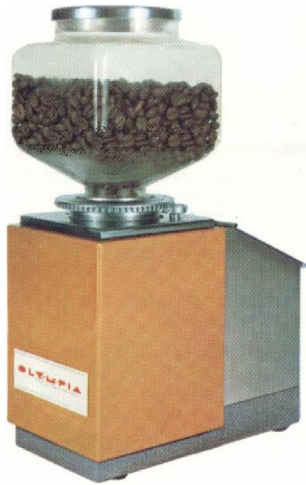


MOCCA EXPRESS



Il piccolo macinacaffè per uso domestico, per uffici, ecc. con le stesse caratteristiche di quelli per uso professionale. Se volete bere delle squisite tazze di caffè questo macinino è il complemento ideale della vostra macchina per caffè. Permette di regolare la macinatura e macina in modo rapido ed uniforme senza alterare l'aroma del caffè. Realizzato con materiali non sintetici ma di prima qualità come l'acciaio inossidabile. Carrozzeria in acciaio verniciato a fuoco nei colori oro, rosso, arancio o marrone scuro. Quattro piedini in gomma ne assicurano una costante stabilità su qualsiasi piano d'appoggio. Macine in acciaio speciale temperato, tramoggia in vetro resistente per ca. 200 grammi di caffè in chicchi, recipiente in acciaio inox con coperchio ribaltabile per il caffè macinato. Peso netto kg 3,6-lordo kg 4. Dimensioni: larghezza cm 11, profondità cm 19, altezza cm 29. Potenza 160 W. / 220 V. o, su richiesta 110 V.

Die kleine Kaffeemühle für Haushalt, Büros usw. hat die gleichen Eigenschaften wie jene für den gewerblichen Gebrauch. Wenn Sie Wert auf eine ausgezeichnete Tasse Kaffee legen, so ist diese kleine Kaffeemühle das ideale Zusatzgerät hierfür. Sie erlaubt eine regulierbare Körnung und mahlt rasch und regelmässig, ohne das Aroma des Kaffees zu verändern. Hergestellt aus erstklassigem, nicht synthetischem Material, wie rostfreiem Stahl. Gehäuse aus Stahl, einbrennlackiert, in den Farben gold, orange, rot oder dunkelbraun. Vier Gummifüsse gewährleisten einen guten Stand auf jeglicher Fläche. Mahlscheiben aus temperiertem Spezialstahl; Kaffeebohnenbehälter aus widerstandsfähigem Glas für ca. 200 g Bohnenkaffee; Kaffeepulverbehälter aus Inox-Stahl mit Klappdeckel. Netto Gewicht 3,6 kg. Brutto-Gewicht 4 kg. Aussenmasse: Breite 11 cm, Tiefe 19 cm, Höhe 29 cm. Anschlusswert: 160 W/220 V oder auf Verlangen 110 V.

Le petit moulin à café pour usage domestique, pour le bureau et petit établissement avec les mêmes caractéristiques des moulins à usage professionnel. Si vous désirez déguster du très bon café, ce moulin est le complément idéal de votre machine à café. Il permet de régler la mouture et moule d'une façon rapide et uniforme sans altérer l'arôme du café. Réalisé avec des matériaux non synthétiques mais de première qualité comme l'acier inox. Carrosserie en acier verni à chaud dans les couleurs or, rouge, orange ou brun foncé. Quatre petits pieds en caoutchouc en assurent une stabilité complète sur n'importe quelle surface. Meules en acier spécial trempé, cloche en verre résistant pour env. 200 gr. de café en grains. Récipient en acier inox avec couvercle se rabattant pour le café moulu. Poids net kg 3,6 - brut kg 4. - Dimensions: largeur 11 cm, profondeur 19 cm, hauteur 29 cm. Puissance 160 W./220 V. ou, sur demande, 110V.

