

I

MACINACAFFÈ

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

GB

COFFEE GRINDER

USE AND MAINTENANCE MANUAL

F

MOULIN À CAFÉ

MANUEL D'UTILISATION

D

KAFFEEMÜHLE

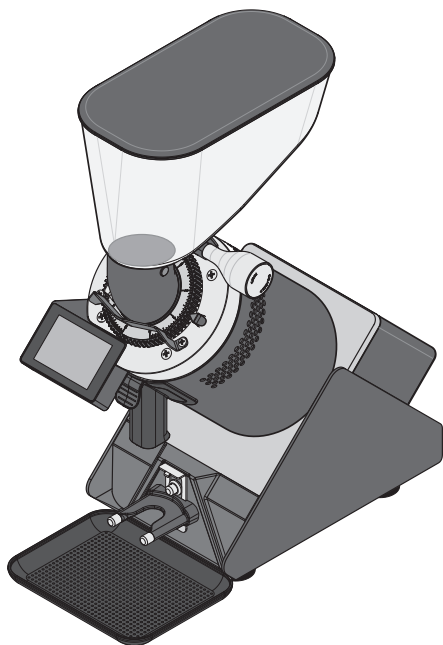
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

E

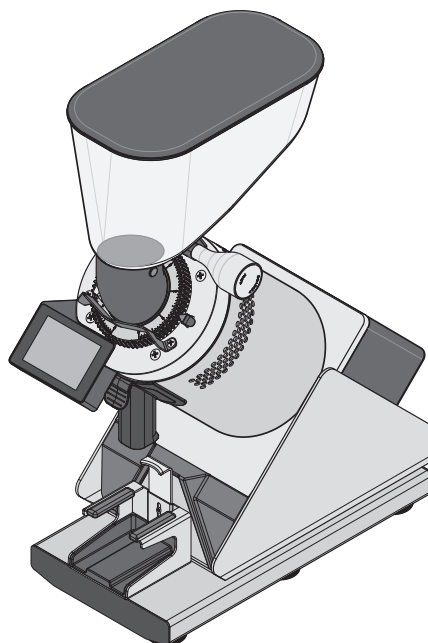
MOLINILLO DE CAFÉ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

E37Z - Barista 2.0



E37Z - Barista WAM



MACINACAFFÈ “E37Z - Barista 2.0” e “E37Z - Barista WAM”

I macinacaffè modello “E37Z - Barista 2.0” e “E37Z - Barista WAM” sono apparecchi professionali per la macinatura del caffè e la distribuzione dello stesso attraverso una bocchetta erogatrice.

Come tutti gli elettrodomestici devono essere utilizzati con particolare prudenza per evitare lesioni alle persone e danni all'apparecchio.

Leggere perciò con cura le presenti istruzioni per l'uso prima della messa in funzione ed attenersi alle prescrizioni relative alla sicurezza.



Non utilizzare l'apparecchio se non si conoscono adeguatamente le istruzioni per l'uso!

COFFEE GRINDER “E37Z - Barista 2.0” and “E37Z - Barista WAM”

The coffee grinders model “E37Z - Barista 2.0” and “E37Z - Barista WAM” are professional machines for grinding coffee and distributing it through a discharge opening.

Like all appliances, they should be used with particular care to avoid injury to personnel and damage to the appliance.

It is essential to read these instructions carefully before using the appliance and to follow the safety recommendations.



Do not use the appliance if you have not read and understood these instructions!

MOULIN À CAFÉ “E37Z - Barista 2.0” et “E37Z - Barista WAM”

Les moulins à café modèle “E37Z - Barista 2.0” et “E37Z - Barista WAM” sont des appareils professionnels pour la mouture du café en grains et la distribution de ce dernier à travers une bouche de sortie.

Comme tous les appareils électroménagers, ils doivent être utilisés avec une prudence particulière pour éviter les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil.

Lire attentivement les présentes instructions d'utilisation avant la mise en fonction de l'appareil et observer toutes les instructions concernant la sécurité.



Ne pas utiliser l'appareil sans connaître correctement les instructions d'utilisation !

KAFFEEMÜHLE “E37Z - Barista 2.0” und “E37Z - Barista WAM”

Die Kaffeemühlen Modell “E37Z - Barista 2.0” und “E37Z - Barista WAM” sind Profigeräte zum Mahlen und nachfolgenden Verteilen des Kaffees durch eine Auswurföffnung.

Wie bei allen anderen Hausgeräte muss man bei der Verwendung der Geräte besonders vorsichtig sein, um Körperverletzungen zu vermeiden und das Gerät nicht zu beschädigen.

Daher muss man die vorliegenden Anweisungen vor der Inbetriebnahme gründlich lesen und die Sicherheitsvorschriften befolgen.



Das Gerät auf keinen Fall verwenden, wenn man die Bedienungsanleitung nicht eingehend kennt!

D

Seite 94

MOLINILLO DE CAFÉ “E37Z - Barista 2.0” y “E37Z - Barista WAM”

Los molinillos de café modelo “E37Z - Barista 2.0” y “E37Z - Barista WAM” son aparatos profesionales para moler el café y para distribuir el mismo por medio de una boca de descarga.

Como todos los electrodomésticos se tiene que utilizar con mucha prudencia para evitar lesiones a personas y daños en el aparato.

Por lo tanto, leer con cuidado las siguientes instrucciones para el uso antes de la puesta en funcionamiento y respetar las prescripciones correspondientes a la seguridad.



¡No utilizar el aparato si no se conocen correctamente las instrucciones para el uso!

E

Página 124

MACINACAFFÈ “E37Z - Barista 2.0” e “E37Z - Barista WAM”

Componenti principali (Fig. 1a, Fig. 1b, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

- | | | | |
|----------|---|-----------|------------------------------------|
| 1 | Base | 10 | Pulsante erogazione (start) |
| 2 | Campana | 11 | Appoggio coppa portafiltro |
| 3 | Coperchio campana | 12 | Vite regolazione supporto |
| 4 | Otturatore campana (Fig. 3) | 13 | Piattino |
| 5 | Ghiera regolazione macinatura | 14 | Interruttore ON-OFF (I-O) (Fig. 2) |
| 6 | Manopola regolazione macinatura | 15 | Disco indicatore granulometria |
| 7 | Pannello di controllo (Fig. 1 e Fig. 4) | | |
| 8 | Bocchetta erogatrice rimovibile | | |
| 9 | Supporto coppa portafiltro | | |
- Modello WAM**
- | | |
|-----------|--------------------------------------|
| 16 | Cella di carico (Bilancia) (Fig. 1b) |
|-----------|--------------------------------------|

Modello 2.0

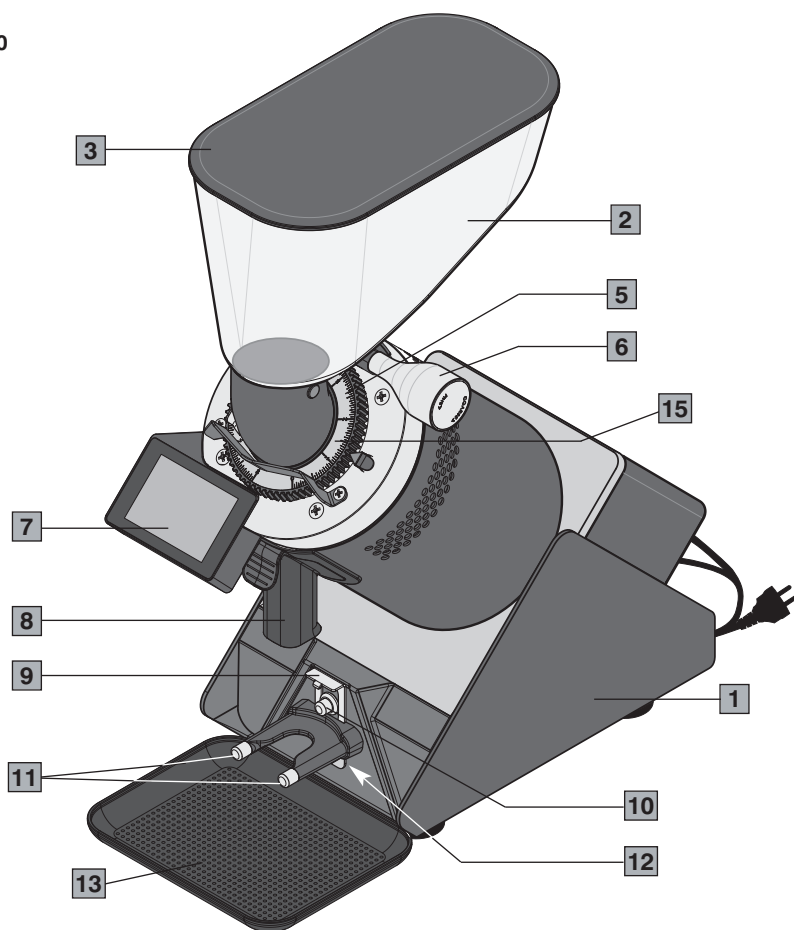


Fig. 1a

Modello **WAM**

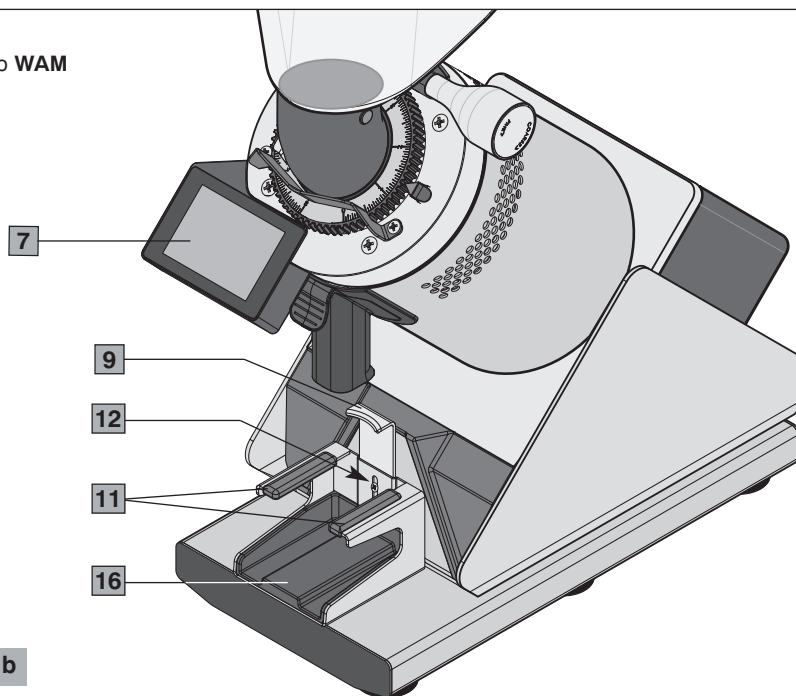


Fig. 1b

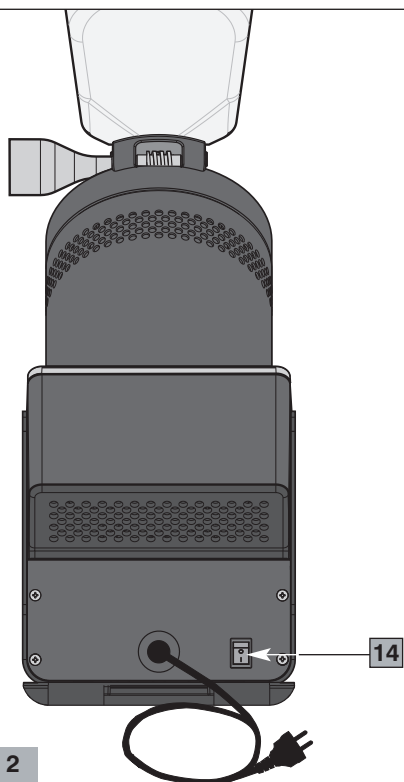


Fig. 2

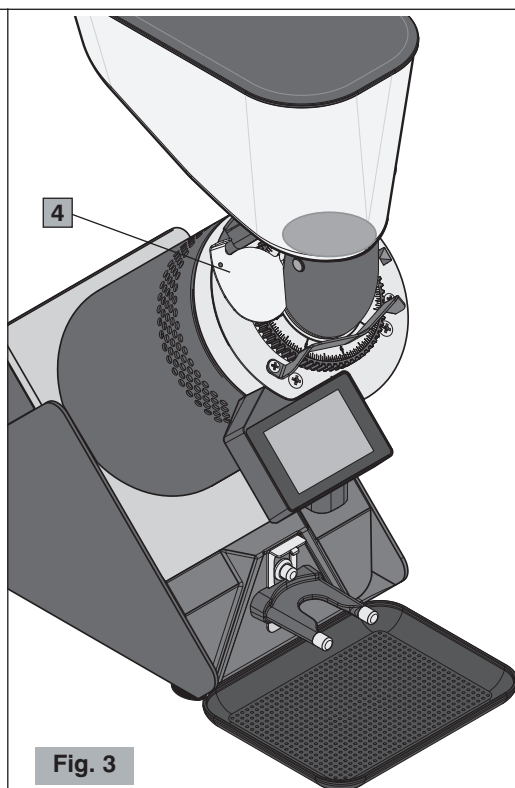


Fig. 3

PANNELLO DI CONTROLLO

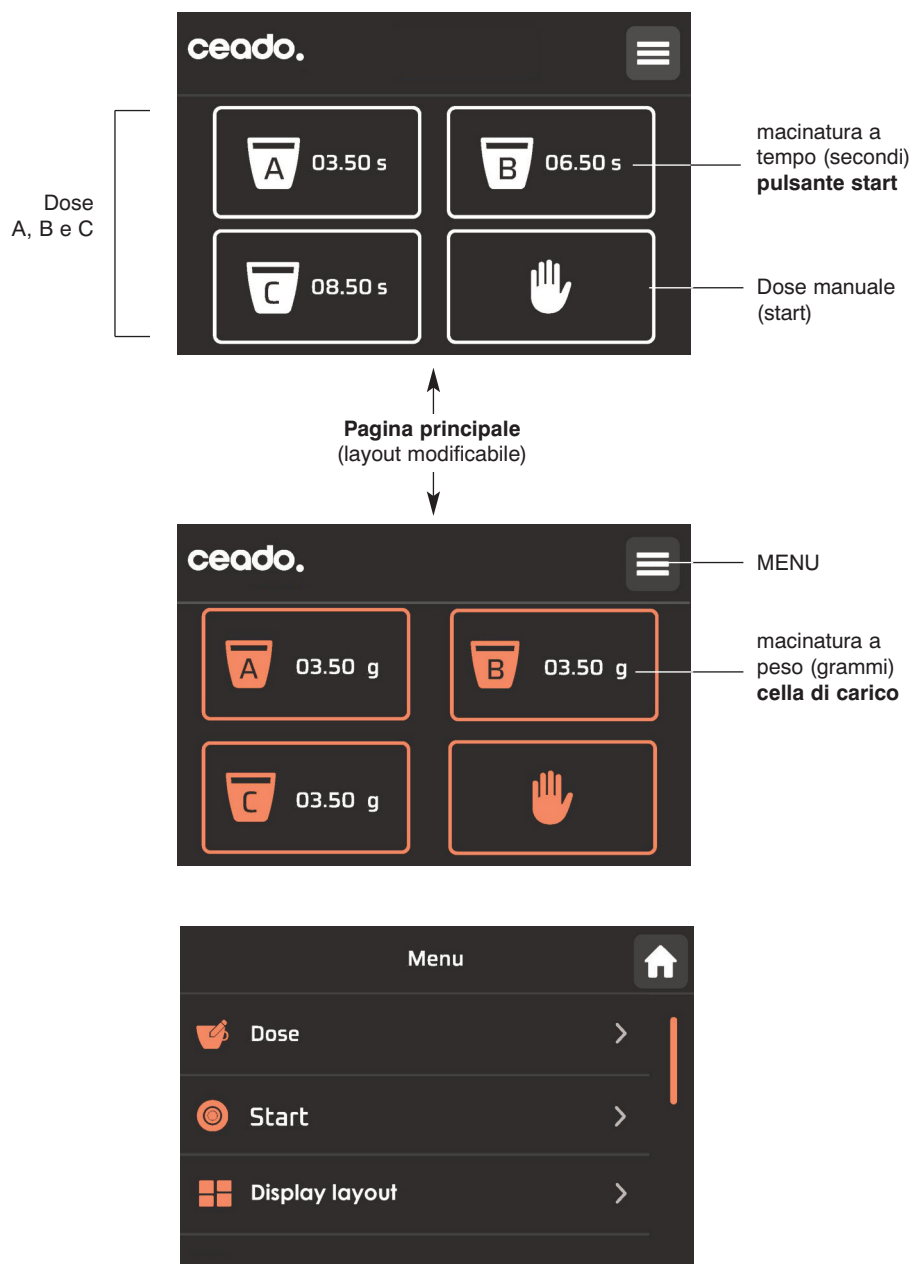


Fig. 4

Pagine dei Menu

NORME DI SICUREZZA

AVVERTENZE GENERALI

1. Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato solo per un uso interno.
3. Questo apparecchio non è destinato ad essere installato nelle cucine (tranne per i modelli dotati di morsetto equipotenziale e menzionati nel paragrafo Installazione).
4. La temperatura ambiente massima e minima per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono rispettivamente 32°C e 10°C.
5. L'installazione ed ogni operazione di manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato e autorizzato per tali mansioni.
6. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.
7. Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.

Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.

8. Scegliere una **posizione ASCIUTTA e RIPARATA**, lontana da spruzzi e getti d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
9. Collocare l'apparecchio su una superficie **piana e stabile** e dove non possa essere rovesciato. La superficie di appoggio più alta (campana di caffè) deve essere ad un'altezza non inferiore a 1,5 m.
10. Questo apparecchio è destinato all'uso professionale perciò deve essere utilizzato solo da personale esperto e addestrato per tale scopo. Questo apparecchio **NON** è destinato alle lavorazioni industriali di cibo nelle produzioni di massa.
11. Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza.

I BAMBINI DOVREBBERO ESSERE CONTROLLATI IN MODO DA ASSICURARE CHE NON GIOCHINO CON L'APPARECCHIO.

12. **Non** utilizzare questo apparecchio per operazioni diverse da quella di macinare il caffè in grani. Ogni altro uso può essere pericoloso. **Non** utilizzare l'apparecchio senza la campana e il suo coperchio.
13. Lavorare sempre in condizioni di sicurezza, evitare di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati e all'aperto.
14. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. È infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.
15. In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
16. **Non** immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
17. È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.
18. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia e quando l'apparecchio non è in uso.
19. **Non** spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo. **Non** scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate.



Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.

20. **FARE ATTENZIONE** a non inserire mai utensili, metalli o altri materiali duri nella campana. Questo è pericoloso e può causare danni.
21. **Non** operare mai con l'apparecchio danneggiato o con parti allentate ma rivolgersi subito ad un Centro di Assistenza Autorizzato.
22. Rumorosità: l'apparecchio non supera i 70 dB.

