoio (Fig. 1-8) e prima o respetivo botão (Fig. 1-6) uma vez.
- O moinho funciona durante o tempo predeterminado e para automaticamente.
- Para cancelar antes, prima qualquer botão do teclado. A moagem não pode ser continuada.
- Nivele o café contido no filtro e calque o café com o pressionador;
- Certificar-se de que não existe café moído no bordo do porta-filtros.

Ativação pelo teclado:

- Coloque o suporte do filtro no apoio (Fig. 1-8)
- Selecione a dose de café solicitada - dose individual, dupla ou personalizada (Fig. 1-12 a 14). O LED da dose selecionada acenderá. O botão de dose personalizada não tem LED.
A dose selecionada será também exibida no visor.
- O moinho funciona durante o tempo predeterminado e para automaticamente.
- Para cancelar antes, prima qualquer botão do teclado. A moagem não pode ser continuada.
- Nivele o café contido no filtro e calque o café com o pressionador;
- Certificar-se de que não existe café moído no bordo do porta-filtros.

2.2. Modo a Pedido

No “Modo a Pedido”, a moagem pode ser interrompida durante a dispensação e reiniciada.

Ativação pelo suporte do filtro:

- Selecione a dose de café solicitada - dose individual, dupla ou personalizada (Fig. 1-12 a 14). O LED do botão de dose selecionado acenderá. O botão de dose personalizada não tem LED.
A dose selecionada será também exibida no visor.
- Coloque o suporte do filtro no apoio (Fig. 1-8) e pressione-o contra o respetivo botão (Fig. 1-6).
- O moinho funciona durante o tempo predeterminado e para automaticamente.

- Para fazer uma pausa na moagem antes da dispensação ter terminado, liberte o botão do suporte do filtro e reative a dispensação premindo e mantendo o botão do suporte do filtro.
- Para cancelar antes de terminar a dispensação, liberte o botão do suporte do filtro e prima qualquer botão no teclado.
- Nivele o café contido no filtro e calque o café com o pressionador;
- Certificar-se de que não existe café moído no bordo do porta-filtros.

Ativação pelo teclado:

- Coloque o suporte do filtro no apoio (Fig. 1-8)
- Selecione a dose de café solicitada - dose individual, dupla ou personalizada (Fig. 1-12 a 14). O LED da dose selecionada acenderá. O botão de dose personalizada não tem LED. A dose selecionada será também exibida no visor.
- O moinho funciona durante o tempo predeterminado e para automaticamente.
- Para interromper antes de terminar a moagem, prima o mesmo botão no teclado. A moagem pode ser continuada premindo-se o mesmo botão novamente. A moagem parará com qualquer outro botão e não poderá ser continuada.
- Nivele o café contido no filtro e calque o café com o pressionador;
- Certificar-se de que não existe café moído no bordo do porta-filtros.

3. MANUTENÇÃO

As operações de manutenção são efetuadas com a máquina desligada e fria e com a ficha de alimentação retirada da tomada.

Para a limpeza, não utilizar instrumentos metálicos ou abrasivos, como esfregões de arame, escovas metálicas, agulhas, etc., e detergentes, (álcool, etc.), mas sim um pano ou uma esponja humedecidos.

3.1. Diária

- Limpar a estrutura e o coletor de pó de café moído.
- Limpar a zona doseadora colocada sob o recipiente de café.
- Limpe a boca de saída de café com uma escova.

3.2. Periódica ou depois de uso intenso

Esvazie a tremonha de grãos e limpe-a de resíduos oleosos de café com uma solução de sabão suave.

Os lixos produzidos com o trabalho ou a manutenção, se não forem biodegradáveis ou poluentes, deverão ser colocados em recipientes separados e entregues nos centros de recolha adequados.

3.3. Substituição das Mós

O KRYO 65 OD dispõe de um contador integrado que informa o utilizador quando a quantidade de café predefinida estiver moída e de que as mós têm de ser substituídas.

Este alerta pode ser ativado pelo técnico de assistência durante a entrega. Recomendamos a ativação do alarme.

A substituição das mós só pode ser feita por um técnico de assistência qualificado.

Entre em contacto com a sua organização de vendas local.

4. SOFTWARE

O KRYO 65 OD dispõe de três menus de operação.

4.1 Utilização de botões

Para configurar o KRYO 65 OD serão usados os botões de dose com uma função adicional.

O botão de dose individual (Fig. 1-12) será usado como botão de "-"; o botão de dose dupla (Fig. 1-13) como botão de "+" e ambos para navegar pelo menu. O botão de dose personalizada (Fig. 1-14) é usado como confirmação ou ESC, dependendo do menu que foi acedido.

4.2 Menu de dosagem

No menu de dosagem, a quantidade de café dispensada por um botão pode ser alterada.

- Prima o botão selecionado durante 3 segundos
- Altere o valor do botão específico
- Confirme a alteração com o botão de confirmação

4.3 Menu de empregado

O "Menu de Empregado" pode ser aberto premindo-se o botão de confirmação (Fig. 1-14) durante 5 segundos.

Qualquer informação adicional é fornecida no esquema de software abaixo.