This is a small coffee grinder for domestic use, for the office, etc., with the same features as coffee grinders for professional use. If you want to drink exquisite cups of coffee, this coffee grinder is the ideal companion for your coffee machine. It allows you to regulate the grinding, and grinds fast and uniformly without altering the aroma of the coffee. It is not made of synthetic materials but of top-quality materials such as stainless steel. The body is in steel varnished in the following colours: gold, red, orange or dark brown. Four rubber feet ensure constant stability on any surface. The grinders are in special tempered steel; the container for the coffee beans is in resistant glass and holds about 200 grams of beans; the holder for the ground coffee is in stainless steel, and has a lid. Net weight 3,6 kg-gross weight 4.-kg Dimensions: width 11 cm., depth 19 cm., height 29 cm. Power 160 w./ 220 v. or, on request, 110 v.



Modo d'uso

1. Collocare la tramoggia di vetro per il caffè in chicchi con il suo coperchietto in metallo dentro la cavità delimitata dall'anello dentato e numerato. Premere bene la tramoggia fino in fondo in modo che si fissi correttamente.

2. Il macinino lascia la fabbrica già regolato per una macinatura fine e adatta per fare il caffè espresso. A questa macinatura lo zero dell'anello dentato e numerato si trova di fronte al bottone posto sulla sinistra di detto anello.

3. Per ottenere una macinatura più grossa bisogna tener premuto il bottone che si trova sulla sinistra dell'anello dentato e numerato e girare la tramoggia di vetro nel senso contrario delle lancette dell'orologio; lasciare poi il bot-

tone assicurandosi che si inserisca bene nei denti dell'anello numerato e dentato.

4. Se la macinatura è troppo grossa e si vuol ottenerla più fine, bisogna, seguendo il procedimento specificato al punto 3., girare la tramoggia di vetro nel senso delle lancette dell'orologio facendo attenzione che lo zero dell'anello dentato e numerato non oltrepassi mai il bottone, cioè la posizione indicata al punto 2.

5. Inserire la spina nella presa di corrente assicurandosi che il voltaggio del macinino e della corrente sia il medesimo. Riempire la tramoggia di vetro con chicchi di caffè fresco. Premere verso sinistra l'interruttore rosso posto al centro dello zoccolo del macinino; così facendo l'interruttore si illumina e il macinino si mette in moto.

Dato che la macinatura è rapida, per evitare l'intasamento all'uscita del caffè macinato, bisogna controllare, mentre il macinino funziona, che il recipiente del caffè macinato non si riempia mai completamente.

Per arrestare la macinatura premere verso destra l'interruttore rosso.

Allo scopo di sfruttare interamente l'aroma del caffè consigliamo di macinare solo la quantità che si prevede di utilizzare per preparare subito il numero desiderato di tazze di caffè.

6. Mai far funzionare il macinino a vuoto.

Gebrauchsanweisung

1. Den Kaffeebohnenbehälter aus Glas mit seinem Metaldeckel in die vom nummerierten Zahnring begrenzte Öffnung einsetzen. Den Kaffeebohnenbehälter gut bis unten andrücken, damit er gut sitzt.

2. Die Kaffeemühle verlässt die Fabrik bereits eingestellt mit einer Mahlung für die Zubereitung eines «espresso» Kaffees. Bei dieser Mahlung befindet sich die 0 (Null) des nummerierten Zahnringes gegenüber dem Knopf auf der linken Seite des Ringes.

3. Um eine gröbere Körnung zu erreichen, muss man den Knopf, welcher sich auf der linken Seite des nummerierten Zahnringes befindet, angedrückt halten und gleichzeitig den Kaffeebohnenbehälter im umgekehrten Uhrzeigersinn drehen; den Knopf alsdann

loslassen, indem man sich vergewissert, dass er sich gut in die Zähne des nummerierten Ringes einfügt.

4. Wenn die Körnung zu grob ist und man möchte sie etwas feiner einstellen, muss man den gleichen Vorgang befolgen wie unter Punkt 3., jedoch den Kaffeebohnenbehälter im Uhrzeigersinn drehen, wobei zu beachten ist, dass die Null des nummerierten Zahnringes den Knopf nie über-schreitet, d.h. die unter Punkt 2. erwähnte Position.