L'apparecchio rispetta il regolamento europeo CE 1935/2004 e successivi aggiornamenti.

Nota: A causa dell'esecuzione di controlli statistici di prodotto, l'apparecchio potrebbe pervenire sporco di caffè.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

*Per la consultazione in linea di queste istruzioni, visitare il sito **www.ceado.com***



La dichiarazione di conformità CE di questo apparecchio è disponibile nella sezione *Prodotti* del nostro sito web www.ceado.com.

INSTALLAZIONE

Prima di installare l'apparecchio attenersi scrupolosamente alle **Norme di sicurezza** sopra indicate. Per l'installazione dell'apparecchio è necessaria la presenza di personale qualificato che sia in grado di controllare il grado di macinatura del caffè.

1. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.
2. Scegliere una **posizione ASCIUTTA e RIPARATA**, lontana da spruzzi e getti d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
Collocare l'apparecchio su un **piano orizzontale stabile** dove non possa essere rovesciato.



Non prendere mai l'apparecchio facendo pressione nella cella di carico.
Sollevarlo sempre per la base.

3. Posizionare il piattino nel suo alloggiamento per mantenere pulita il più possibile la zona di lavoro.



Prima di collegare la spina alla presa accertarsi che il pulsante ON-OFF (14 Fig. 2) sia in posizione "O" di spento.

4. Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.

Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.

5. Distendere il cavo di alimentazione per l'intera lunghezza. **Non** farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. **Evitare** di metterlo a contatto con olio. **Evitare** che il cavo di alimentazione penda liberamente dal piano di appoggio dell'apparecchio.
 6. Accertarsi che il contenitore dei chicchi di caffè (campana) sia correttamente disposto e abbia l'otturatore (4 Fig. 3) completamente aperto fino a fine corsa.
-

PREPARAZIONE E USO



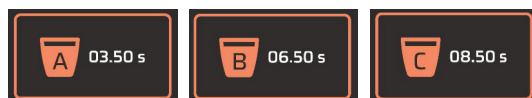
Al primo utilizzo: sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: campana, coperchio, otturatore, piattino.

ACCENSIONE

- 1** Caricare la campana con i chicchi di caffè chiudendola poi con il suo coperchio.
- 2** Portare l'interruttore ON-OFF sulla posizione "I" (14 Fig. 2). Si accende il display del pannello di controllo (7 Fig. 1a) (vedere Fig. 5).

Funzionamento automatico con pulsante start: modalità "PFA bypass" (Fig. 5)

- 3** Posizionare la coppa porta-filtro sopra la forcella (11 Fig. 1a) bloccandola sotto il supporto (9 Fig. 1a) preventivamente regolato in base al modello della coppa porta-filtro utilizzata.
- 4** Premere sulla dose desiderata sul display **per avviarla**:



- 5** Per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso premere .

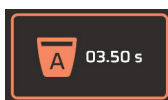
- 6** Per riprendere l'erogazione, premere .

- 7** Per uscire senza finire la dose premere . Il display visualizza la pagina principale.

NOTA! Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione! Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).

Funzionamento automatico con pulsante start: modalità "Two step start" (Fig. 6)

- 3** Premere sulla dose desiderata sul display **per selezionarla**. L'icona della dose selezionata viene evidenziata.



- 4** **Per avviare la dose**, premere il pulsante start (10, Fig. 1a) con la coppa porta-filtro posizionando quest'ultima sopra la forcella (11 Fig. 1a).

- 5** Per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso rilasciare il pulsante start. Il pulsante diventa lampeggiante.

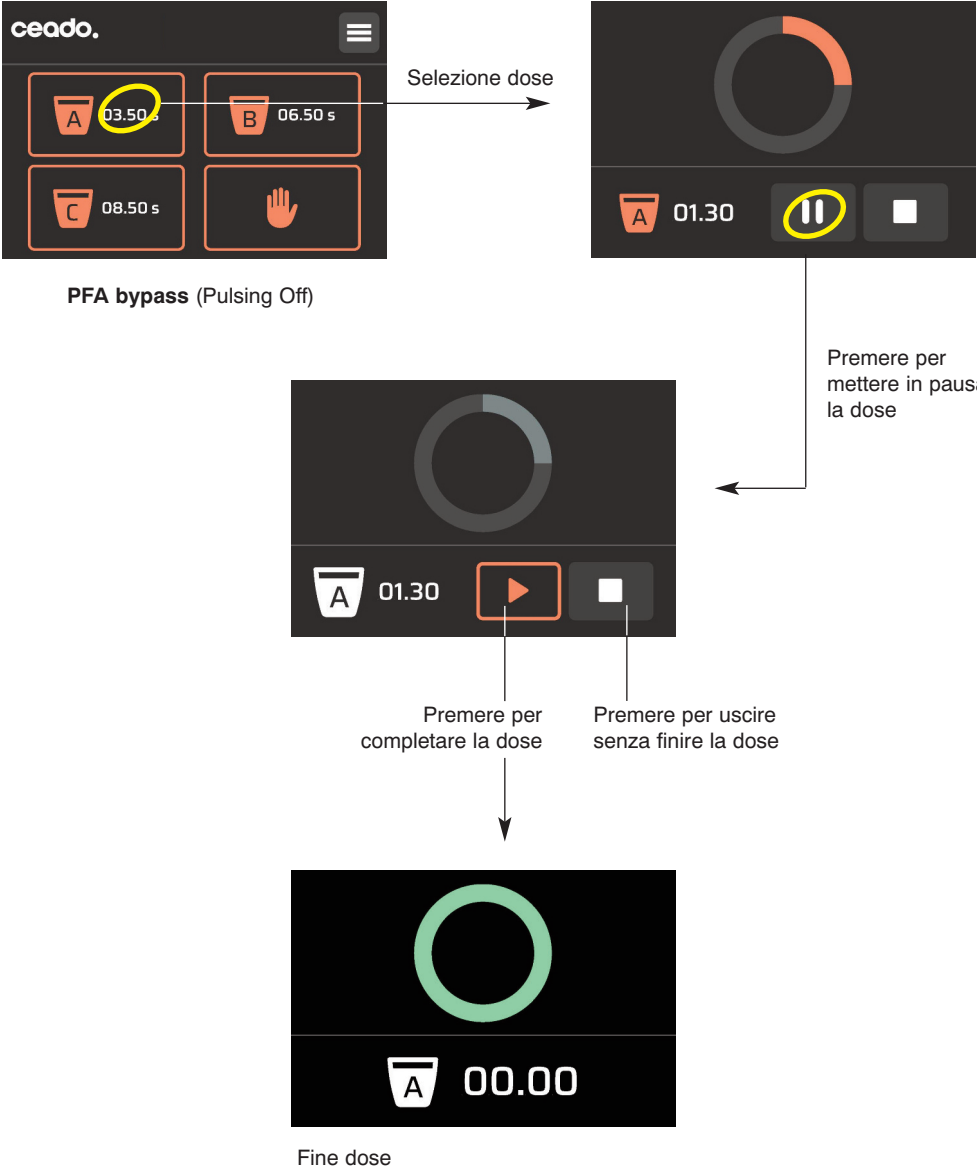
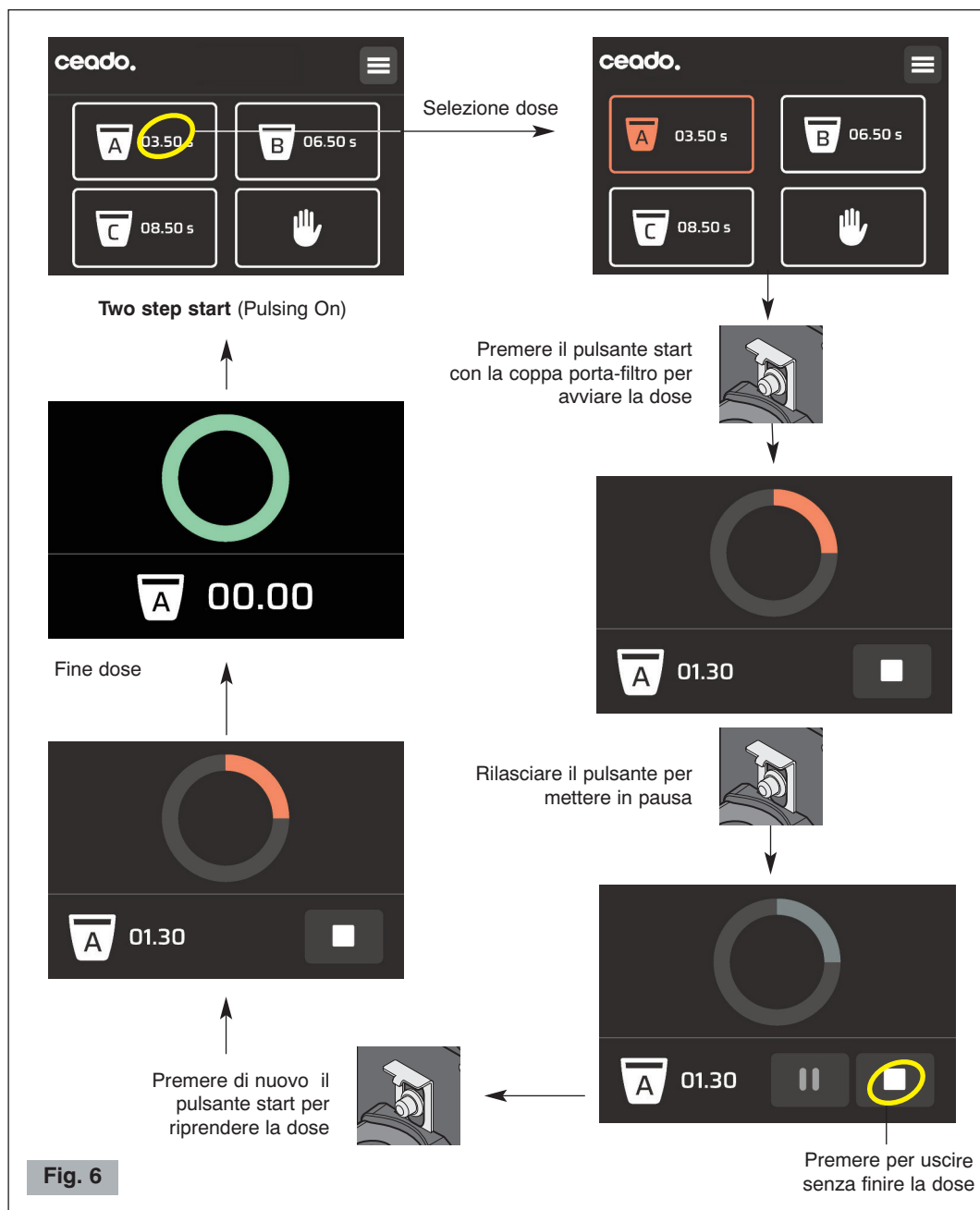


Fig. 5

6 Per riprendere l'erogazione, premere di nuovo il pulsante start.

7 Per uscire senza finire la dose premere . Il display visualizza la pagina principale.

NOTA! Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione!
Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).



Funzionamento automatico con pulsante start: modalità “Pre-selected” (Fig. 7)

In modalità Pulsing ON “Pre-selected” il funzionamento è identico con quello della modalità “Two step start” con l'unica differenza che la dose selezionata rimane tale anche alla fine della dose fino quando si seleziona un'altra dose (vedere Fig. 7).

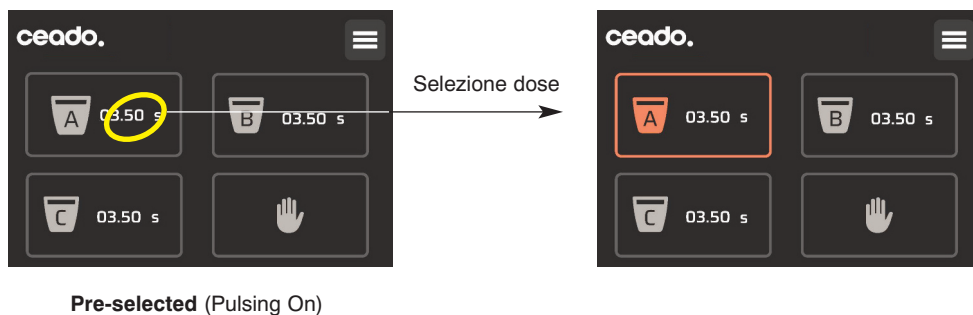
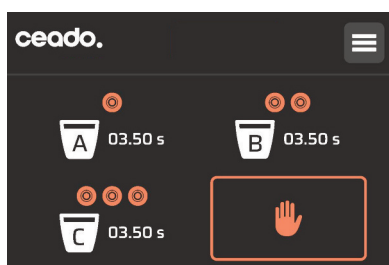


Fig. 7

Funzionamento automatico con pulsante start: modalità “Click start” (Fig. 8)

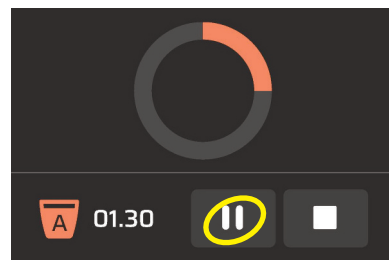
- 3** Per avviare la dose, premere il pulsante start (10, Fig. 1a) **una, due o tre volte** con la coppa porta-filtro posizionando quest'ultima sopra la forcella (11 Fig. 1a) per avviare rispettivamente la dose **A, B o C**.
- 4** Per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso premere .
- 5** Per riprendere l'erogazione, premere .
- 6** Per uscire senza finire la dose premere . Il display visualizza la pagina principale.

NOTA! Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione!
Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).

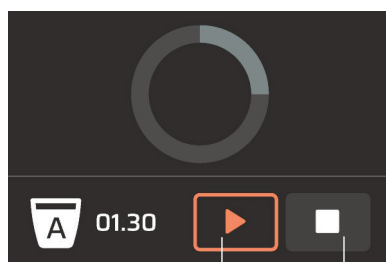


Click start
(Pulsing Off)

Premere il pulsante start
con la coppa porta-filtro
una, due o tre volte

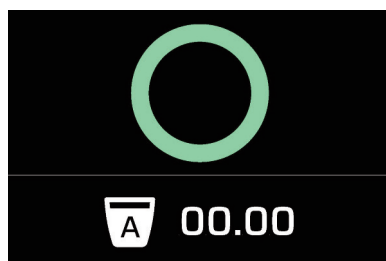


Premere per
mettere in pausa
la dose



Premere per
completare la dose

Premere per uscire
senza finire la dose



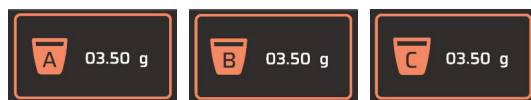
Fine dose

Fig. 8

Funzionamento con cella di carico (modello WAM) (Fig. 9)

3 Posizionare la coppa porta-filtro sopra la cella di carico (16 Fig. 1b) bloccandola sotto il supporto (9 Fig. 1b) preventivamente regolato in base al modello della coppa porta-filtro utilizzata.

4 Premere sulla dose desiderata sul display **per avviarla**:



5 Per uscire senza finire la dose premere . Il display visualizza la pagina principale.

NOTA! *Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione! Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).*

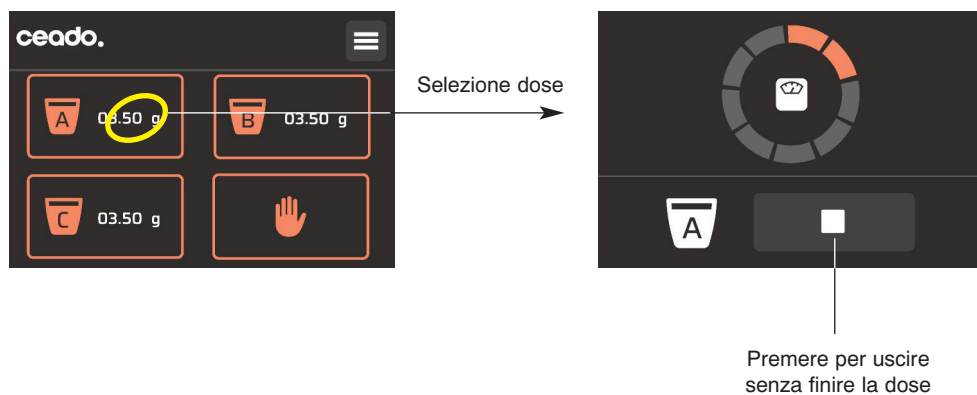
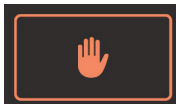


Fig. 9

Funzionamento manuale

- 3** Per macinare caffè in modo continuo, senza nessuna impostazione di tempo o di peso, premere



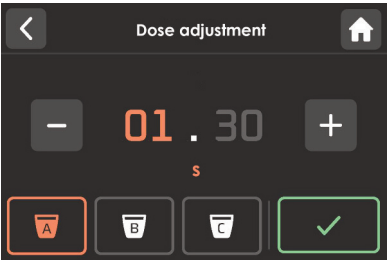
e mantenerlo premuto finché non si conclude l'erogazione (per il tempo o il peso desiderato).

NOTA! *Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione! Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).*

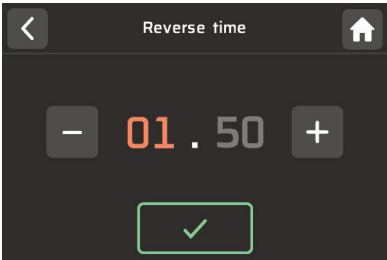
MENU (Fig. 10 e 11)

Per entrare nel Menu dalla pagina principale, premere  (vedere Fig. 4). Appare la prima pagina del menu.

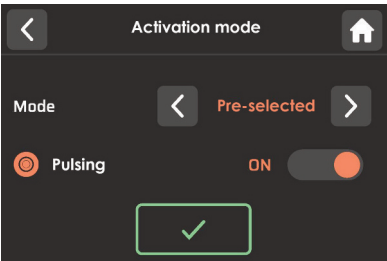
Una volta nella pagina del menu desiderata, per tornare alla pagina principale, premere , mentre per tornare alla pagina del Menu premere .



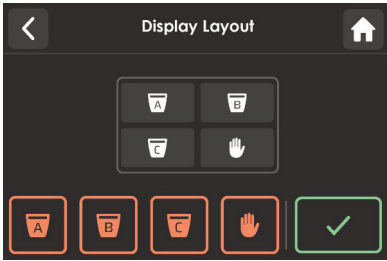
Dose: impostazione tempo di macinatura o peso della dose



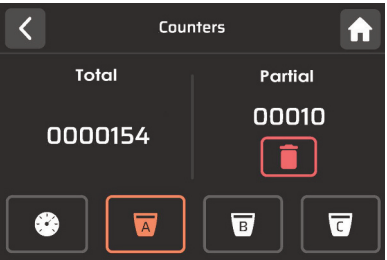
Tempo di inversione (Sweep out): impostazione del tempo di svuotamento.
Nota: Il tempo minimo è 1,50 secondi.