4.4 Menu para técnicos

Os parâmetros com fundo cinzento só estão acessíveis para o técnico de assistência

O acesso a este menu é fornecido noutra capítulo do manual.

Software

Dosagem	Individual	Tempo para moer a dose individual em segundos		
	Dupla	Tempo para moer a dose dupla em segundos		
	Personalizada	Tempo para moer a dose personalizada em segundos		
	ESC	Sair do menu		
Modo	Automático	Define o moinho para o modo “Automático”; a moagem não pode ser suspensa durante a dispensação		
	A Pedido	Define o moinho para o modo “A Pedido”; a moagem pode ser suspensa durante a dispensação		
	ESC	Sair do menu		
Dose inicial	Teclado	Inicia-se a moagem premindo-se o botão solicitado		
	Suporte do filtro	Inicia-se a moagem será pelo suporte do filtro tocando-se no botão do suporte do filtro. A dose pré-selecionada será assumida.		
	ESC	Sair do menu		
Idioma	English, Deutsch ...	Selecione o idioma – Italiano, English, Deutsch, Français, Español ou Português e confirme		
	ESC	Sair do menu		
Contadores	Total	Individual	Exibe o número total de doses individuais preparadas. Não pode ser reiniciado	
		Dupla	Exibe o número total de doses duplas preparadas. Não pode ser reiniciado	
		Personalizada	Exibe o número total de doses personalizadas preparadas. Não pode ser reiniciado	
		ESC	Sair do menu	
	Contador	Individual	Exibe o número de doses individuais preparadas desde o último reinício	
		Dupla	Exibe o número de doses duplas preparadas desde o último reinício	
		Personalizada	Exibe o número de doses personalizadas preparadas desde o último reinício	
		Reiniciar	Reiniciar todos os contadores	
		ESC	Sair do menu	
	Mós	Calibração	O ajuste do moinho é efetuado através deste submenu	
			Moagem	Começar por moer café durante um tempo definido. Pesar o café. Retirar três amostras e calcular a média.
		Peso	A quantidade de café pesado será ajustada e confirmado neste momento	
			Quantidade de café em quilogramas até que as mós tenham de ser substituídas. Com “0” o alarme é desativado	
Alarme		Quantidade de café em quilogramas até que as mós tenham de ser substituídas. Com “0” o alarme é desativado		
Contador		Mostra a quantidade de café moído em quilogramas		
Reiniciar		Reinicia o contador das mós		
ESC		Sair do menu		
ESC	Sair do menu			
ESC	Sair do menu			

5. PROBLEMAS E SOLUÇÕES

Operações de controlo executáveis pelo utilizador

No caso de qualquer outro tipo de anomalia ou inconveniente não especificado, retirar a ficha da tomada, não efetuar intervenções diretas de reparação ou verificação e contactar o serviço de assistência técnica qualificado.

A) A máquina não liga:

- Verificar se a tomada está introduzida na ficha;
- Verificar se existe corrente na rede e se o fusível ou o interruptor geral estão inseridos;
- Verificar as condições da ficha e do cabo de alimentação e, se estiverem danificados, substituí-los por pessoal qualificado.

B) Não mói café:

- Verificar se existe café em grão no recipiente;
- Verificar se a alavanca de fecho da tremonha está aberta (alavanca para dentro)

C) Moagem com duração longa

- Verificar a regulação da moagem;
- Solicitar a substituição do moinho por pessoal qualificado.

6. DADOS TÉCNICOS

Versões		KRYO 65 OD
Dimensões da máquina	mm	L.220 - P.385 - A.575
Peso líquido da máquina	kg	13
Produção	g/s	3.5
Capacidade do tremonha de grão	g	1300

Esquema de identificação dos dados da placa (Fig. 3)

1. Fabricante
2. Modelo e versão
3. Voltagem
4. Marcação de confirmidade CE
5. Número de série
6. Pin
7. Absorção total
8. Potência do motor
9. --
10. --
11. Frequência
12. Marcação de conformidade
13. Data de fabrico

7. INSTALAÇÃO

A instalação deve ser efetuada por um técnico qualificado.

A máquina é entregue pronta para ser instalada segundo os dados da placa de identificação Fig. 3.

Certificar-se de que o sistema elétrico tem as mesmas características da máquina.

Verificar a integridade da máquina, dos acessórios, do cabo de alimentação e da ficha e, se detetar danos, advertir imediatamente o revendedor.

As máquinas foram projetadas e construídas para moagem de café em grão para uso profissional.

Qualquer outro uso deve ser considerado impróprio e, portanto, perigoso.

7.1. Calibração dos mós

A efetuar na fase de instalação e depois da substituição dos mós

Os doseadores dos moinhos são testados com uma regulação de moagem indicativa, pelo que se torna necessário executar uma nova regulação, que deve ser efetuada com o recipiente da tremonha vazio.