5. Stecker in die Steckdose einführen, sich jedoch vergewissern, dass die Stromspannung mit derjenigen der Kaffeemühle übereinstimmt. Den Kaffeebohnenbehälter mit frischem Bohnenkaffee füllen. Den roten Schalter, welcher sich im Zentrum des

Sockels der Kaffeemühle befindet, nach links

drücken; bei dieser Ausübung leuchtet der Schalter auf und die Kaffeemühle setzt sich in Gang.

Da der Mahlprozess rasch erfolgt und um eine Verstopfung beim Ausgang des gemahlten Kaffees zu verhüten, muss man bei funktionierender Kaffeemühle kontrollieren, dass sich der Kaffeepulverbehälter nie vollständig füllt.

Um die Kaffeemühle abzustellen, den roten Knopf nach rechts drücken.

Um das Kaffeearoma vollständig auszunutzen, empfehlen wir, lediglich die für die vorgesehenen Kaffeetassen nötige Dosis zu mahlen.

6. Kaffeemühle nie leer laufen lassen.

Instructions pour l'usage

1. Mettre la cloche en verre pour le café en grains avec son couvercle en métal dans la cavité délimitée par l'anneau denté et numéroté. Pousser la cloche jusqu'au fond afin qu'elle s'adapte correctement.

2. Le moulin quitte la fabrique déjà réglé avec une mouture fine et appropriée pour obtenir le café express. A cette mouture le zéro sur l'anneau denté et numéroté se trouve en face du bouton situé à gauche du dit anneau.

3. Pour obtenir une mouture plus grosse il faut tenir pressé le bouton situé à gauche de l'anneau denté et numéroté et tourner la cloche en verre dans le sens contraire des aiguilles de la montre; ensuite lâcher le bouton en s'assurant qu'il s'insère bien

dans les dents de l'anneau denté et numéroté.

4. Si la mouture est trop grosse et qu'on veut l'obtenir plus fine, il faut, en suivant la procédure indiquée au point 3., tourner la cloche en verre dans le sens des aiguilles de la montre. Il faut faire attention à ce que le zéro de l'anneau denté et numéroté ne dépasse jamais le bouton, soit la position indiquée au point 2.

5. Insérer la fiche dans la prise en s'assurant que le voltage du moulin et du courant soit le même. Remplir la cloche en verre avec du café en grains frais. Presser vers la gauche l'interrupteur rouge placé au centre du socle du moulin; l'interrupteur rouge s'allume et le moulin se met en

marche.

Etant donné que la mouture est rapide, afin d'éviter un engorgement à la sortie du café moulu, il faut contrôler pendant la marche du moulin que le récipient du café moulu ne se remplisse jamais complètement.

Pour arrêter la mouture, presser vers la droite l'interrupteur rouge.

Dans le but d'obtenir entièrement l'arôme du café, nous conseillons de moulin seulement la quantité que l'on prévoit utiliser tout de suite pour préparer le nombre de tasses de café désiré.

6. Ne jamais faire fonctionner le moulin à vide.

Instructions for use

1. Put the glass container for the coffee beans (with its metal lid on) in the hole enclosed by the toothed and numbered ring. Push the glass container down as far as possible to fix it properly.

2. The grinder leaves the factory ready set for fine grinding suitable for espresso coffee. For this grinding the zero on the toothed and numbered ring is placed opposite the button on the left of the ring.

3. To obtain thicker grinding, keep pressed the button on the left of the toothed and numbered ring, and turn the glass container anticlockwise; release the button and

make sure it rests properly in the teeth of the numbered ring.

4. If the grinding is too thick and you want to make it finer, follow the instructions under point 3. but turn the glass container clockwise, making certain that the zero on the toothed and numbered ring never passes the button (i.e. the position indicated under point 2.).

5. Connect the plug making sure the socket has the same voltage. Fill the glass container with fresh coffee beans. Press to the left the red switch on the centre

base

of the coffee grinder; the switch will light up and the coffee grinder will start. Since the grinding is fast, avoid blocking the exit of the ground coffee by checking (while the grinder is on) that the ground coffee holder is never completely full.

To stop the grinder, press the red switch to the right.

To obtain the best from the coffee aroma we advise you to grind at any one time only the amount needed for the required number of cups.

6. Never run the grinder empty.