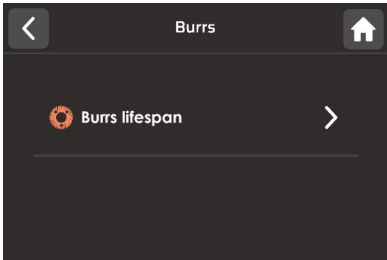
Solo per modello 2.0
Start: impostazioni modalità di avvio



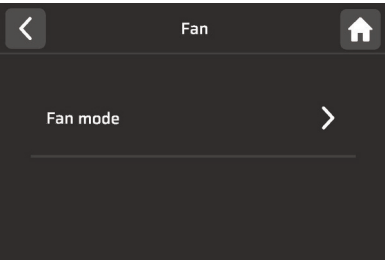
Display layout: personalizzazione della pagina principale



Contatori: totali e parziali delle dosi ed il loro reset

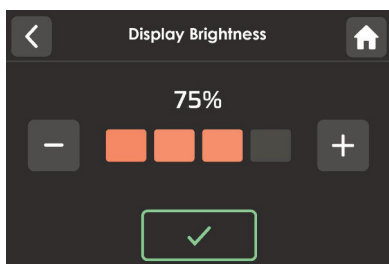


Macine: indicazione dell'usura delle macine e reset relativo

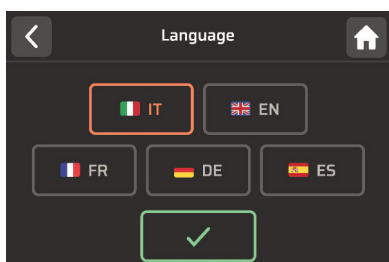


Ventola: modalità ventola

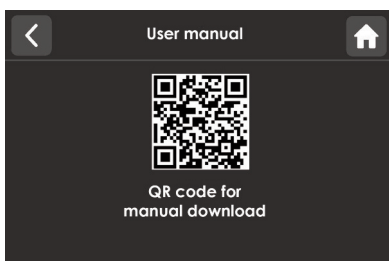
Fig. 10



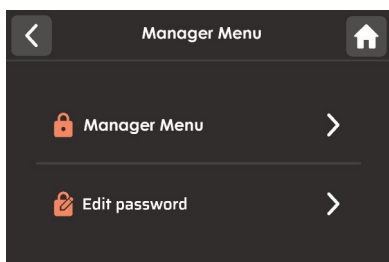
Luminosità display: regolazione luminosità dello schermo



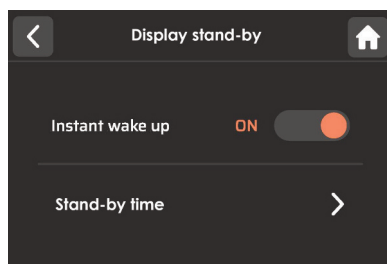
Lingua: selezione lingua display



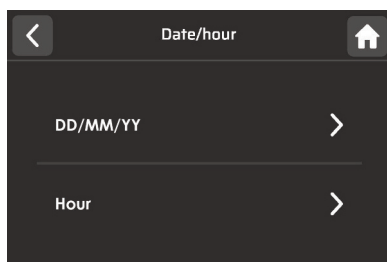
Manuale utente: download del manuale su smartphone



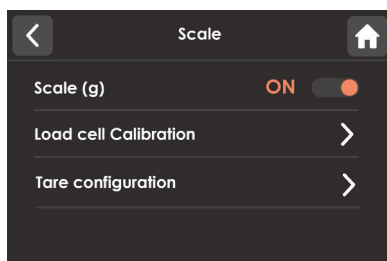
Manager menu: livello amministratore



Stand-by display: impostazione tempo di inattività per passare in stand-by

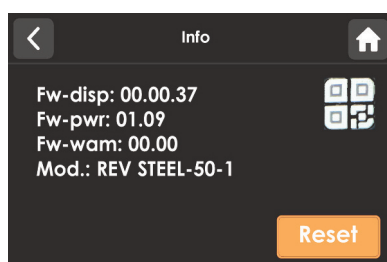


Data/Ora: regolazione data e ora



Solo per modello WAM

Bilancia: attivazione/disattivazione e calibrazione della cella di carico, configurazione della tara



Info: informazione sulla versione software ecc.

Fig. 11

IMPOSTAZIONI

Per una corretta regolazione complessiva del macinacaffè, procedere come segue:

1. Regolare la granulometria (vedere Par. *Regolazione macinatura*, pag. 20) del caffè macinato.
2. Regolare l'aspetto del caffè macinato.
3. Regolare il peso della dose o il tempo di macinatura.

Nota: Le regolazioni ai punti 1 e 2 influenzano la regolazione del peso della dose.

REGOLAZIONE MACINATURA

L'apparecchio esce già dalla fabbrica con una regolazione di massima, ma può presentarsi la necessità di regolare ulteriormente il grado di macinatura a causa di vari fattori esterni come il tipo di miscela utilizzata, l'umidità, la temperatura o esigenze di erogazione della macchina per caffè espresso.

Un'ulteriore correzione del grado di macinatura è possibile ruotando la manopola di regolazione della macinatura (6 Fig. 1) alla base della campana (vedere Fig. 12).



Fare sempre attenzione a muovere la manopola con motore in movimento e a vuoto (senza caffè tra le macine).

Si può a questo scopo azionare l'otturatore (4 Fig. 3) alla base della campana per interrompere o ripristinare la caduta dei chicchi di caffè nel meccanismo di macinatura.

- Per ottenere una macinatura più fina si deve muovere la manopola in senso antiorario.
- Per ottenere una macinatura più grossa si deve muovere la manopola in senso orario.

Si ricorda che la macinatura è correlata al tempo di estrazione del caffè che deve essere di 25-30 secondi per una quantità in tazza di 25-30 ml. Se il tempo di estrazione è troppo lungo, è necessario macinare più grosso e se è troppo breve, è necessario macinare più fine.

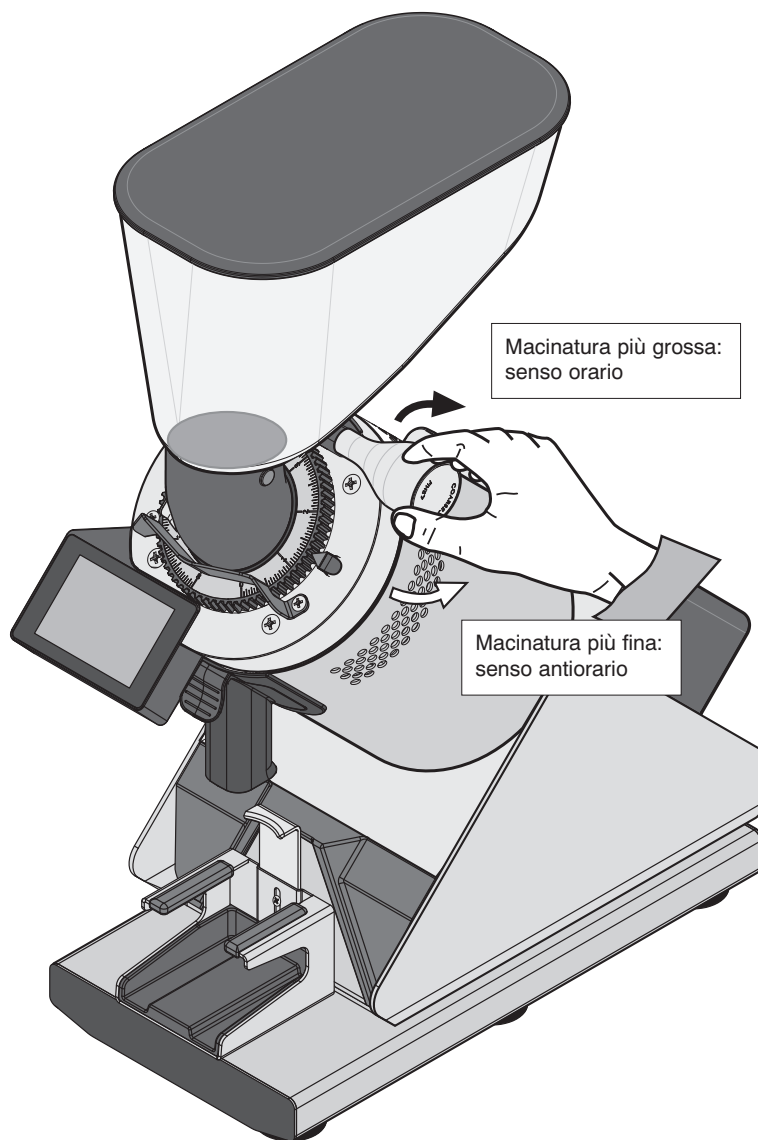


Fig. 12

Attivazione della modalità cella di carico e relativa calibrazione (modello WAM)

Per attivare la modalità cella di carico, accedere nel menu relativo e impostare la Bilancia su ON (vedere Fig. 13).

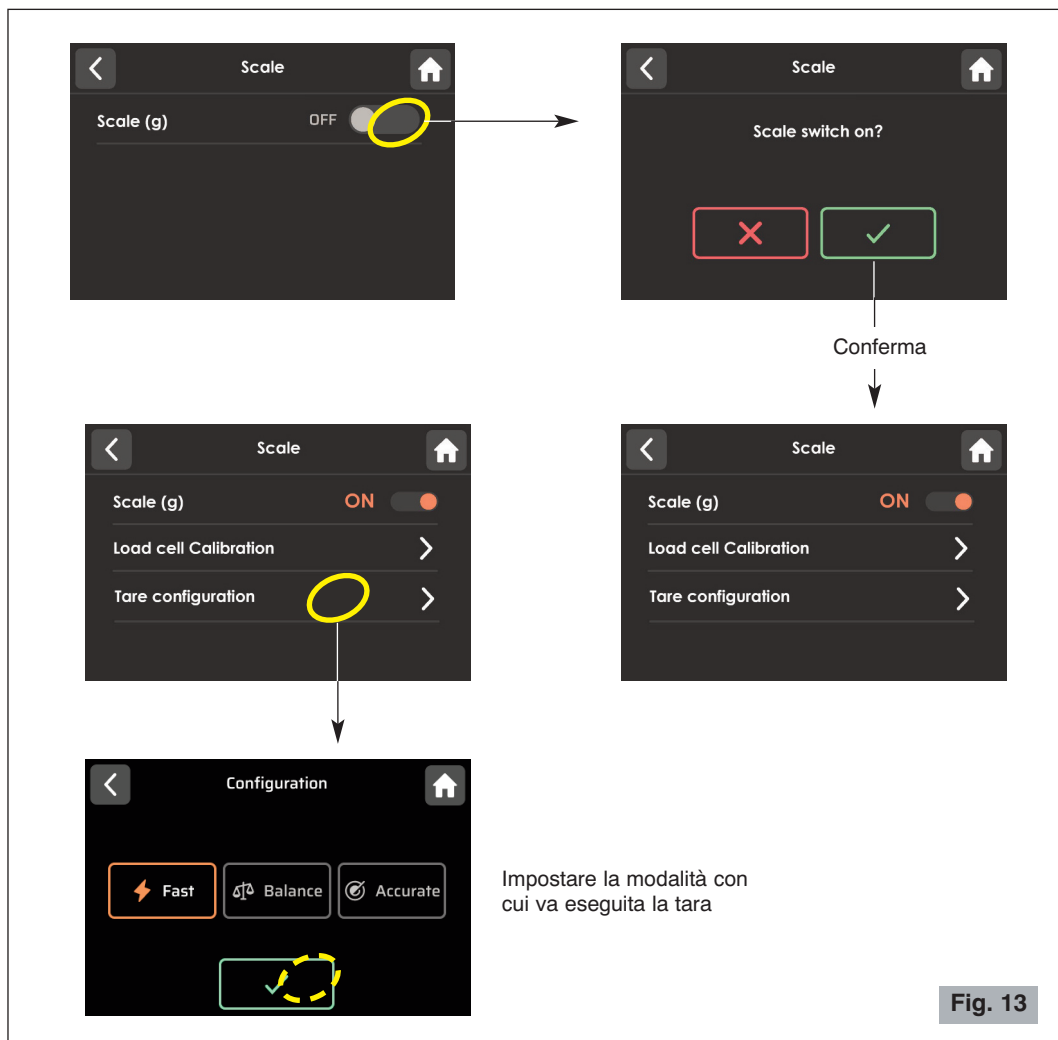


Fig. 13

● Calibrazione della modalità di tara

Accedere alla pagina del menu Bilancia (vedere Fig. 13).

Impostare la modalità con cui va eseguita la tara premendo la riga (vedere Fig. 13) e selezionando tra le tre opzioni:

Tare configuration

- **VELOCE**: veloce ma meno accurato;
- **BILANCIATO**: equilibrio tra velocità e precisione;
- **ACCURATO**: molto sensibile ma un pochino più lento.

● Calibrazione della cella di carico

Per calibrare la cella di carico, accedere alla pagina relativa del menu Bilancia (vedere Fig. 14).
Posizionare un peso campione o un peso conosciuto (pesato precedentemente con una bilancia molto precisa) sopra la cella di carico (16 Fig. 1b).
Scrivere il suo valore.



Confermare con il pulsante .

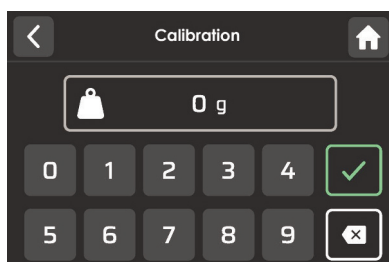
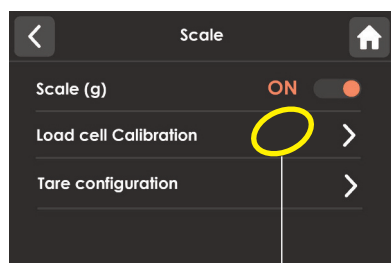
Attendere che il sistema finisca il processo.

Uscire dalla pagina.

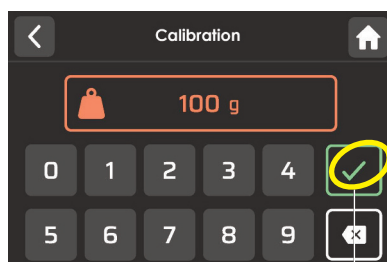
Nota 1: Attendere la conferma della conclusione dell'operazione (potrebbe richiedere alcuni secondi).

Nota 2: Per una calibrazione ottimale, si consiglia di utilizzare un peso di circa 500 grammi e di posizionare l'apparecchio in un piano di lavoro stabile e senza vibrazioni.

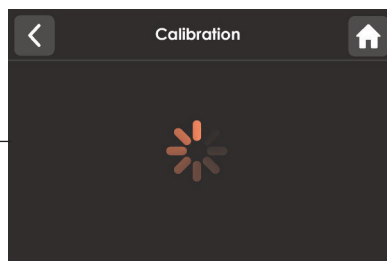
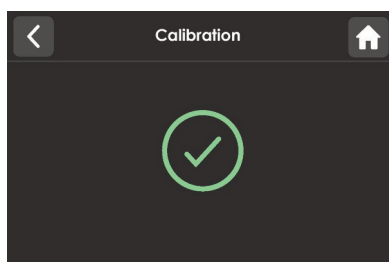
Fig. 14



Posizionare il peso campione



Scrivere il valore del peso campione e confermare



Disattivazione della modalità cella di carico (modello WAM)

Per disattivare la modalità cella di carico, accedere nel menu relativo e impostare la Bilancia su OFF (vedere Fig. 15).

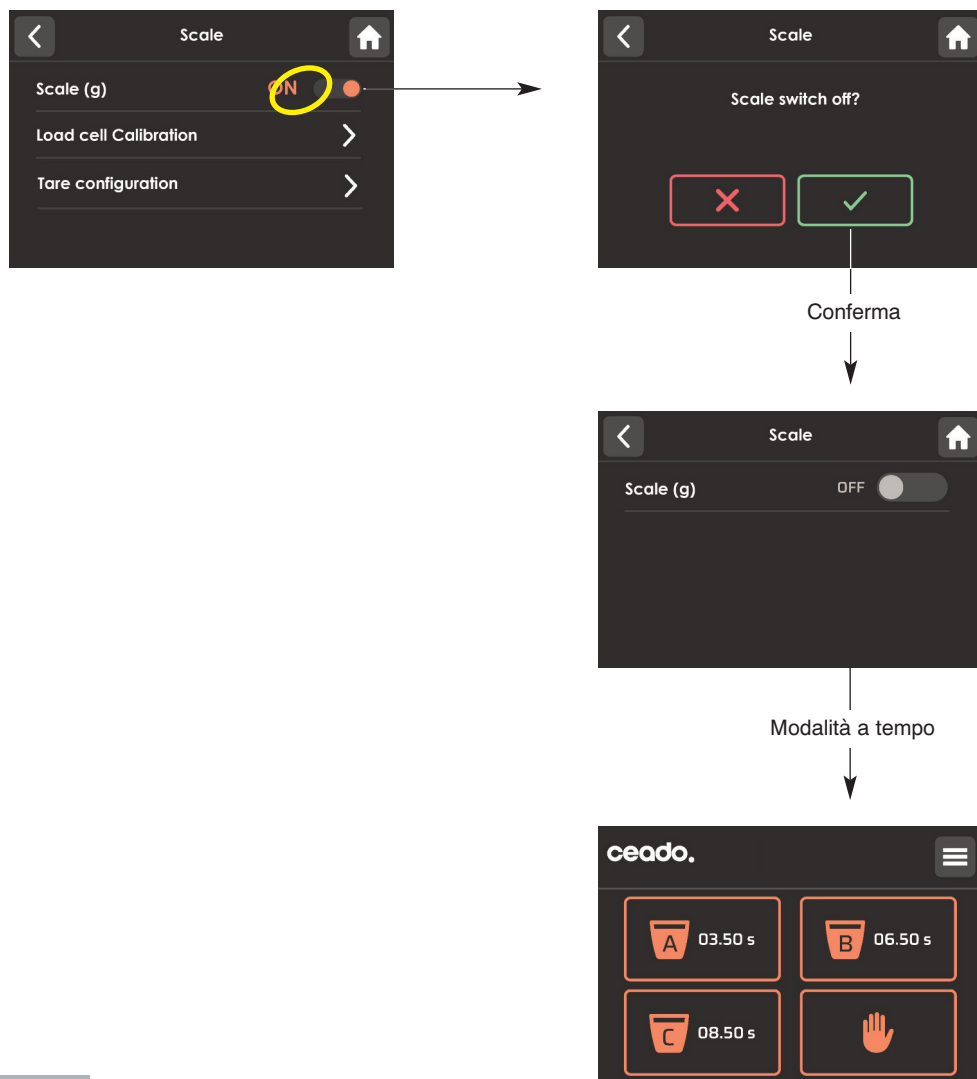


Fig. 15

Impostazione del pulsante start e modalità di avvio (vedere Fig. 16)

Per **cambiare il funzionamento del pulsante start**, accedere alla pagina **Start** di impostazione.