Retirar a tampa de proteção (Fig. 1-5), manter premida a tecla de paragem do aro (Fig. 2-1) e, ao mesmo tempo, rodar lentamente o manípulo para a esquerda (Fig. 2-3) até que os mós se toquem (o contacto deteta-se através de um ligeiro som de fricção metálica), rodar o aro numerado (Fig. 2-2) até que chegue ao ponto zero, depois deslocar o aro numerado de modo a que o 0 esteja na posição frontal; deslocar depois o manípulo (Fig. 2-3) no sentido oposto (para a direita) colocando-o na posição numerada com 10;

8. COLOCAR EM FUNCIONAMENTO

8.1. Descrição dos comandos

Interruptor principal (Fig. 1-9) com duas posições; quando ligado, a máquina está pronta a moer café.

8.2. Primeira utilização

O KRYO 65 OD dispõe de um menu de arranque para selecionar as preferências pessoais do operador quando o liga pela primeira vez. O operador tem de escolher o idioma, o modo e a forma de ativar a moagem. Depois de escolher as preferências, o visor apresentará a mensagem "Efetuar a calibração". A calibração

tem de ser efetuada através do procedimento apresentado no esquema do software, em Contador/Mós/Calibração. Esta mensagem será apresentada em cada preparação até que a calibração seja efetuada.

8.3. Regulação da moagem

O moinho de café é testado pelo construtor com uma regulação de moagem intermédia. Por conseguinte, está dependente do tipo de café usado.

Só se deve efetuar a regulação da moagem com o aparelho parado e nunca com este em funcionamento.

- Inserir no recipiente com tremonha uma pequena quantidade de café em grão e fechar a tampa;
- Verificar se a tremonha está aberta (alavanca (Fig. 1-4) para dentro);
- Efetuar a moagem de uma pequena dose de café;
- Coloque o suporte do filtro no apoio (Fig. 1-8) e proceda à moagem de café;
- Tire algum café, verificando o tempo de dispensação, o aspeto e o gosto do café, tendo em conta que grãos excessivamente grossos produzem um café de cor clara e sem creme, enquanto grãos demasiado finos produzem um café forte, escuro e sem creme.
- Se o café não corresponder aos requisitos desejados, regular a moagem premindo o botão (Fig. 2-1) e rodando o aro (Fig. 2-3) para a esquerda para moagem mais fina ou para a direita para moagem mais grossa.
- Repetir a operação até obter a quantidade de café desejada,

A recalibração do moinho normalmente só é necessária quando se muda de café. Poderão ser necessários pequenos ajustamentos ao longo do uso para responder a alterações na frescura dos grãos.

9. RETIRAR DE FUNCIONAMENTO

9.1. Temporário

- Fechar o recipiente da tremonha e moer o café em grão que permaneceu entre as mós;
- Desligar o interruptor e retirar a ficha de alimentação elétrica;
- Retirar o café moído e o eventual café em grão que permaneça no recipiente da tremonha;
- Efetuar as operações de limpeza e de manutenção;
- Enrolar o cabo elétrico e fixá-lo à máquina com fita adesiva;

- Cobrir a máquina e colocá-la num ambiente seco, protegido de intempéries e de acesso exclusivo.

9.2. Definitivo

Além das operações de retirada de serviço temporária, efetuar também o seguinte:

- Cortar o cabo de alimentação,
- Embalar a máquina numa caixa de cartão ou equivalente e entregá-la no ecoponto adequado da sua zona (eliminação de resíduos autorizado ou aproveitamento de usados).

10. INFORMAÇÕES PARA O SERVIÇO DE ASSISTÊNCIA

10.1. Substituição das mós

As mós, embora sejam construídas em aço temperado, estão sujeitas a desgaste.

A sua duração é influenciada pela quantidade de café moído, pela dureza e pelo grau de torrefação, bem como pela quantidade e pureza das embalagens de café em grão.

As pedras e vários tipos de impurezas têm uma forte ação abrasiva que reduz consideravelmente a vida das mós.

Quando o tempo de moagem se prolonga consideravelmente ou a moagem se torna irregular, deve proceder à substituição das mós, efetuando as seguintes operações:

- Puxar a alavanca de fecho da tremonha (Fig. 1-4);
- Deslocar o doseador de moagem para moer o café que ainda está entre as mós;
- Quando a moagem terminar, desligar a máquina e retirar o cabo de alimentação da tomada;
- Esvaziar o recipiente da tremonha (Fig. 1-2);
- Retirar o manipulo de regulação (Fig. 1-3);
- Rodar o suporte das mós superior (Fig. 4-1) para a esquerda até que a cabeça saia completamente;
- Desapertar os parafusos (Fig. 4-2) e desmontar as mós (Fig. 4-3) do suporte de porta mós.
- Limpar cuidadosamente as superfícies de apoio das mós, a filetagem do suporte das mós e o recetáculo;
- Colocar as novas mós nos respetivos suportes e bloqueá-las bem;
- Voltar a colocar tudo procedendo no sentido inverso.
- Efetuar a afinação das novas mós.

10.2 Menu para técnicos

Tem de ser efetuado por um técnico qualificado.

O acesso ao menu para técnicos é feito desligando-se o moinho. Ligar o interruptor principal (Fig. 1-9) enquanto prime o botão de confirmação.

Instruções de segurança

- O equipamento não deve ser utilizado por crianças, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimentos, excepto se tiverem supervisão ou recebido formação.
- As crianças não devem brincar com a máquina, quer sob ou sem supervisão.
- Não deixar os elementos da embalagem (sacos de plástico, esferovite, pregos, cartões, etc.) ao alcance de crianças, uma vez que estes elementos constituem uma potencial fonte de perigo.
- Não colocar objectos pesados sobre a embalagem. Não empilhar mais de três artigos do mesmo tipo.
- Não obstruir as grelhas de sucção e de dispersão. Não cobrir com panos, etc.
- Se congelar, deixar a máquina num local a uma temperatura mínima de 20°C durante pelo menos 20 minutos antes de a ligar.
- Manter a máquina embalada num local seco, não exposto a elementos ambientais e em condições de temperatura não inferior a 5°C.
- Nunca colocar recipientes com líquidos sobre a máquina.
- Uma instalação incorrecta pode provocar danos a pessoas, animais e objectos, pelos quais o fabricante não poderá ser responsabilizado.
- Instalar a máquina sobre uma superfície repelente de água (laminado, aço, cerâmica, etc.), afastada de fontes de calor (forno, fogão, lareira, etc.) e em condições de temperatura não inferior a 5°C. MANTER QUENTE. Colocar sobre uma superfície plana.
- Não deixar a máquina exposta aos elementos ambientais, nem colocá-la em locais húmidos, tais como casas de banho.
- Desligar o equipamento e a alimentação de corrente antes de alterar os acessórios ou aproximar-se de partes que se movam durante a utilização.
- Utilizar somente peças sobressalentes originais para evitar comprometer a segurança e o funcionamento correcto da máquina.

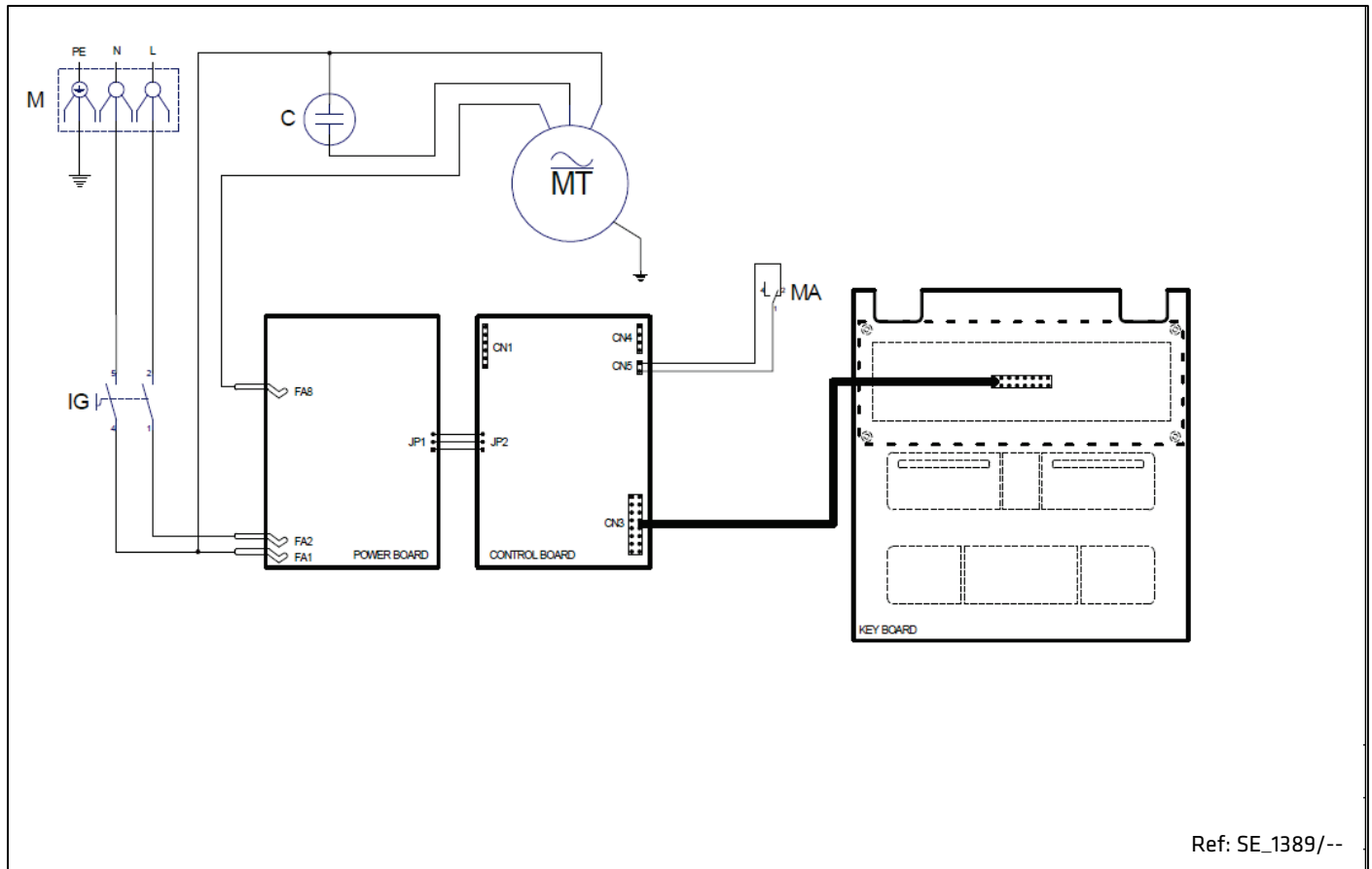
- Numa emergência, tal como um incêndio, ruído estranho, sobreaquecimento, etc., actuar imediatamente, desligar a corrente.
- Quando tiver alguma dúvida, solicitar um esquema detalhado junto de um electricista qualificado.
- Não é possível utilizar adaptadores, tomadas múltiplas e / ou extensões.
- Antes de ligar o equipamento, verificar se os dados na máquina correspondem ao seu fornecimento de energia eléctrica.
- O fornecimento de energia tem de ser assegurado com os seguintes dispositivos de segurança: ligação à terra eficiente; secção de condutores adequados à capacidade de absorção; disjuntor de protecção de fuga de terra eficiente.
- Se os cabos de alimentação eléctrica da máquina estiverem danificados terão de ser substituídos pelo fabricante, pelo seu pessoal da assistência ou por um electricista autorizado, de modo a prevenir eventuais riscos.
- A máquina tem de estar ligada a uma instalação fixa usando uma ficha UL com ligação a terra adequada e dimensões correctas. A ficha só deve ser seleccionada e instalada por pessoal qualificado. (somente para os EUA e Canadá).