Impostare la funzione “Pulsing” su “ON” o su “OFF” e selezionare la modalità desiderata con 

e  .

● “Pulsing” su “ON” modalità:

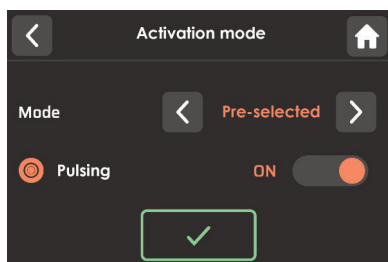
- **Pre-selected**
- **Two step start**

In queste due modalità l'apparecchio eroga il caffè solo finché il pulsante start (9 Fig. 1a) rimane premuto.

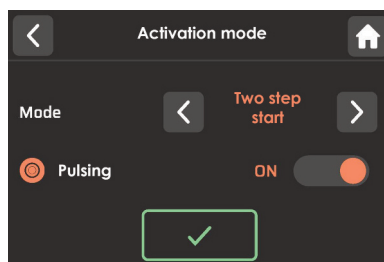
Se durante l'erogazione di una dose questo pulsante viene rilasciato il motore si ferma, il sistema si mette in pausa e sul display viene visualizzato il tempo rimanente per completare la dose. A questo punto per completare la dose basta premere di nuovo con la coppa porta filtro il pulsante start (9 Fig. 1a) e tenerlo premuto fino al termine della dose.

Se, invece, non si desidera più terminare la dose premere .

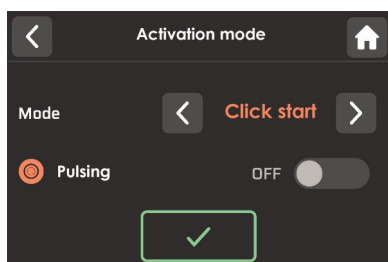
L'unica differenza tra le due modalità è che nel **Pre-selected** la dose selezionata rimane sempre attiva mentre nel **Two step start** bisogna ogni volta selezionare la dose.



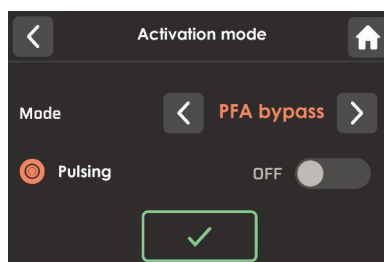
Pre-selected



Two step start



Click start



PFA bypass

Fig. 16

● “Pulsing” su “OFF” modalità:

- Click start
- PFA bypass

Con la modalità “**Click start**” verrà erogata la **dose A** alla sola pressione del pulsante start (9 Fig. 1a), la **dose B** oppure la **dose C** premendo rapidamente rispettivamente **due** oppure **tre** volte sempre il pulsante start (9 Fig. 1a). In questo caso l'erogazione del caffè terminerà solo alla fine del tempo impostato per erogare la dose richiesta.

Con la modalità “**PFA bypass**” la dose verrà erogata premendo la dose desiderata. Anche in questo caso l'erogazione del caffè terminerà solo alla fine del tempo impostato per erogare la dose richiesta.

Nelle due modalità per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso premere il pulsante



. Per riprendere l'erogazione, premere



Per uscire senza finire la dose premere



NOTA! In queste due modalità **mantenere la coppa porta-filtro in posizione** finché non si conclude l'erogazione! Attendere anche il completamento dello svuotamento (Sweep out).



Quando si passa dalla modalità con cella di carico a quella con pulsante start, effettuare sempre l'impostazione del pulsante start.

REGOLAZIONE SUPPORTO COPPA PORTAFILTRO

Il supporto coppa portafiltro è stato progettato per funzionare con le diverse coppe presenti nelle più diffuse macchine da caffè in commercio.

Mediante un cacciavite a croce di medie dimensioni, allentare la vite di regolazione (1 Fig. 17a / Fig. 17b), posizionare la coppa portafiltro sul supporto (2 Fig. 17a / Fig. 17b), regolarne la sua altezza e poi stringere nuovamente la vite.

La regolazione ottimale è quella che sostiene la coppa portafiltro in posizione perfettamente orizzontale.

Nota: Per il modello 2.0, se si utilizza il supporto coppa portafiltro, si consiglia di lavorare con il modo impulsivo disattivato (OFF).

Modello con pulsante start

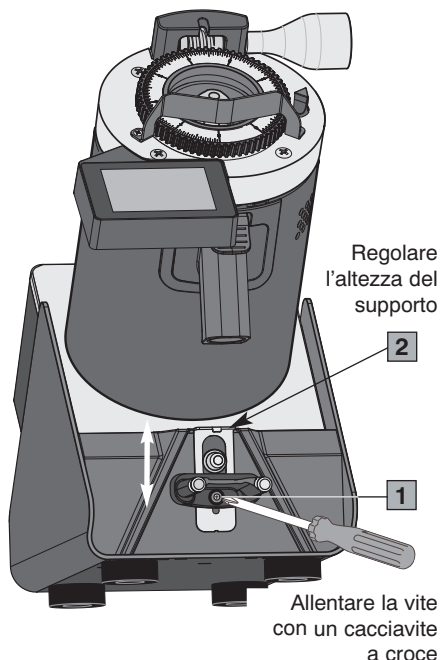


Fig. 17a

Modello con cella di carico

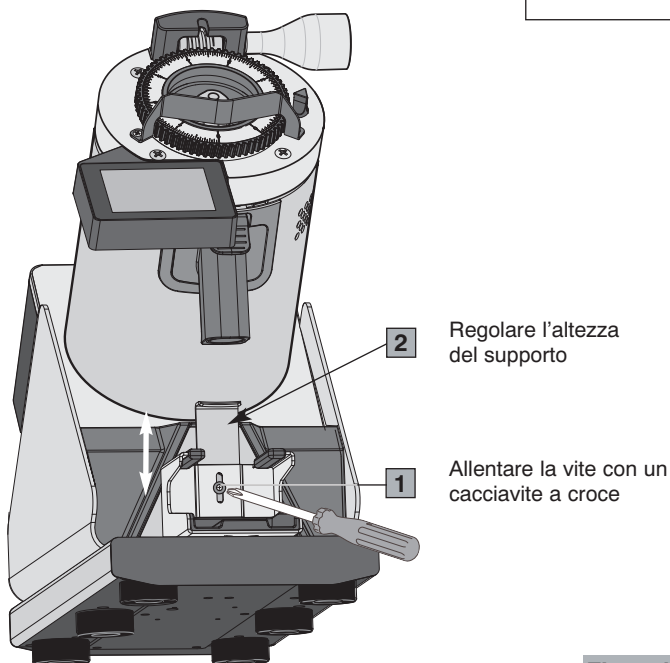


Fig. 17b

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

 **Non operare mai senza la campana o con la campana senza il suo coperchio.**

 **Accertarsi della completa apertura dell'otturatore della campana fino a fine corsa (vedere Fig. 18).**

Non lasciare funzionare il macinacaffè a lungo senza caffè nella campana; se ciò dovesse accadere potrebbe intervenire il protettore termico del motore. In quel caso sarà necessario attendere il tempo necessario al suo ripristino prima di ricominciare a macinare caffè.

Per questa ragione, non lasciare inserita nella campana la confezione del caffè che impedisce di vedere la quantità di caffè in grani rimasta.

Quando non è previsto l'utilizzo del macinacaffè per il periodo di chiusura dell'esercizio è sempre consigliabile spegnerlo tramite l'interruttore generale.

 **Nella campana è obbligatorio versare esclusivamente caffè in grani e non caffè già macinato o altre sostanze.**

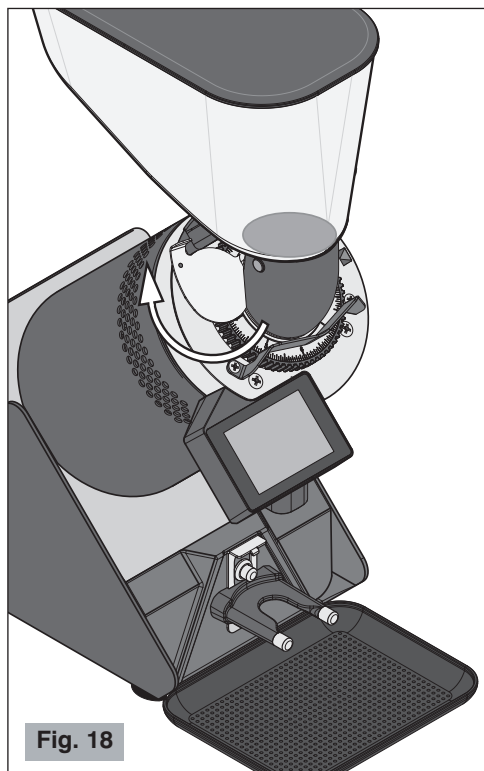


Fig. 18

PULIZIA

Mantenere l'apparecchio ben pulito ed in ordine garantisce una qualità ottimale dei prodotti e una maggiore durata dell'apparecchio stesso.

Le operazioni di pulizia dell'apparecchio devono essere eseguite da **persone con conoscenza ed esperienza pratica dell'apparecchio**.

Pulire alla fine di **ogni giorno** di lavoro le superfici esterne e sporche di caffè (base, piattino, bocchetta erogatrice etc.). Pulire completamente l'apparecchio **almeno una volta a settimana**.



Scollegare sempre la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente prima di effettuare la pulizia.



Per la pulizia della base e del piattino, utilizzare un panno umido di acqua o di alcol. Asciugare con un panno asciutto.



Non lavare mai con getti d'acqua e non immergere mai l'apparecchio.

Una volta rimossa la campana è possibile lavarla con acqua tiepida e sapone neutro, risciacquarla e asciugarla attentamente. Per rimontarla agganciare il dente nella parte posteriore della campana nella sua sede (1, Fig. 20).



Utilizzare uno spazzolino o un pennello (Fig. 19) per pulire le zone più nascoste al suo interno e un panno asciutto per le altre superfici.

Attenzione: Quando si toglie la testata dal suo alloggiamento, sollevarla lentamente per non danneggiare il connettore del pannello di controllo.



Per la pulizia della testata rimuovere le quattro viti (2, Fig. 20) che la fissano al corpo.

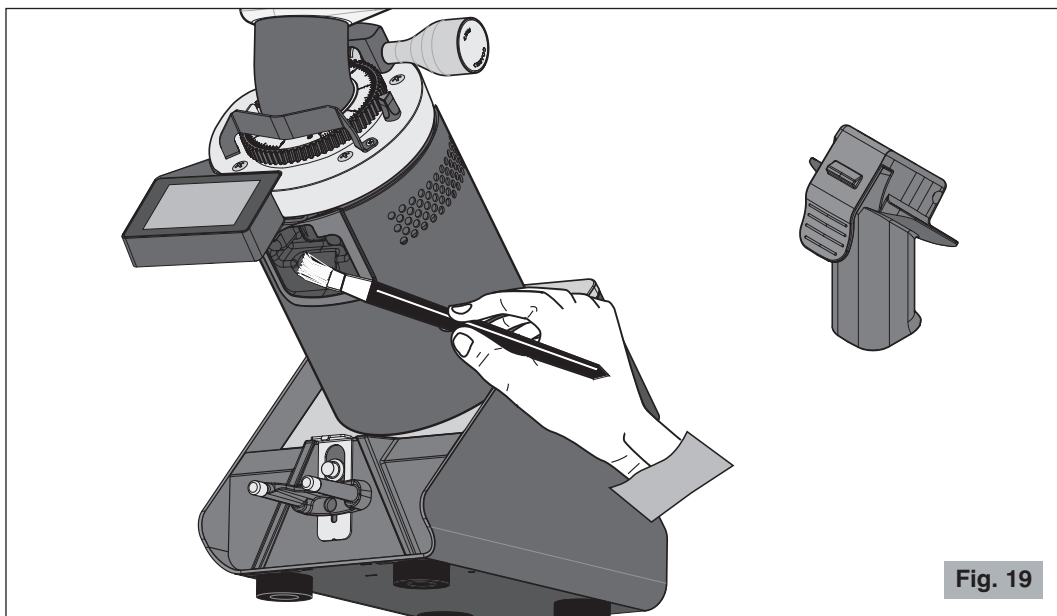
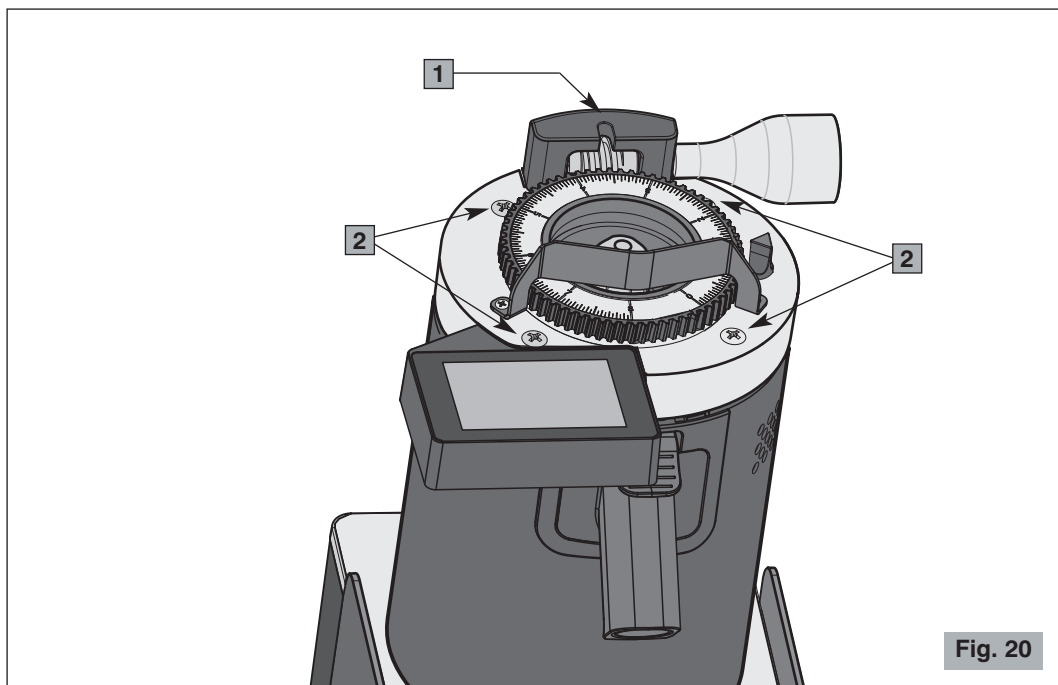


Fig. 19



MANUTENZIONE



La manutenzione deve essere una prerogativa esclusiva del personale tecnico qualificato.

La cura delle parti dell'apparecchio, sia meccaniche che elettriche, è indispensabile per garantire le doti di sicurezza ed efficienza che lo contraddistinguono. Le eventuali parti da sostituire devono essere sempre ricambi originali.

Le macine sono una parte soggetta a normale usura e il costruttore consiglia di sostituirle quando il macinacaffè ne segnalerà l'esigenza mediante un messaggio di avviso sul display.

La normale usura delle macine, però, può variare in relazione al tipo di caffè utilizzato ed al grado di tostatura, rendendo tale indicazione puramente indicativa, anche perché influenzata dagli intervalli di pulizia e manutenzione macine, in base all'utilizzo di uno spazzolino o pennello e/o l'uso di prodotti specifici come Puly Grind.

L'efficienza delle macine è importante per garantire la qualità della macinatura sia come granulometria sia come temperatura all'uscita del prodotto macinato, parametri questi che possono influenzare notevolmente la riuscita di un buon caffè espresso.

GUASTI E RIMEDI

(vedere Tabella)

In caso di malfunzionamento, difetto all'apparecchio o se si sospetta un guasto in seguito a una caduta, staccare immediatamente la spina dalla presa di corrente.

Se non si riesce ad eliminare il guasto, attenendosi alle indicazioni della tabella che segue, rivolgersi ad un centro di Assistenza Autorizzato.

Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

Si declina ogni responsabilità per danni causati da riparazioni eseguite non correttamente e da personale non autorizzato. In questi casi viene a decadere la copertura della garanzia.

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	- Controllare che la spina sia inserita. - Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. - Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. - Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo, o ad un sovraccarico, è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco.
La granulometria non è uniforme.	- Provare a macinare molto grosso per alcuni secondi, poi ripristinare la regolazione corretta. - Chiamare l'Assistenza Tecnica per controllare/sostituire le macine.
Il caffè non esce correttamente dalla bocchetta erogatrice.	Verificare che la bocchetta erogatrice del caffè sia libera ed eventualmente pulirla (vedere pagina 30).
Il motore si blocca.	Se a causa di una errata regolazione di macinatura o per la presenza di un corpo estraneo nelle macine dovesse bloccarsi il motore, provare ad allargare al massimo la granulometria girando in senso antiorario la manopola di regolazione (6 Fig. 1a). Se questo non fosse sufficiente, allora spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato.
Il motore non parte.	Controllare il corretto posizionamento della bocchetta erogatrice rimovibile (8 Fig. 1a).

SMALTIMENTO

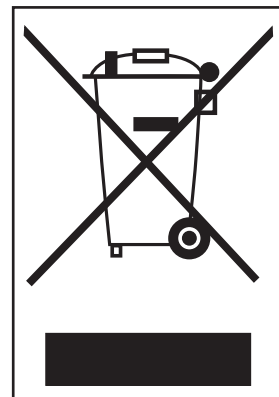
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea ed in quelli con sistema di raccolta differenziata in conformità con la direttiva europea 2012/19/UE e successivi aggiornamenti)

Questo prodotto è stato realizzato con materiali e componenti di prima qualità adatti al riciclaggio e riutilizzabili.

Non gettare pertanto l'apparecchio nei normali rifiuti domestici quando è arrivato il momento di smaltirlo bensì consegnarlo presso i punti di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò viene indicato dal simbolo raffigurato a lato sul prodotto e nelle istruzioni per l'uso.

Informarsi sui punti di raccolta pubblici presso il proprio comune.



CONDIZIONI DI GARANZIA

Questo prodotto è garantito per difetti dei materiali o di costruzione.

Il periodo di garanzia può variare in base a leggi locali o usi commerciali del paese in cui il prodotto viene commercializzato. Si prega pertanto di contattare il rivenditore presso il quale è stato acquistato il prodotto.

Nel periodo di garanzia questo prodotto potrà essere riparato o sostituito, a giudizio del produttore, senza costi aggiuntivi solo nel caso in cui esso sia stato utilizzato secondo quanto prescritto dal presente manuale d'uso e manutenzione.

Nel caso in cui questo prodotto necessiti di manutenzione o riparazione nel periodo coperto da garanzia, si prega di contattare il rivenditore per le istruzioni per la spedizione. Il prodotto dovrà essere spedito nel suo imballo originale o in un imballo adeguato.

Questa garanzia non si applica nei casi di abuso, improprio utilizzo o nel caso di riparazione non autorizzata. Questa garanzia non si applica inoltre a quelle parti del prodotto soggette ad usura quali ad esempio le macine e alle parti elettriche.