Instruções de segurança específicas

- A instalação e a colocação em funcionamento só podem ser realizadas por um técnico ou um representante com formação da RANCILIO tendo em conta todas os respectivos regulamentos de instalação locais.
- Deixar espaço suficiente em volta da máquina para facilitar a sua utilização e a realização de eventuais trabalhos de manutenção.
- A máquina não deve ser montada em áreas onde sejam utilizadas mangueiras de água ou limpadores de alta pressão!
- Todas as ligações eléctricas têm de ser realizadas por um electricista qualificado.
- Um interruptor eléctrico (Interruptor general) e / ou uma tomada eléctrica têm de estar ligadas e disponíveis na proximidade da máquina.
- O interruptor de energia tem de isolar completamente a máquina do fornecimento de energia. O intervalo entre os contactos tem de ser, no mínimo, de 3 mm.

Diagrams - Schemata - Diagrammes - Schemi - Diagramas - Diagramas

KRYO 65 OD 120V~/230V~



Ref: SE_1389/--

C Capacitor
Kondensator
Condensateur
Condensatore
Condensador
Capacitor


IG Main Switch
Hauptschalter
Interrupteur principal
Interruttore generale
Interruttore principal
Interrupor principal

M Main Terminal
Anschlussklemmen
Borne de raccordement
Morsettiera
Boque de terminales
Bornes liqação

MA Micro switch
Mikroschalter
Interrupteur micro
Microinterruttore
Interrupor micro
Interrupor micro


MT Motor
Motor
Moteur
Motore
Motor
Motor

IT **Trattamento dei rifiuti delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.**
Smaltire il prodotto seguendo le norme vigenti relative allo smaltimento differenziato presso centri di raccolta dedicati.
Non trattare come semplice rifiuto urbano.
Per qualsiasi informazione necessaria contattare il costruttore all'indirizzo indicato nel libretto istruzioni.

 *Il prodotto risponde ai requisiti richiesti dalle nuove direttive introdotte a tutela dell'ambiente e che deve essere smaltito in modo appropriato al termine del suo ciclo di vita.*

EN **Treatment of waste from electric/electronic equipment**
Dispose of the product in accordance with current local regulations concerning differentiated waste disposal in dedicated waste disposal areas.

Do not treat as simple urban waste.
For any information please contact the manufacturer at the address specified in the user manual.


 *This product complies with the requirements of the new directives introduced for the environmental safeguard and must be disposed of appropriately at the end of its life cycle.*

FR **Traitement des ordures des équipements électriques et électroniques**
Écouler le produit conformément aux normes en vigueur concernant l'écoulement différencié auprès de centres de récolte dédiés.

Ne pas traiter comme simples ordures urbaines. Pour toute information nécessaire contacter le constructeur à l'adresse indiquée dans le manuel d'emploi.
Le produit est conforme aux caractéristiques requises par les nouvelles directives introduites pour la sauvegarde de l'environnement et doit être écoulé de façon appropriée à la fin de son cycle de vie.


DE **Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten**
Das ist Produkt gemäß den geltenden Normen für die Mülltrennung bei den zuständigen Sammelzentren zu entsorgen.

Nicht wie normalen Müll behandeln.
Weitere Informationen sind beim Hersteller unter der in der Gebrauchsanleitung angegebenen Adresse zu erhalten.

 *Das Produkt entspricht den Erfordernissen den neuen Richtlinien über den Umweltschutz, und muss an seinem Lebensende entsprechend entsorgt werden.*


ES **Tratamiento de los desechos de los equipos eléctricos y electrónicos**
Eliminar el producto en los centros de recolección especializados, siguiendo las normas vigentes relativas a la eliminación diferenciada.