La garanzia copre limitatamente i costi di riparazione o sostituzione del prodotto o delle sue parti difettate, o un ammontare pari al prezzo pagato per l'acquisto. Sono da escludere ulteriori richieste di danni.

Le istruzioni sopra riportate devono essere osservate pena la decadenza della garanzia e delle responsabilità del costruttore.

In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

CON RISERVA DI MODIFICHE

COFFEE GRINDER “E37Z - Barista 2.0” and “E37Z - Barista WAM”

Main parts (Fig. 1a, Fig. 1b, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

- | | | | |
|----------|-----------------------------------|-----------|------------------------------|
| 1 | Motor housing | 10 | Start button |
| 2 | Bean hopper | 11 | Filter-holder rest |
| 3 | Hopper lid | 12 | Support adjustment screw |
| 4 | Bean hopper shutter (Fig. 3) | 13 | Tray |
| 5 | Grinding adjustment disc | 14 | ON-OFF (I-O) switch (Fig. 2) |
| 6 | Grinding adjustment knob | 15 | Granulometry indicator disc |
| 7 | Control panel (Fig. 1 and Fig. 4) | | |
| 8 | Removable discharge opening | | |
| 9 | Filter-holder support | | |
- Model WAM**
- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 16 | Load cell (Scale) (Fig. 1b) |
|-----------|-----------------------------|

Model 2.0

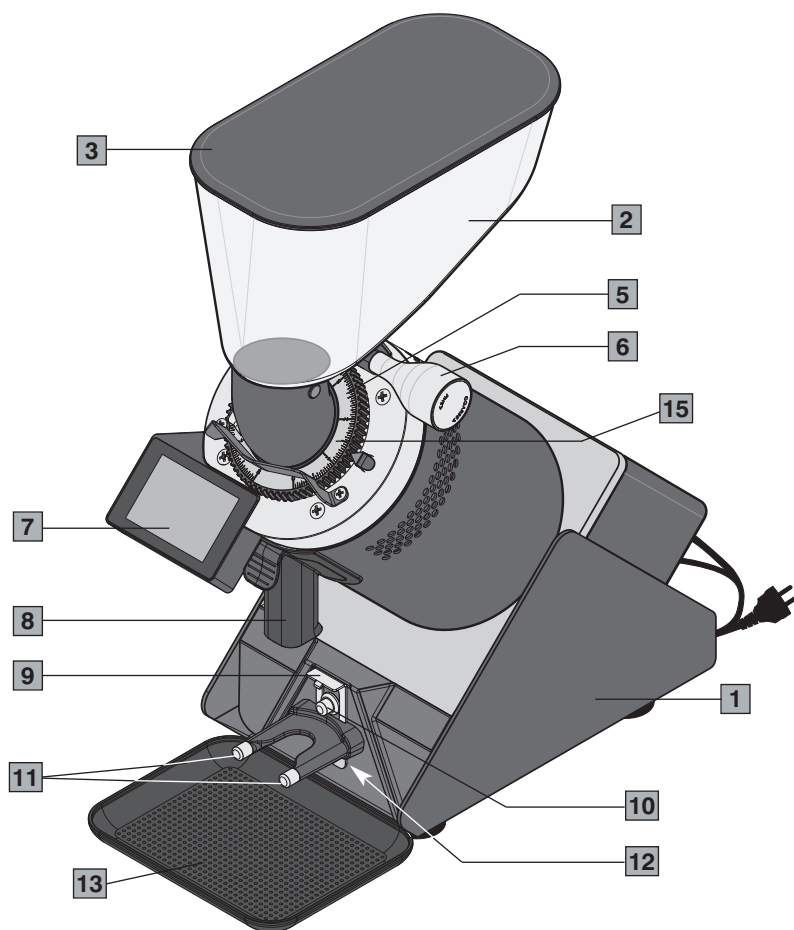


Fig. 1a

Model WAM

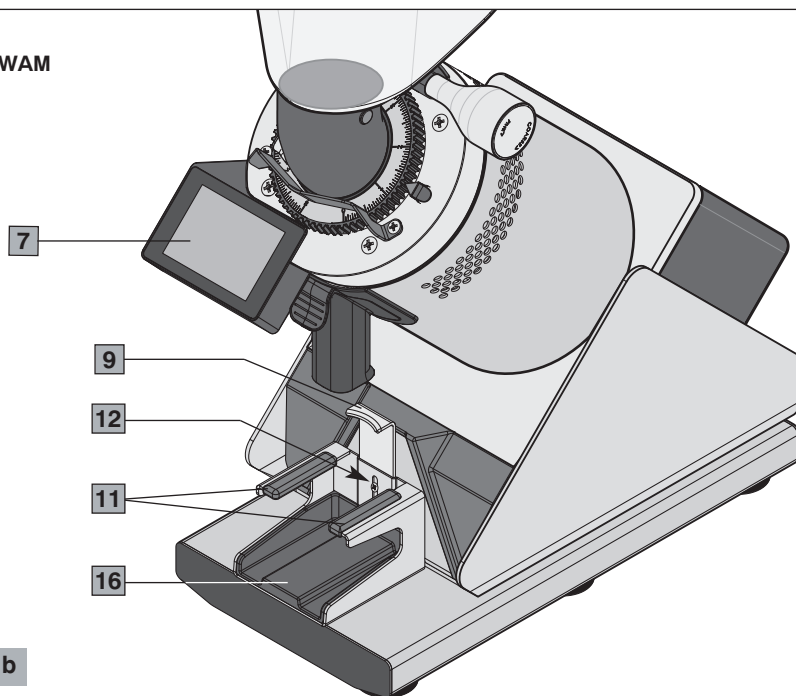


Fig. 1b

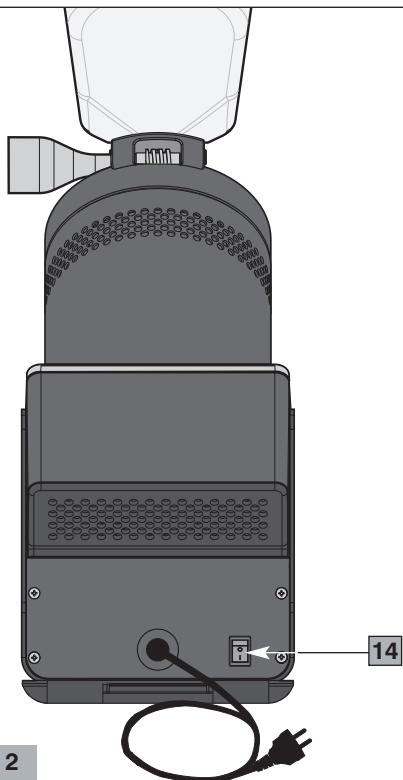


Fig. 2

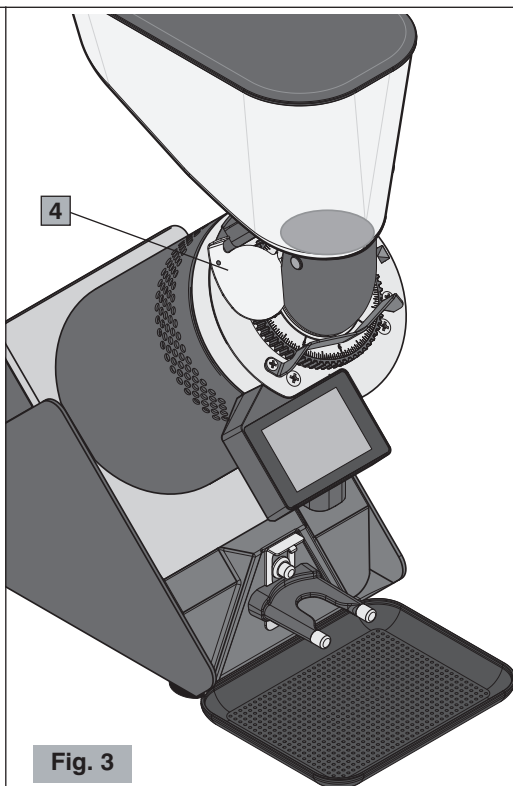


Fig. 3

CONTROL PANEL

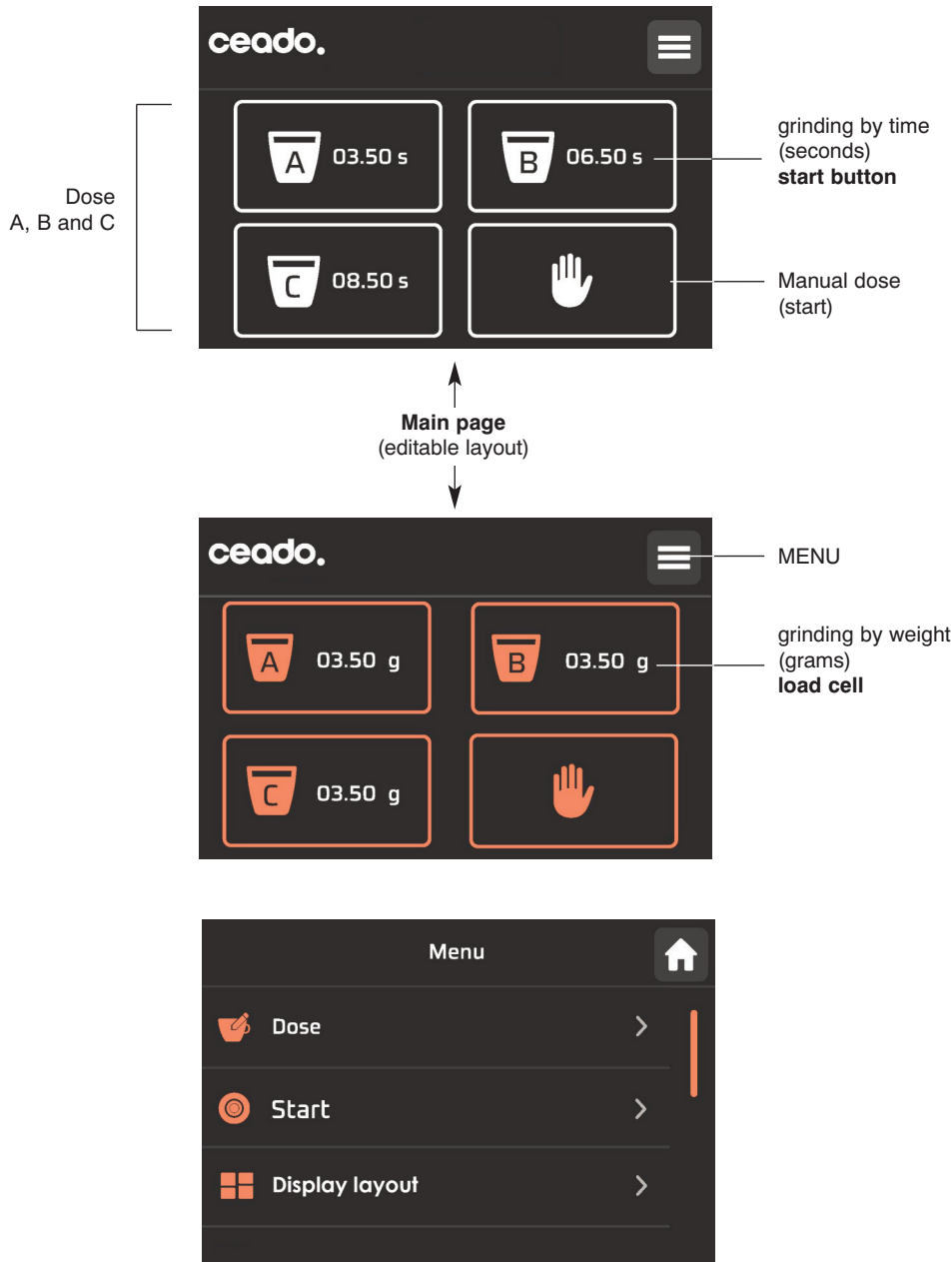


Fig. 4

Menu Pages

SAFETY RECOMMENDATIONS

GENERAL INSTRUCTIONS

1. Read the following instructions carefully before using the appliance.
2. This appliance is intended for internal use only.
3. This appliance is not intended to be used in kitchens (except models with an equipotential terminal and mentioned in the Installation paragraph).
4. The maximum and minimum room temperature for correct operation of the appliance are respectively 32°C and 10°C.
5. Installation and maintenance should be carried out by qualified personnel only who are authorized for such tasks.
6. Make sure that the mains voltage is as indicated on the rating label of the appliance and that the electrical system is grounded and equipped with a switch.
7. Plug the power cable into a socket protected by a suitably rated circuit breaker (MCB) or fuses.
Do not use an adaptor plug.
8. Install the appliance in a **DRY, PROTECTED place**, far from water sprays and jets, heat sources, open flames and inflammable substances.
9. Place the appliance on a **flat, horizontal, stable surface** where it cannot tip over. The highest resting surface (bean hopper) must be at a height of not less than 1,5 m.
10. This appliance is intended for professional use, and should therefore be used by experienced personnel only who are trained for this purpose. This appliance is **NOT** intended for industrial food processing in mass production.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or without experience and knowledge, unless they have been instructed in the use of the appliance and are under the supervision of a person who is responsible for their safety.

CHILDREN SHOULD BE SUPERVISED SO AS TO ENSURE THAT THEY DO NOT PLAY WITH THE APPLIANCE.

12. **Never** use this appliance for purposes other than grinding coffee beans. Any other use is dangerous. **Do not** operate without hopper and lid in place.
13. Always work under safe conditions: do not use the appliance with wet hands or feet. Do not use outdoors.
14. Keep the original package for possible future use. It is the most suitable protection against damage during transport.
15. In case of fire use CO₂ extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
16. **Never** place the appliance in water!
17. Do not disassemble the appliance or attempt to perform any repairs inside it.
18. Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning and when it is not in use.
19. **Never** pull the appliance by the cord to move it. **Never** unplug it by pulling the cord or touching it with wet hands.



If the power cable is damaged it must be replaced by the manufacturer or by the technical assistance service, or at any rate by a person with similar qualifications, so as to prevent all risks.

20. **WARNING:** Never place any utensils, metal or other hard materials, in the bean hopper. This is dangerous and could cause damage.
21. **Do not** use the appliance if it is damaged or has loose parts. Immediately contact an authorized Service Center.
22. Noise: the appliance does not exceed 70 dB.

The appliance complies with European regulation CE 1935/2004 and subsequent updates.

Note: Due to statistical tests on the product in the factory, some coffee grounds may be found in the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

*To consult these instructions on-line, visit the site **www.ceado.com***



The EC declaration of conformity for this appliance is available in the *Products* section of our website www.ceado.com.

INSTALLATION

Comply with the **Safety recommendations** indicated above and hereafter when installing the appliance.

For the installation of the appliance, qualified personnel must be present who are able to check the fineness of the grind.

1. Make sure that the mains voltage is as indicated on the rating label of the appliance and that the electrical system is grounded and equipped with a switch.
2. Install the appliance in a **DRY, PROTECTED place**, far from water sprays and jets, heat sources, open flames and inflammable substances.
Place the appliance on a **flat, horizontal, stable surface** where it cannot tip over.



Never lift the appliance by pressing on the load cell. **Always lift it by the motor housing.**

3. Put the tray in its housing to keep the work area as clean as possible.



Before connecting the plug to the power socket, make sure that the ON-OFF switch (14 Fig. 2) is in position "O" (OFF).

4. Plug the power cable into a socket protected by a suitably rated circuit breaker (MCB) or fuses.
Do not use an adaptor plug.
 5. Stretch the power cable out to full length. **Do not** let it pass over sharp edges or hot surfaces. **Do not** let oil spill on it. **Do not** let the power cable hang loose from the counter on which the appliance stands.
 6. Make sure that the bean hopper is correctly positioned and that its shutter (4 Fig. 3) is completely open (to the last click).
-

PREPARATION AND USE

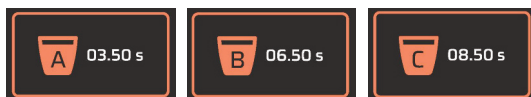
-  **Before first use:** rinse all of the parts that will have contact with food in running water i.e.: bean hopper, lid, shutter, tray.

SWITCHING ON

- 1** Fill the hopper with coffee beans and close the lid.
- 2** Turn the ON-OFF switch to position “I” (14 Fig. 2). The control panel display (7 Fig. 1a) lights up (see Fig. 5).

Automatic operation with start button: “PFA bypass” mode (Fig. 5)

- 3** Position the filter-holder on the fork (11 Fig. 1a) blocking it under the support (9 Fig. 1a) adjusted beforehand according to the model of filter-holder used.
- 4** Press on the desired dose on the display **to start it**:



- 5** To pause the dispensing of the dose in progress, press  .

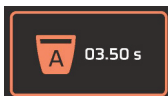
- 6** To resume dispensing, press  .

- 7** To exit without finishing the dose, press  . The display shows the main page.

NOTE! Keep the filter holder cup in position until dispensing is completed!
Also wait for the emptying to complete (Sweep out).

Automatic operation with start button: “Two step start” mode (Fig. 6)

- 3** Press on the desired dose on the display **to select it**. The selected dose icon is highlighted.



- 4** **To start the dose**, press the start button (10, Fig. 1a) with the filter-holder, positioning the latter on the fork (11 Fig. 1a).

- 5** To pause the dispensing of the dose in progress, release the start button. The button starts flashing.