No tratar como simple desecho urbano.
Para cualquier información necesaria, contacten al fabricante en la dirección indicada en el manual de instrucciones.

 *El producto responde a los requisitos demandados en las nuevas directivas introducidas para la protección del ambiente y debe ser eliminado de manera apropiada al final de su ciclo de vida.*


PT **Tratamento do lixo dos aparelhos elétricos e eletrônicos**
Jogar o produtos seguindo as normas em vigor relativas à coleta diferenciada em centros de coleta apropriados.

Não tratar como simples lixo urbano.
Para qualquer informação necessária contactar o construtor no endereço indicado no manual de instruções.

 *O produto responde aos requisitos exigidos pelas novas diretrizes introduzidas para tutelar o ambiente e deve ser sacudado em modo apropriado ao final do seu ciclo de vida.*


NL **Avfallbehandling van de elektrische en elektronische apparatuur**
Verwerk het product volgens de geldende normen m.b.t. de gescheiden afval bij de voorbestemde vuilniscentrum.

Behandel het product niet als eenvoudig stadsvuil.
Neem contact op met de constructeur op het aangegeven adres in deze handleiding voor nadere informatie.

 *Het product beantwoordt aan de door de nieuwe richtlijnen verlangde vereisten ingevoerd ter bescherming van het milieu en moet op passende wijze op het einde van zijn levenscyclus worden verwerkt.*


DK **Behandling af affald fra elektrisk/elektronisk udstyr**
Bortskaf produktet i overensstemmelse med nuværende reguleringer ved forskellige affaldsproduktter på deponeringssteder dedikeret til affald.

Må ikke behandles som alm. byaffald.
Kontakt producenten på den specificerede adresse i brugerhåndbogen for yderligere oplysninger.

 *Produktet er i overensstemmelse med de nye direktiver, introduceret for miljøforanstaltningen og skal bortskaffes på behørig vis ved slutningen af dets livscyklus.*


SE **Avfallshandtering av elektriska och elektroniska apparater**
Nedskruta produkten genom att följa gällande normer för differentierad samlning på seriösa uppsamlingsställen.

Behandla det inte som vanligt tätortsavfall.
Vid behov av ytterligare information, var vänlig ta kontakt med tillverkaren på den adress som anges i bruksanvisningen.

 *Produkten motsvarar de krav som ställs i de nya miljödirektiven och den måste nedskrotas på ett lämpligt sätt i slutet av sin livscykel.*


NO **Behandling av avfall fra elektrisk/elektronisk utstyr**
Produktet skal avhendes i samsvar med gjeldende forskrifter angående differensiert avfallsavhandling på dediserte avfallsavhenningsområder.

Det må ikke behandles som vanlig byavfall.
For videre opplysninger vennligst kontakt fabrikanten på adressen som er angitt i bruksanvisningen.

 *Produktet etterkommer kravene i de nye miljødirektivene og skal avhendes på en passende måte etter avsluttet bruk.*


FI **Sähköisten ja elektronisten laitteiden jätteiden käsittely**
Hävittä tuote noudattaen seuraavia voimassa olevia lajitellun jätteiden käsittelyä koskevia määräyksiä asianmukaiseen jätteidenkäsittelylaitokseen.

Älä käsittele sitä tavallisena kaupunkijätteenä.
Mitä tahansa tietoja varten ota yhteyttä valmistajaan ohjekirjassa olevaan osoitteeseen.

 *Tuote on uusien ympäristö suojaavien direktiivien vaatimusten mukainen ja se tulee hävittää asianmukaisella tavalla sen käyttöänsä päätyttyä.*


GR **Επεξεργασία απορριμμάτων των ηλεκτρικών/ηλεκτρονικών συσκευών**
Διαβάστε το προϊόν ακολουθώντας τις ισχύουσες νομοθεσίες περί διαφορετικής επεξεργασίας των απορριμμάτων σε ειδικές περιοχές διάθεσης των απορριμμάτων. Μη τα διαχειρίζεστε ως απλό αστικά απόβλητα.

Για οποιαδήποτε πληροφορία, επισκευηθείτε με τον κατασκευαστή στη διευθύση που αναφέρεται στο εγχειρίδιο των οδηγιών.

 *Το προϊόν τηρεί τις προϋποθέσεις που προβλέπουν οι νέες οδηγίες αναφορικά με την προστασία του περιβάλλοντος και πρέπει να διατίθεται με τον κατάλληλο τρόπο μετά το τέλος της χρήσης του.*


SK **Zaobchádzanie s odpadmi z elektrických / elektronických zariadení**
Výrobok likvidujte podľa súčasných predpisov o likvidácii triedenej odpadu na k tomu určených skládkach.

Nezaobchádzajte s ním ako s bežným komunálnym odpadom.
Ak potrebujete akékoľvek informácie, kontaktujte, prosím, výrobcu na adrese uvedenej v návode na použitie.

 *Výrobok zodpovedá požiadavkám nových smerníc zavedených pre ochranu životného prostredia a zlikvidovať sa na konci svojej životnosti musí príslušným spôsobom.*


HU **Az elektromos és elektronikai készülékek hulladékkezelése**
A terméket az erre a célra kijelölt gyűjtőhelyekre adja le követve a szelektív hulladékgyűjtéssel kapcsolatos jelenlegi jogszabályokat.