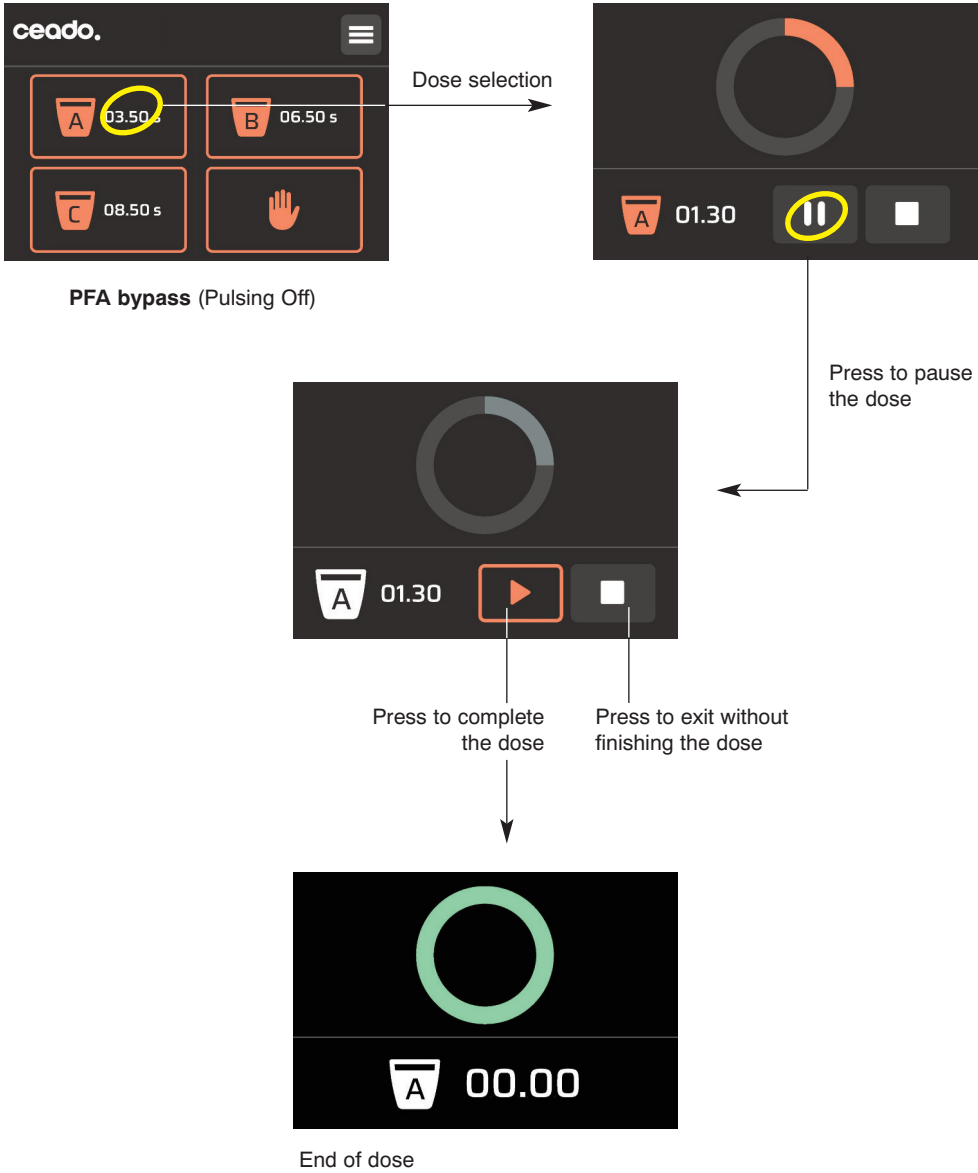
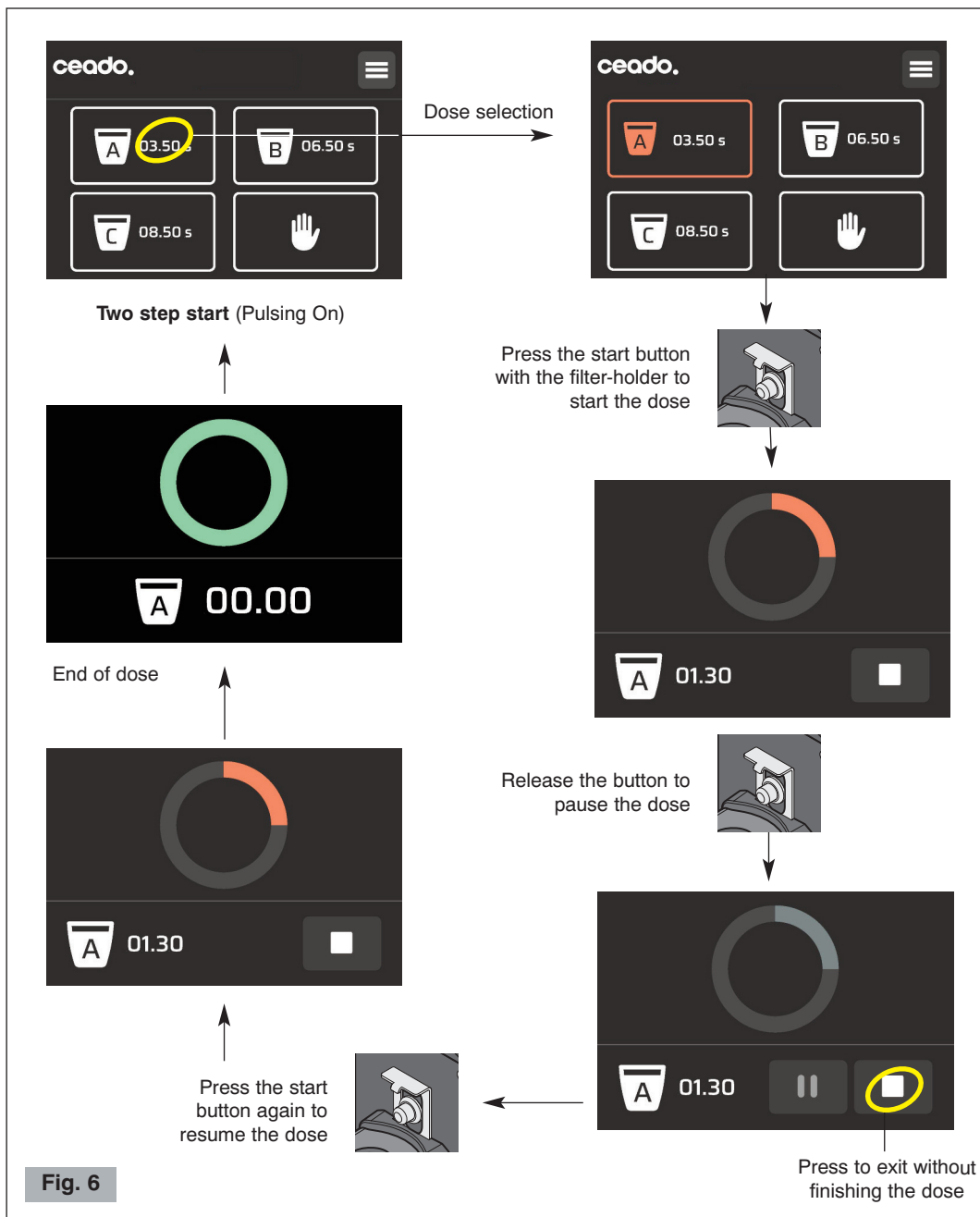


Fig. 5

6 To resume dispensing, press the start button again.

7 To exit without finishing the dose, press . The display shows the main page.

NOTE! Keep the filter holder cup in position until dispensing is completed!
Also wait for the emptying to complete (Sweep out).



Automatic operation with start button: “Pre-selected” mode (Fig. 7)

In Pulsing ON “**Pre-selected**” mode, operation is identical to that of the “Two step start” mode with the only difference that the selected dose remains the same even at the end of the dose until another dose is selected (see Fig. 7).

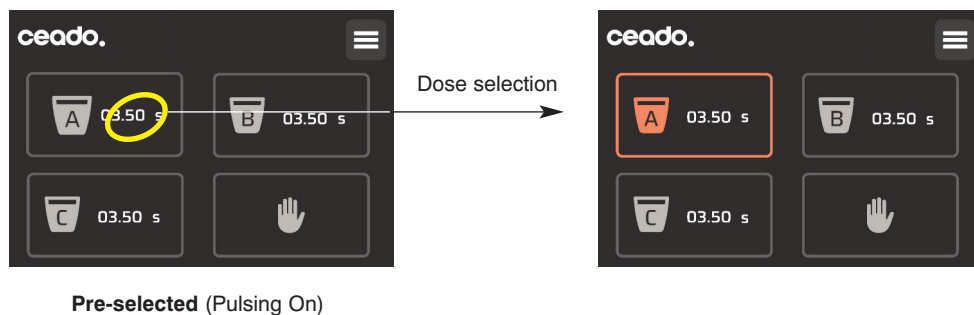
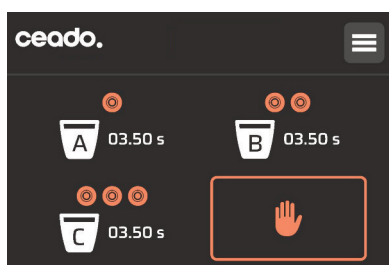


Fig. 7

Automatic operation with start button: “Click start” mode (Fig. 8)

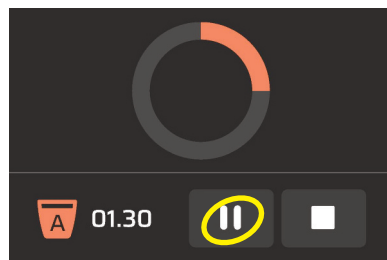
- 3 To start the dose, press the start button (10, Fig. 1a) **once, twice or three** times with the filter holder positioned over the fork (11 Fig. 1a) to start dose **A, B** or **C** respectively.
- 4 To pause the dispensing of the dose in progress, press .
- 5 To resume dispensing, press .
- 6 To exit without finishing the dose, press . The display shows the main page.

NOTE! Keep the filter holder cup in position until dispensing is completed!
Also wait for the emptying to complete (Sweep out).

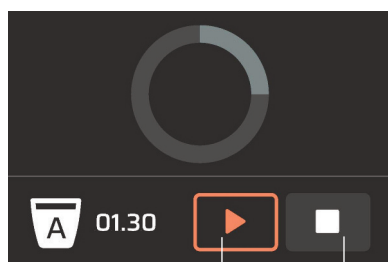


Click start
(Pulsing Off)

Press the start button with
the filter-holder **once**,
twice or **three** times

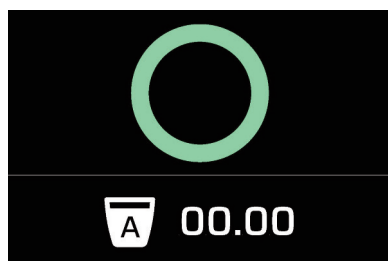


Press to pause
the dose



Press to complete
the dose

Press to exit without
finishing the dose



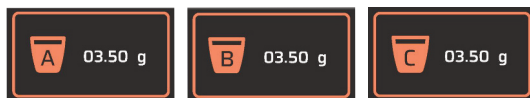
End of dose

Fig. 8

Operation with load cell (model WAM) (Fig. 9)

3 Position the filter-holder over the load cell (16 Fig. 1b) blocking it under the support (9 Fig. 1b) adjusted beforehand according to the model of filter-holder used.

4 Press on the desired dose on the display **to start it**:



5 To exit without finishing the dose, press . The display shows the main page.

NOTE! Keep the filter holder cup in position until dispensing is completed!
Also wait for the emptying to complete (Sweep out).

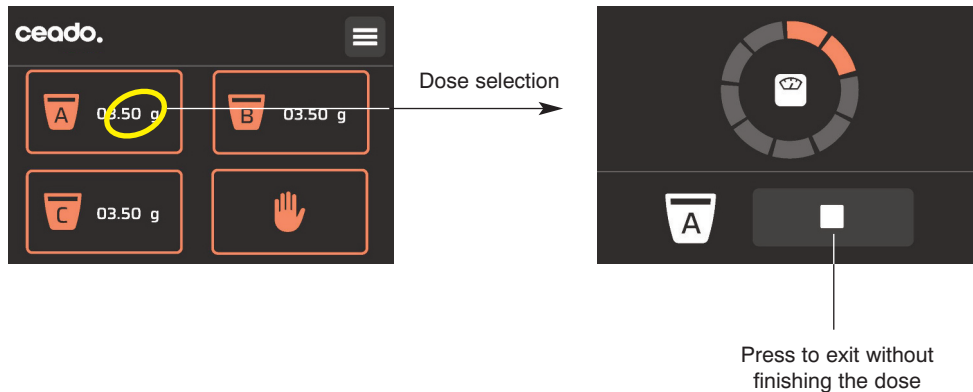
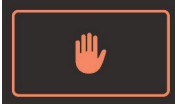


Fig. 9

Manual operation

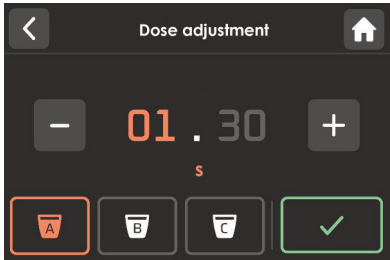
- 3** To grind coffee continuously, without any time or weight setting, press  and hold it until dispensing ends (for the desired time or weight).

NOTE! *Keep the filter holder cup in position until dispensing is completed!
Also wait for the emptying to complete (Sweep out).*

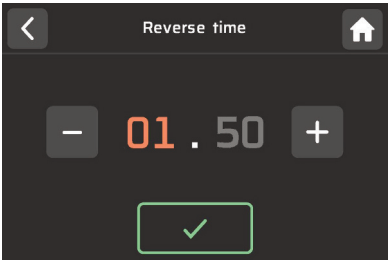
MENU (Fig. 10 and 11)

To enter the Menu from the main page, press  (see Fig. 4). The first page of the menu appears.

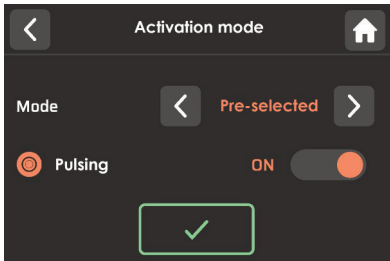
Once in the desired menu page, to return to the main page, press , while to return to the Menu page, press .



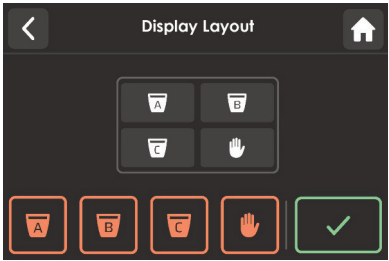
Dose: setting the dose grinding time or weight



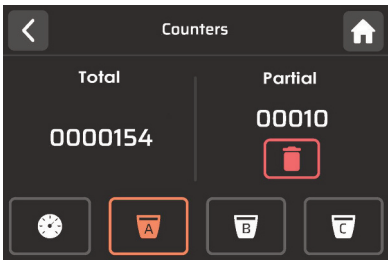
Reverse time (Sweep out): setting the emptying time.
Note: The minimum time is 1.50 seconds.



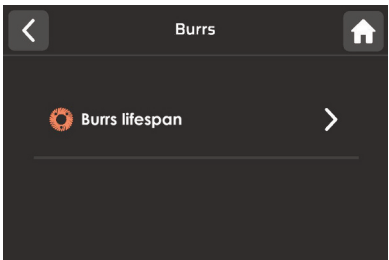
Only for model 2.0
Start: startup mode settings



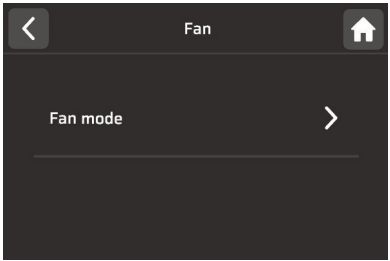
Display layout: customization of the main page



Counters: total and partial doses and their reset

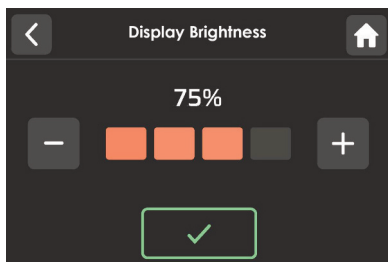


Burrs: indication of the wear of the burrs and relative reset

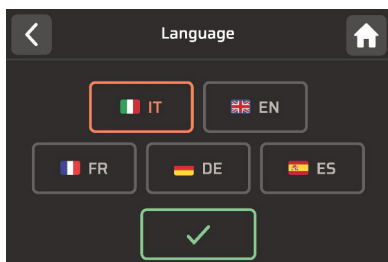


Fan: Fan mode

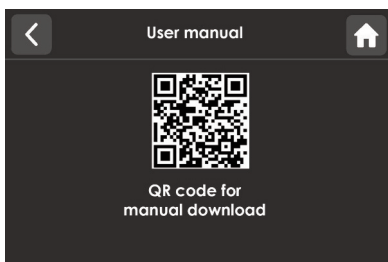
Fig. 10



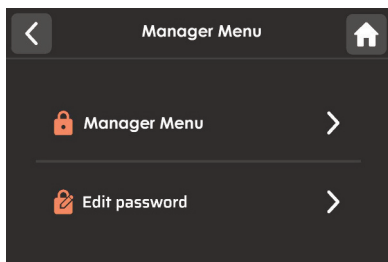
Display Brightness: screen brightness adjustment



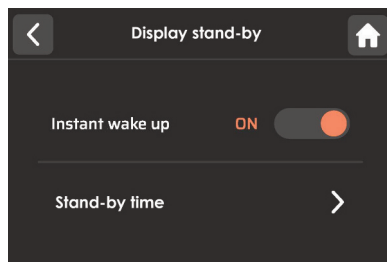
Language: display language selection



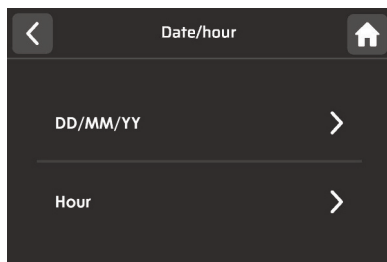
User manual: download the manual on your smartphone



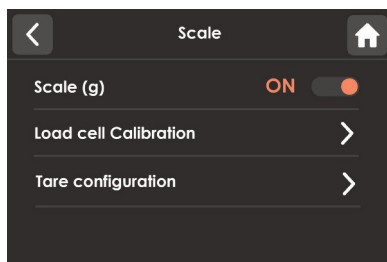
Manager menu: administrator level



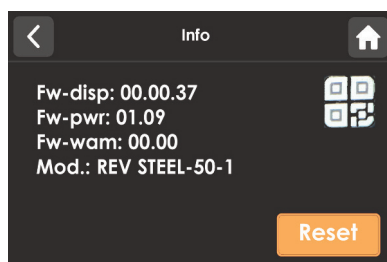
Display Stand-by: inactivity time setting to switch to stand-by



Date/Hour: date and time setting



Only for model WAM
Scale: activation/deactivation and calibration of the load cell, tare configuration



Info: software version information etc.

Fig. 11

SETTINGS

In order to achieve a proper overall setting of the espresso coffee grinder, always proceed as follows:

1. Set the grinding adjustment of the ground coffee (see Par. *Regulating grinding*, page 50).
2. Adjust the appearance of the ground coffee.
3. Set the dose weight or the grinding time.

Note: *Adjustments at points 1 and 2 affect the weight of the shot.*

REGULATING GRINDING

When it leaves the factory the machine has a standard setting, but it may be necessary to adjust grinding further due to various external factors such as the kind of coffee blend/origin used, the humidity, temperature, or the particular distribution requirements of the espresso coffee machine.

To adjust the degree of grinding, turn the grinding adjustment knob (6 Fig. 1) at the base of the hopper (see Fig. 12).



Always take care to move the lever/knob with the motor turning and empty (without coffee between the burrs).

To do this you can operate the shutter (4 Fig. 3) at the base of the hopper to stop or resume the dropping of the coffee beans into the grinding mechanism.

- To obtain a finer grind, move the lever/knob in a counter-clockwise direction.
- To obtain a coarser grind, move the lever/knob in a clockwise direction.

Remember that the grind is related to the coffee extraction time which must be 25-30 seconds for a cup of 25-30 ml. If the extraction time is too long, the grind must be coarser; if it is too short, the grind must be finer.