Ne kezelje közönséges városi hulladékként.
Bármilyen információért forduljon a gyártóhoz, melynek címét a használati útmutatóban találja.

 *A termék megfelel a környezeti védelem érdekében újonnan bevezetett irányelvek követelményeinek és ennek megfelelően kell kezelni az élettartamának végétől.*


CZ **Zacházení s odpady z elektrických / elektronických zařízení**
Výrobek likvidujte podle současných předpisů o likvidaci tříděného odpadu na k tomu určených skládkách.

Nezacházejte s ním jako s běžným obecním odpadem.
Požtebuje-li jakékoli informace, kontaktujte prosím výrobce na adrese uvedené v návodu pro použití.

 *Výrobek odpovídá požadavkům nových směrnic zavedených pro ochranu životního prostředí a zlikvidovat se na konci své životnosti musí příslušným způsobem.*


ET **Elektri- ja elektronseadmete jäätmete töötlemine**
Tootest lahtisaamist peab läbi viima vastavalt käibivatele eeskirjalede, mis käsitlevad jäätmetest eristatud lahtisaamist selleks mõeldud jäätmetest lahtisaamise alades.

Mitte töödelda nagu tavaisi majapidamisjäätmeid.
Mistahes informatsiooni saamiseks pöörduge palun tootja poole aadressil, mis on märgitud kasutusjuhendil.

 *Toode vastab uusetele nõuetele, mis on esitatud keskkonna kaitsmiseks ja sellest peab reeglipäraselt lahti saama selle elutsükli lõpus.*


LT **Kur išmesti elektro ir elektroninės įrangos atliekas.**
Šalinkite įrangos atliekas atitinkamai esamų taisyklių, kurios liečia tokius rūšies atliekas apie specialias atliekų kaupimo vietas.

Nemeskite atliekas į paprastus miesto šiukšlių konteinerius. Papildomos informacijos kreipkitės į gamintoją nurodytu vartotojo instrukcijoje adresu .

 *Šis produktas atitinka įvestos ekologiniam saugumui naujos direktyvos reikalavimus ir turi būti sunaikintas pasibaigus jo atliekies terminui.*


SL **Obdelava odpadkov električnih in elektronskih naprav**
Odlaganje izdelkov je potrebno vršiti v skladu z veljavnimi predpisi v zvezi z selektivnim odlaganjem odpadkov v centrih za zbiranje odpadkov ki so temu namenjeni. Ne odlagajte ga kot običajne smeti.

Za kakršnokoli informacijo kontaktirajte proizvajalca na naslovu, ki je naveden v priložniku z navodili.

 *Izdelek odgovarja zahtevam novih smernic, ki so uvedene zaradi zaščite živijske sredine in mora biti odložen na ustrezen način po koncu življenjske dobe.*


PL **Postępowanie z odpadami pochodzącymi z urządzeń elektrycznych/elektronicznych**
Produkt musi zostać poddany utylizacji zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi segregowania odpadów w szczególności do tego wyznaczonych miejscach. Nie wyrzucaj razem ze zwykłymi odpadami miejskimi.

W celu uzyskania jakichkolwiek informacji proszę skontaktować się z producentem pod adresem podanym w instrukcji obsługi dla użytkownika.

 *Ten produkt odpowiada wymogom zawartym w nowych dyrektywach wprowadzonych w celu ochrony środowiska i po zakończeniu cyklu eksploatacji musi zostać zutylizowany we właściwy sposób.*

LV **Kā utilizēt elektriskoteletronisko iekārtu atkritumus**
Iekārtu atkritumus nepieciešams utilizēt atbilstoši spēkā esošajiem noteikumiem, kuri reglamentē dažādu veidu atkritumu utilizēšanu tikai speciālajās atkritumu konteineros. Nemetiet šos atkritumus parastajos kopjos pilsētas atkritumu.

Lai saņemtu jebkuru informāciju, griežieties pie ražotāja, kura adrese uzrādīta ekspluatācijas instrukcijā.

 *Dotais produkts atbilst jaunās direktīvas prasībām, kura atliecas uz ekoloģisko drošību, un tas ir atbilstoši kārtība utilizējams pēc tā, kad nobeigsis tā derīguma termiņš.*



coffeeing the World

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE - DÉCLARATION DE CONFORMITE CE
EG-KONFORMITÄTSEKLRÄRUNG - EC DECLARATION OF CONFORMITY
DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD CE - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE CE

Noi RANCILIO Group s.p.a.