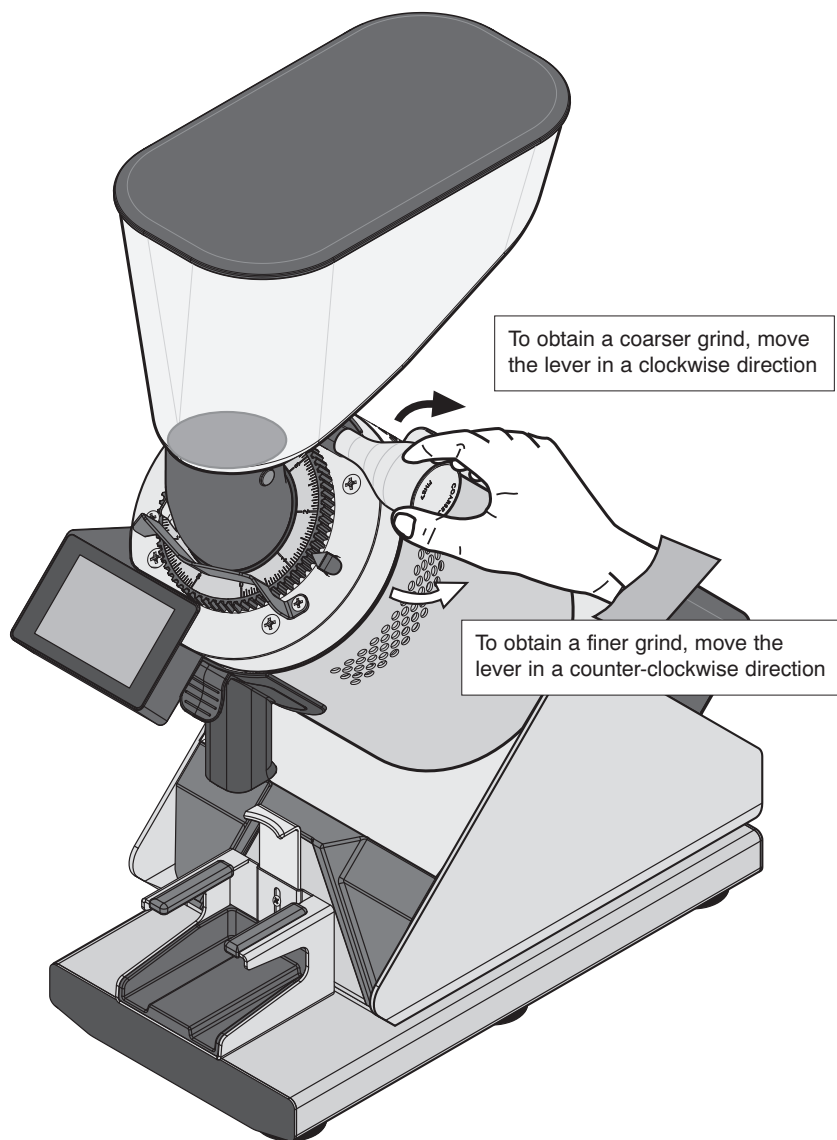
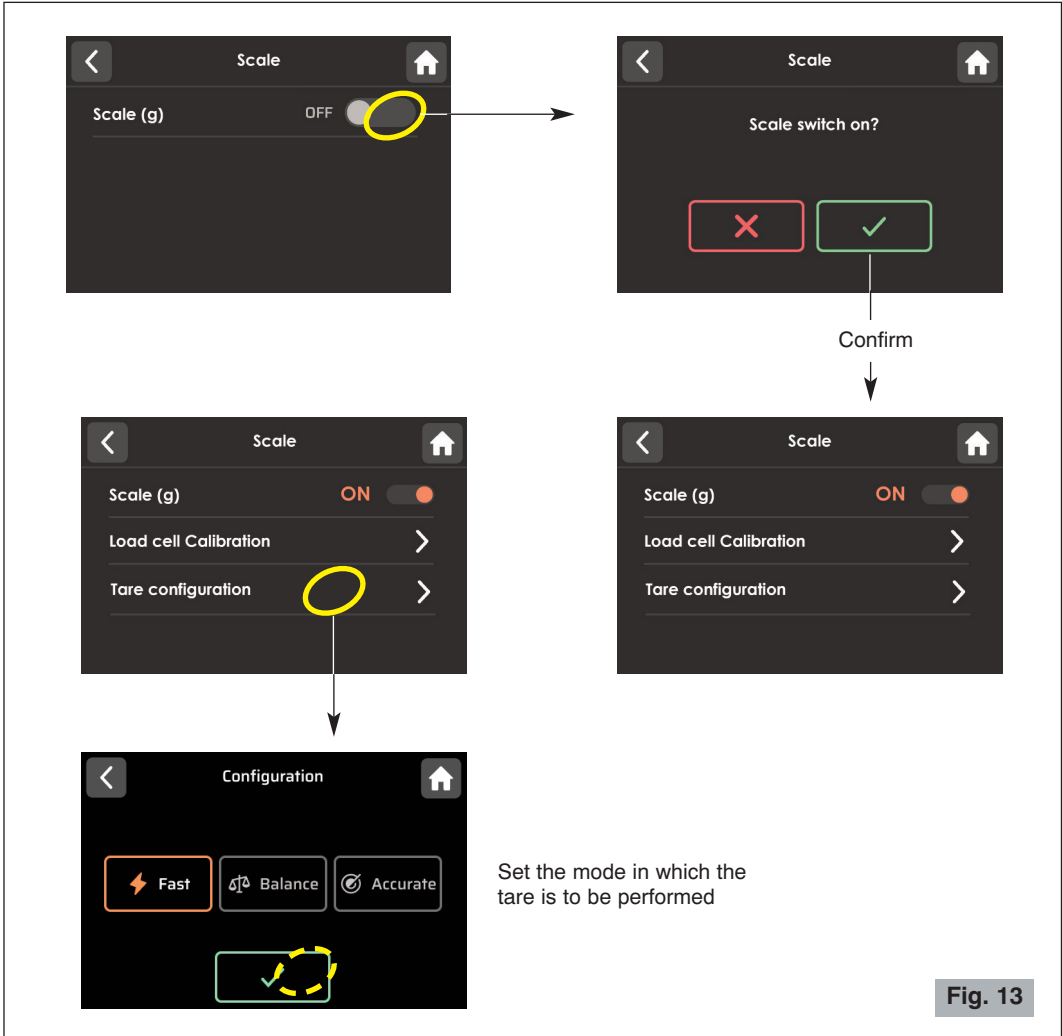


Fig. 12

Activating the load cell mode and its calibration (model WAM)

To activate the load cell mode, access the relative menu and set the Scale to ON (see Fig. 13).



● Configuring tare mode

Access the page of the Scale menu (see Fig. 13).

Set the mode in which the tare is to be performed by pressing the row (see Fig. 13) and selecting between the three options:

Tare configuration



- **FAST:** fast but less accurate;
- **BALANCE:** balance between speed and accuracy;
- **ACCURATE:** very sensitive but a little slower.

● Load cell calibration

To calibrate the load cell, access the relevant page of the Scale menu (see Fig. 14).

Place a sample weight or a known weight (previously weighed with a very precise scale) over the load cell (16 Fig. 1b).

Write its value.

Confirm with the button



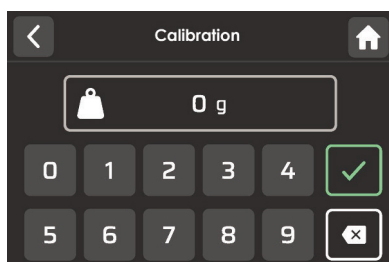
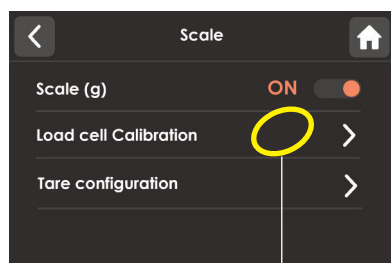
Wait for the system to finish the process.

Exit the page.

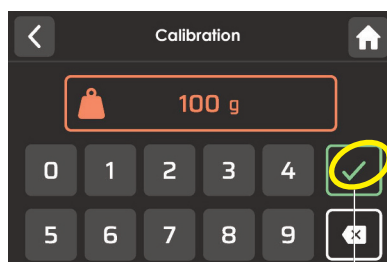
Note 1: Wait for confirmation of the completion of the operation (it may take a few seconds).

Note 2: For optimal calibration, it is recommended to use a weight of approximately 500 grams and placing the appliance on a stable, vibration-free work surface.

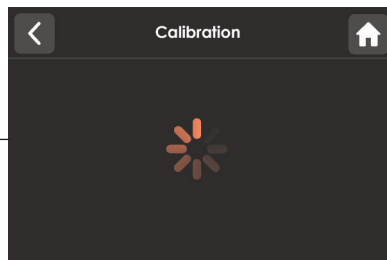
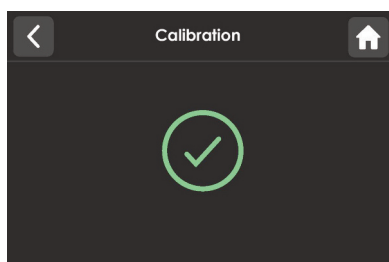
Fig. 14



Place the sample weight



Write the value of the sample weight and confirm



Disabling the load cell mode (model WAM)

To disable the load cell mode, access the relative menu and set the Scale to OFF (see Fig. 15).

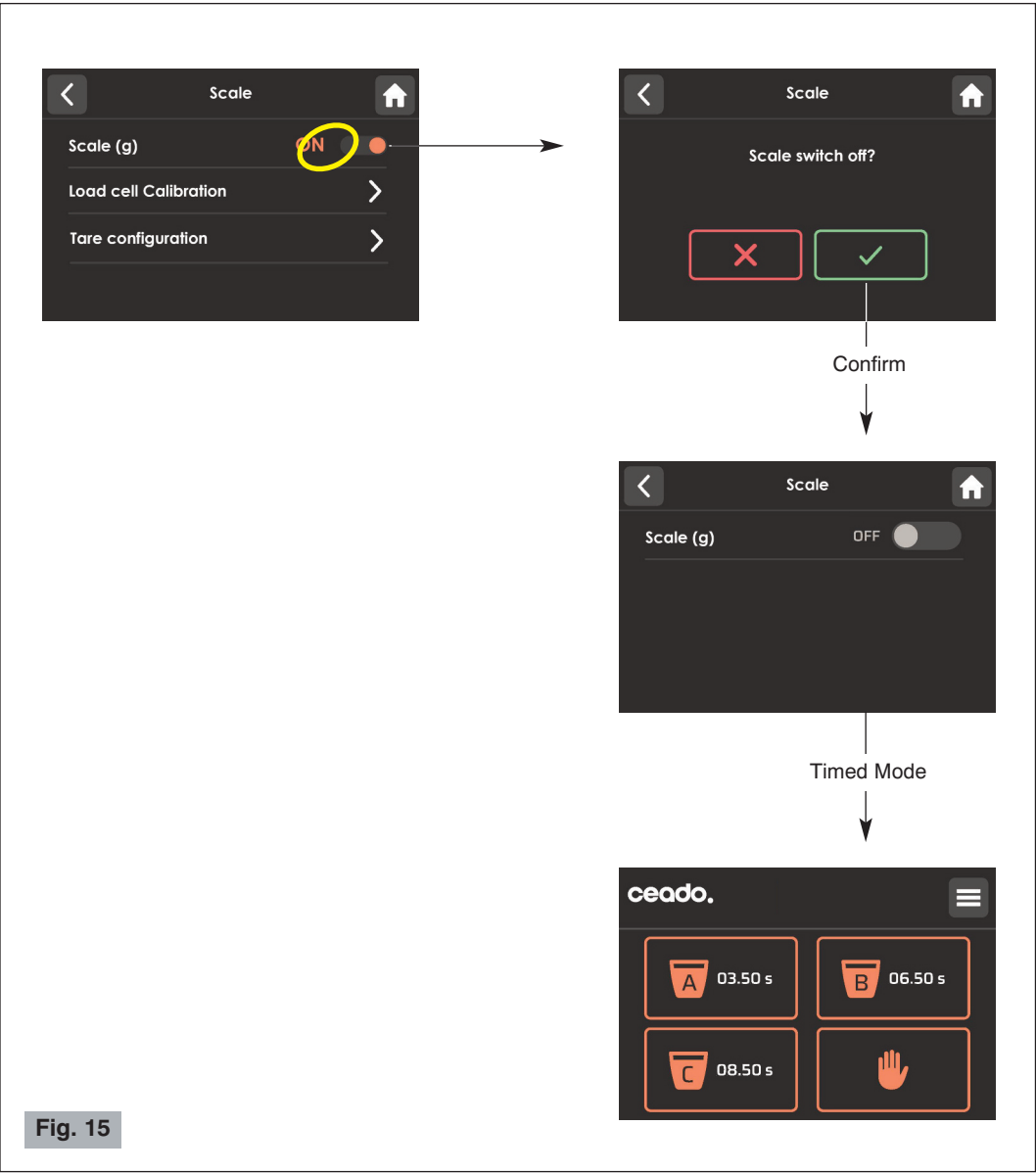


Fig. 15

Setting the start button and start mode (see Fig. 16)

To **change the operation of the start button**, access the **Start** setup page.

Set the “Pulsing” function to “ON” or “OFF” and select the desired mode with  and .

● “Pulsing” to “ON” mode:

- **Pre-selected**
- **Two step start**

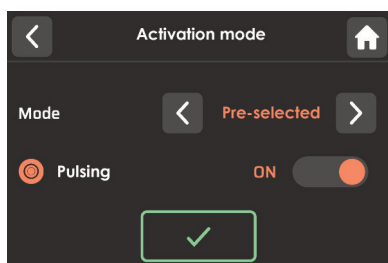
In these two modes the appliance dispenses coffee only as long as the start button (9 Fig. 1a) remains pressed.

If this button is released during distribution of a dose, the motor stops, the system goes into pause status and the display shows the time remaining to complete the dose. At this point, to complete the dose just press the start button (9 Fig. 1a) again with the filter-holder and keep it pressed until the dose is completed.

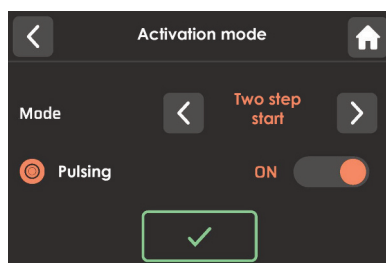


If, however, you no longer wish to finish the dose, press .

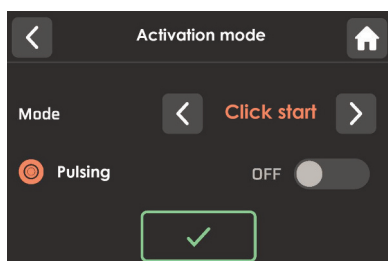
*The only difference between the two modes is that in **Pre-selected** the selected dose always remains active while in **Two step start** you must select the dose each time.*



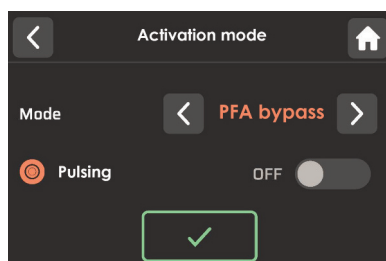
Pre-selected



Two step start



Click start



PFA bypass

Fig. 16

● “Pulsing” to “OFF” mode:

- Click start
- PFA bypass

With the “Click start” mode, **dose A** will be dispensed by simply pressing the start button (9 Fig. 1a), **dose B** or **dose C** by quickly pressing the start button **two** or **three** times respectively (9 Fig. 1a). In this case, coffee dispensing will end only at the end of the time set to dispense the required dose.

With the “PFA bypass” mode, the dose will be dispensed by pressing the desired dose. Also in this case the coffee dispensing will end only at the end of the time set to dispense the requested dose.

In both modes, to pause the dispensing of the current dose, press the button . To resume

dispensing, press .

To exit without finishing the dose press .

NOTE! In these two modes, **keep the filter holder in place** until the dispensing is finished! Also wait for the emptying to complete (Sweep out).



When switching from load cell mode to start button mode, always set the start button.

ADJUSTING THE FILTER-HOLDER SUPPORT

The filter-holder support has been designed to work with the different holders found on the most widespread coffee machines on the market.

Using a medium size Phillips screwdriver, slacken the support adjustment screw (1 Fig. 17a / Fig. 17b), position the filter-holder on the support (2 Fig. 17a / Fig. 17b), adjust its height and then tighten the screw again.

The optimum adjustment is the one that supports the filter-holder in a perfectly horizontal position.

Note: For model 2.0, if the filter-holder support is used, it is recommended to work with impulse mode switched off.

Model with start button

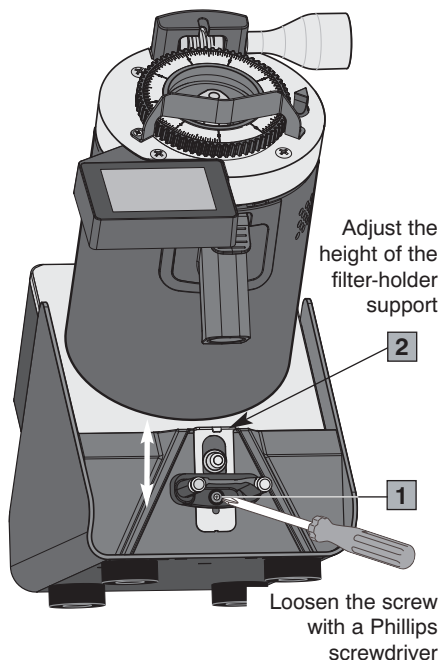


Fig. 17a

Model with load cell

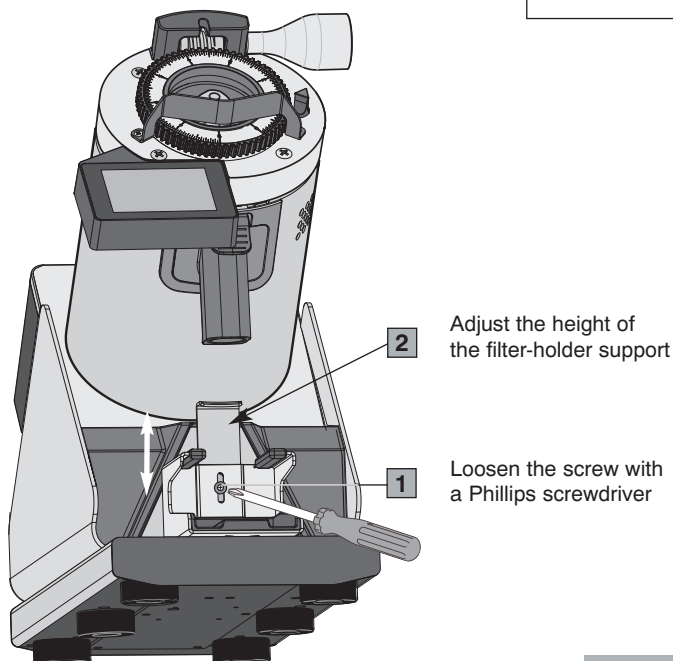


Fig. 17b

WARNINGS AND SUGGESTIONS

 **Never** operate without hopper and lid in place.

 **Make sure that shutter is fully open to the end of its stroke (see Fig. 18).**

Do not let the coffee grinder run long without coffee beans in the hopper; if this were to happen it would cause tripping of the motor thermal overload protection. In that case it is necessary to wait until the overload protection is reset before starting to grind coffee again.