Dichiaro sotto la nostra responsabilità che il prodotto: **Macinadatore per uso professionale**
Déclarons, sous notre responsabilité, que le produit: **Moulin-doseur à café d'utilisation professionnelle**
Erkläre in alleiniger Verantwortung, daß das Produkt: **Kaffeemühle mit Dosierer für professionellen Gebrauch**
Declare under our responsibility that the product: **Coffee-grinder-dispenser maker for professional use**
Declaramos bajo nuestra responsabilidad que el producto: **Moedor-dosificador de café de uso profesional**
Declaramos sob a nossa responsabilidade que o produto: **Máquina para o moedor e dosador de café para uso profissional**

modello: - modèle: - Modell: - model: - modelo: - modelo: **KRYO 65**

al quale è riferita questa dichiarazione, è conforme alle seguenti direttive:
auquel se réfère cette déclaration, est conforme aux directives suivantes:
auf das sich diese Erklärung bezieht, mit den folgenden Richtlinien übereinstimmt:
to which this declaration relates, complies with the following directives:
al cual se refiere esta declaración, cumple con las siguientes directivas:
às quais a presente declaração se refere, e com as seguintes directivas:

2006/42/CE

Direttiva Macchine - Directive Machines - Maschinenrichtlinie - Machinery Directive - Directiva Máquinas - Directiva de Máquinas

2006/95/CE

Direttiva Basso Tensione - Directive Basse Tension - Niederspannungsrichtlinie - Low Voltage Directive - Directiva Baja Tensión - Directiva Baixa Tensão

2004/108/CE

Direttiva EMC - Directive EMC - EMV-Richtlinie - EMC Directive - Directiva EMC - Directiva CEM

*Norme armonizzate applicate - Normes harmonisées appliquées - Angewendete harmonisierte Normen
Harmonized standards applied - Normas armonizadas aplicadas - Normas armonizadas aplicadas*

**EN 60335-1:2002-10 + /A1:2004-12 + /A1/EC:2007-01 + /A2:2006-08 + /A11:2004-02 + /A12:2006-03 + /A13:2008-11
EN 60335-2-64:2000-02+ /EC:2002-06 + /A1:2002-06**

**EN 55014-1:2006-12 + /A1:2009-04, EN 55014-2:1997-02 + /EC:1997-12 + /A1:2001-12 + /A2:2008-10
EN 61000-3-2:2006-04, EN 61000-3-3:2008-09, EN 61000-3-11:2000-11**

EN 62233:2008

Ultime due cifre dell'anno in cui è stata apposta la marcatura CE. – Deux derniers chiffres de l'année d'apposition du marquage CE
Die letzten beiden Ziffern des Jahres, in dem die CE-Kennzeichnung angebracht wurde. – Last two digits of the year in which the CE marking was affixed
Dos últimas cifras del año de colocación del marcado CE – Dois últimos dígitos do ano em que a marcação CE foi aposta

12

Nome (*) e indirizzo (**) della persona autorizzata a costituire il fascicolo tecnico
Nom (*) et adresse (**) de la personne autorisée à constituer le dossier technique
Name (*) und Anschrift (**) der Person, die bevollmächtigt ist, die technischen Unterlagen zusammenzustellen
Name (*) and address (**) of the person authorized to compile the technical dossier
Nombre (*) y dirección (**) de la persona facultada para elaborar la ficha técnica
Nome (*) e endereço (**) da pessoa autorizada a compilar o dossier técnico

(*) Il presidente - The president

Sig. Giorgio Rancilio

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

(**) RANCILIO Group s.p.a.

Viale della Repubblica, 40 | 20015 Villastanza di Parabiago | Milano Italy

MD-CER.03 rev.0.7 del 03/01/13

Contacts

Ansprechpartner

Contacts

Contatti

Contactos

Contactos

HEADQUARTERS, PRODUCTION PLANT AND R&D CENTERS

Rancilio Group s.p.a.

Viale della Repubblica 40
20015 Villastanza di Parabiago (MI) - Italy
Ph. +39 0331 408200
Fax +39 0331 551437
www.ranciliogroup.com
info@ranciliogroup.com

Egro Suisse AG

Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
www.egrocoffee.com
info@egrocoffee.com

WORLDWIDE BRANCH LOCATIONS

Spain

Rancilio Group Espana, s.a.
Gran Vía de Carlos III, 84 3ª-Edificio Trade
08028 Barcelona - Spain
Ph. +34 902 884 275
Ph. +34 934 923 414
Fax +34 934 965 701
www.ranciliogroup.com
info-es@ranciliogroup.com

Portugal

Rancilio Group Portugal Lda
Estrada da Falagueira n° 68 E
2700-365 Amadora-Lisboa - Portugal
Ph. + 351 21 019 10 91
Fax + 351 21 019 10 91
www.ranciliogroup.com
info-pt@ranciliogroup.com

Germany

Rancilio Group Deutschland GmbH
Talstrasse 27
97990 Weikersheim - Germany
Ph. +49 7934 99 29 30
Fax +49 7934 99 29 330
www.ranciliogroup.de
info-de@ranciliogroup.com

Switzerland

Egro Suisse AG
Bahnhofstrasse 66
5605 Dottikon - Switzerland
Ph. +41 (0)56 616 95 95
Fax +41 (0)56 616 95 97
www.egrosuisse.ch
info@egrosuisse.ch

USA/Canada

Rancilio Group North America, Inc.
1340 Internationale Parkway #200
Woodridge, IL 60517 - U.S.A.
Ph. +1 630 427 1703
Fax +1 630 427 1713
www.ranciliogroup.com
info@rancilio-na.com



coffeeing the World