For this reason, never leave the pack of coffee beans sitting in the hopper as this prevents you seeing how many coffee beans are left.

When the coffee grinder is not to be used during the time when the business is closed, it should always be switched off with the main switch.

 **Put only coffee beans in the hopper, not ready-ground coffee or other substances.**

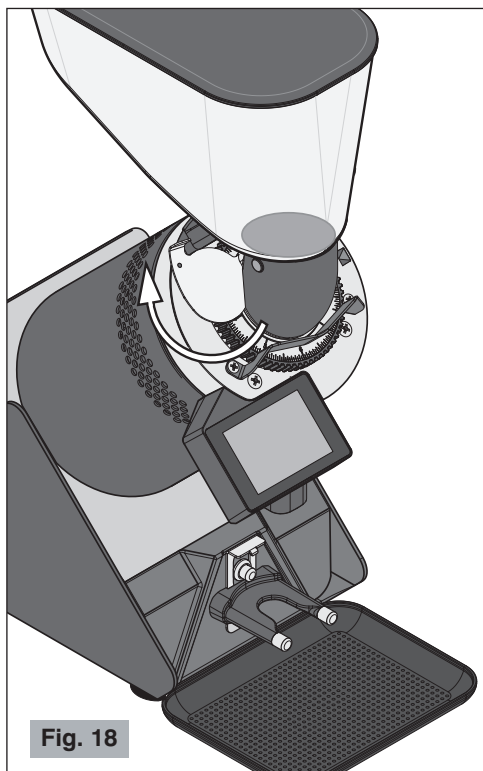


Fig. 18

CLEANING

It is important to keep the appliance clean and in good working order to ensure optimum quality of the products and long life of the appliance.

Cleaning of the appliance must be carried out by **persons with knowledge and practical experience of the appliance**.

At the end of **each working day**, clean the outer surfaces dirty with coffee (motor housing, tray, discharge opening etc.). Clean the appliance completely **at least once a week**.



Always disconnect the plug of the appliance from the power socket before cleaning it.



Clean the motor housing and the tray with a cloth dampened with water or alcohol.
Wipe with a dry cloth.



Never put the appliance under running water and never immerse in water.

Once the hopper has been removed, it can be washed with lukewarm water and neutral soap, then rinse it and dry well. To reassemble it, hook the tooth in the rear part of the hopper in its seat (1, Fig. 20).

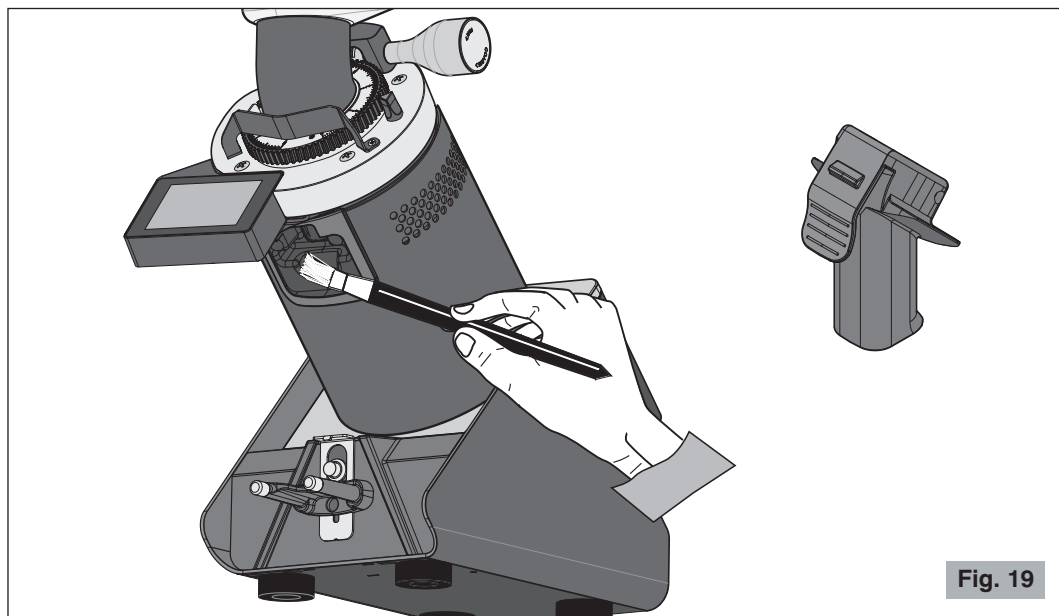


Use a brush or a paintbrush (Fig. 19) to clean the most hidden areas inside the unit and a dry cloth for the other surfaces.

Warning: When removing the head from its housing, lift it slowly to avoid damaging the control panel connector.



To clean the head remove the four screws (2, Fig. 20) that secure it to the body.



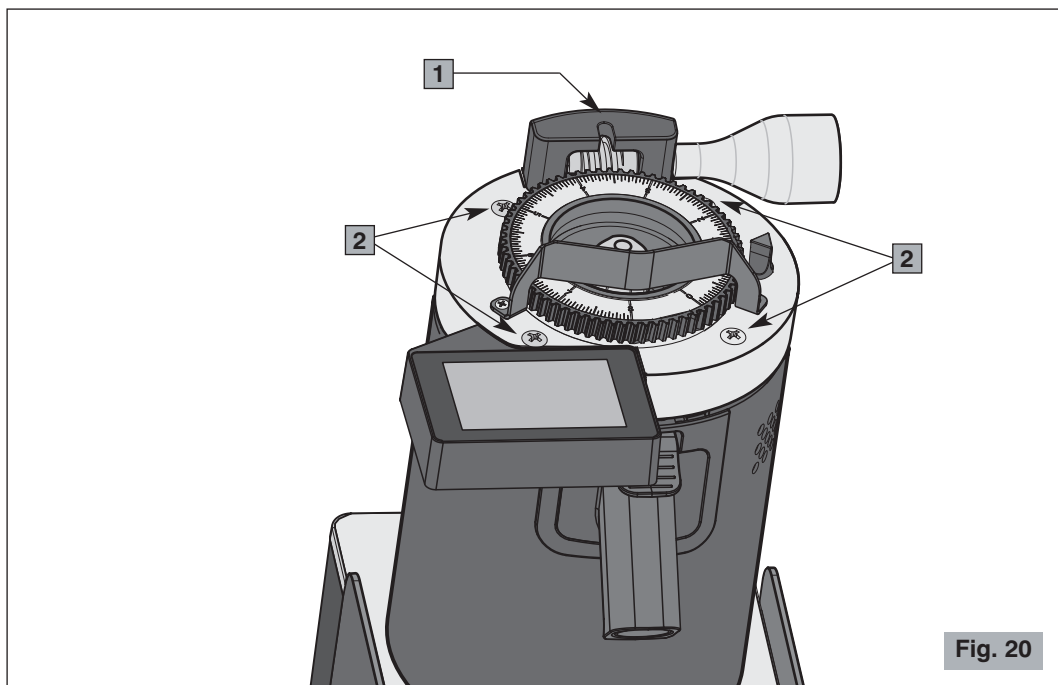


Fig. 20

MAINTENANCE



Maintenance must be carried out exclusively by qualified technical personnel.

Care for the mechanical and electrical parts of the appliance is indispensable in order to guarantee their safety and efficiency. If any parts need replaced, authentic spare parts must always be used.

The burrs are a part subject to normal wear and the manufacturer recommends replacing them when the coffee grinder signals the need for it with a warning message on the display.

The normal wear of the burrs, however, can change according to the type of coffee blend/origin used and the degree of roast, making this indication purely indicative, also because it is influenced by the cleaning and maintenance intervals of the burrs, based on the use of a brush or paintbrush and/or the use of specific products such as Puly Grind.

The efficiency of the burrs is important in order to guarantee the quality of the grind as regards size and the temperature of the ground product; these parameters may have a considerable influence on the success of a good espresso coffee.

TROUBLESHOOTING

(see Table)

In case of any malfunction, defect of the appliance or if you suspect any breakage after a fall, unplug the appliance immediately.

If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Centre.

Only qualified experts should repair the appliance.

We are not liable for any damage caused by repairs not made correctly and/or by unauthorized personnel. In these cases the warranty does not apply.

Problem	Solution
The appliance does not turn on.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Check that the main switch of the appliance is ON. • If the problem occurs itself after a long period of intensive use or overfilling, the motor could be in thermal protection lock! Wait at least 20 minutes and try again. The waiting time can be reduced by putting the appliance in a cool place.
The coarseness of the grind is not uniform.	• Try grinding very coarsely for a few seconds, then return to the correct setting. • Call the Technical Assistance Service to check and change the burrs.
The coffee is not coming out of the discharge opening correctly.	• Check that the coffee discharge opening is free and clean it if necessary (see page 60).
The motor gets blocked.	• If the motor gets blocked due to incorrect regulation of grinding or to the presence of a foreign body in the burrs, try increasing to the coarsest grain size by turning the adjustment knob counterclockwise (6 Fig. 1a). If this is not enough, switch off the appliance, disconnect the plug from the socket and consult technically qualified personnel.
The motor doesn't start.	• Check the correct positioning of the removable discharge opening (8 Fig. 1a).

DISPOSAL

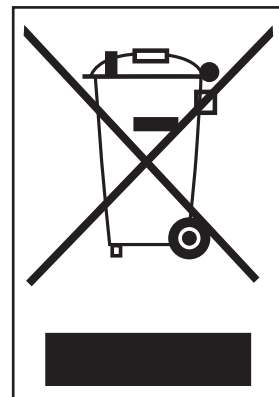
Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)

(Applicable in the European Union and other countries with separate collection systems in conformity with European Directive 2012/19/EU and subsequent updates)

This product has been made from high-quality parts and materials, which can be re-used and recycled.

Therefore, do not throw the product away with normal household waste at the end of its working life. Take it to a collection point for recycling electrical and electronic devices. This is indicated by this symbol on the product and in the operating manual.

Please contact your local government office for information about the exact location of the closer collection point.



WARRANTY

This product is guaranteed against faulty materials and workmanship.

The warranty period may vary according to local laws or commercial uses of the country where the product is marketed. Therefore, please contact the retailer from whom the product was purchased.

During the warranty period, this product can either be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no additional cost only if it has been used according to the instructions in this use and maintenance manual.

If the product needs maintenance or repairs during the warranty period, contact your retailer for shipping instructions. The product should be shipped in its original package or other suitable packing.

The warranty does not apply in case of neglect, misuse, abuse or unauthorized repairs. This warranty does not apply to parts subject to deterioration through normal use such as wear to the burrs and to the electric parts.

The warranty is limited to the costs of repair or replacement of the product or its defective parts, or an amount equivalent to the price paid for its purchase. No additional requests of damages will be available to the purchaser.

The manufacturer will not accept any liability and the warranty will be invalidated if there is a failure to follow these instructions and the technical and/or safety standards in the country where the appliance is to be used.

In any case these instructions cannot cover every possible event and the user is recommended to use the appliance responsibly.

THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY ALTERATIONS TO THE APPLIANCE WITHOUT NOTICE

MOULIN À CAFÉ “E37Z - Barista 2.0” et “E37Z - Barista WAM”

Composants principaux (Fig. 1a, Fig. 1b, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

- | | | | |
|----------|--|-----------|------------------------------------|
| 1 | Socle-moteur | 10 | Bouton de démarrage |
| 2 | Cloche | 11 | Appui porte-filtre |
| 3 | Couvercle cloche | 12 | Vis de réglage support |
| 4 | Obturbateur cloche (Fig. 3) | 13 | Plateau |
| 5 | Bague réglage mouture | 14 | Interrupteur ON-OFF (I-O) (Fig. 2) |
| 6 | Bouton réglage mouture | 15 | Disque indicateur de granulométrie |
| 7 | Panneau de contrôle (Fig. 1 et Fig. 4) | | |
| 8 | Bouche de sortie amovible | | |
| 9 | Support porte-filtre | | |
- Modèle WAM**
- | | |
|-----------|---------------------------------------|
| 16 | Capteur de charge (Balance) (Fig. 1b) |
|-----------|---------------------------------------|

Modèle 2.0

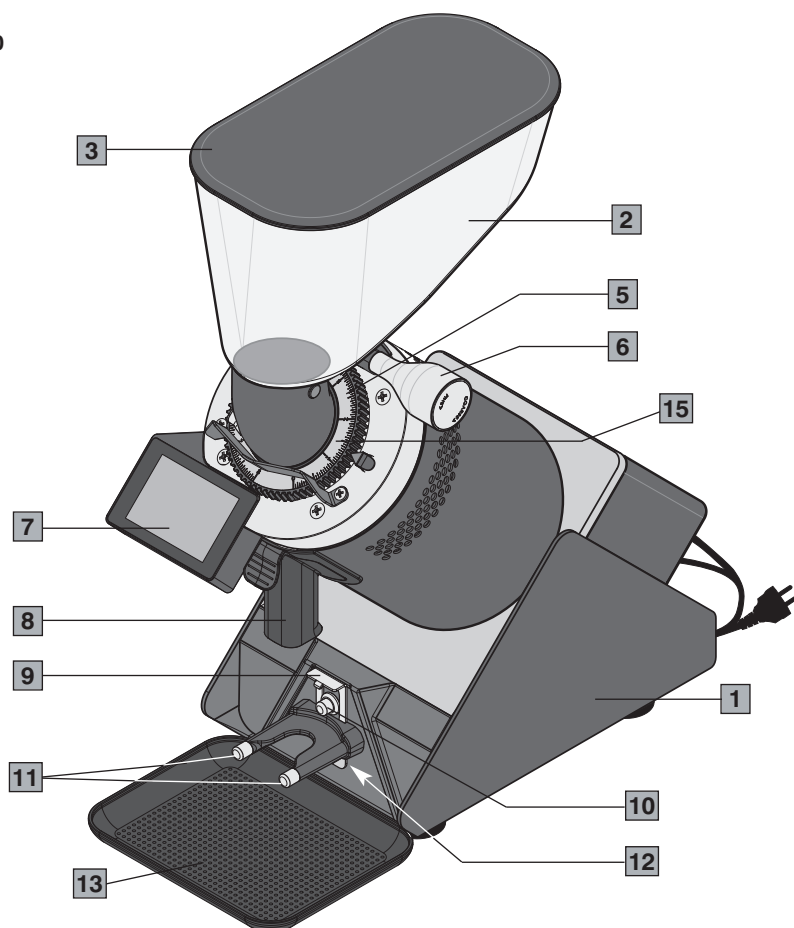


Fig. 1a

Modèle WAM

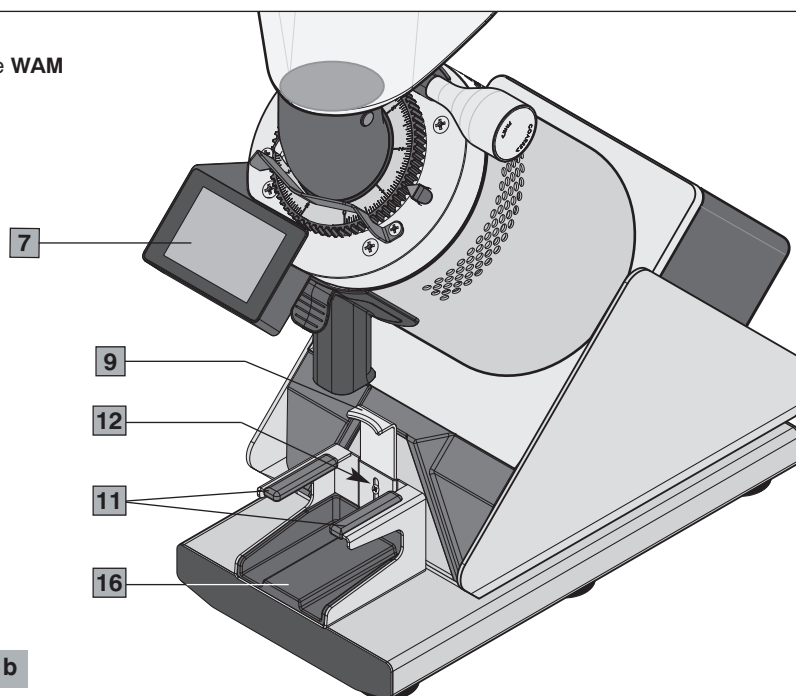


Fig. 1b

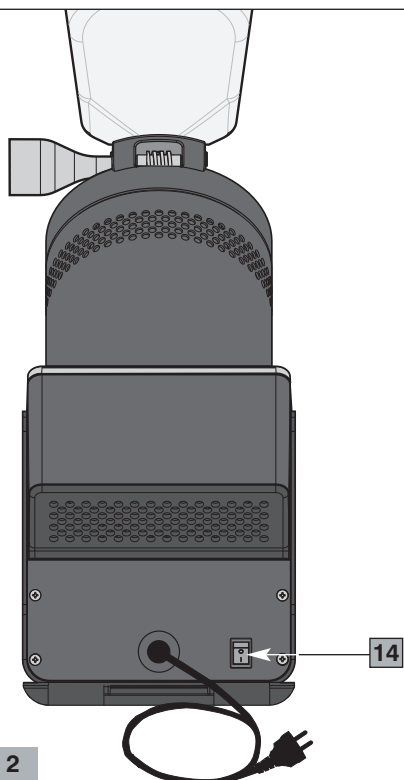


Fig. 2

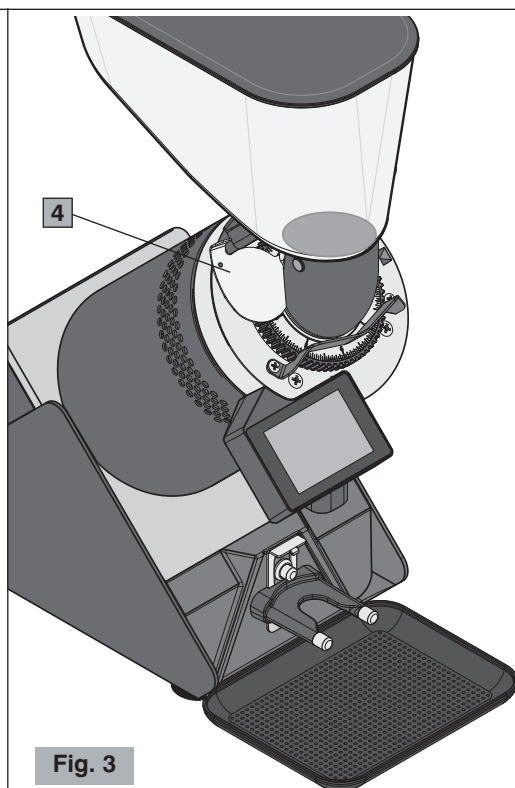


Fig. 3

PANNEAU DE CONTRÔLE

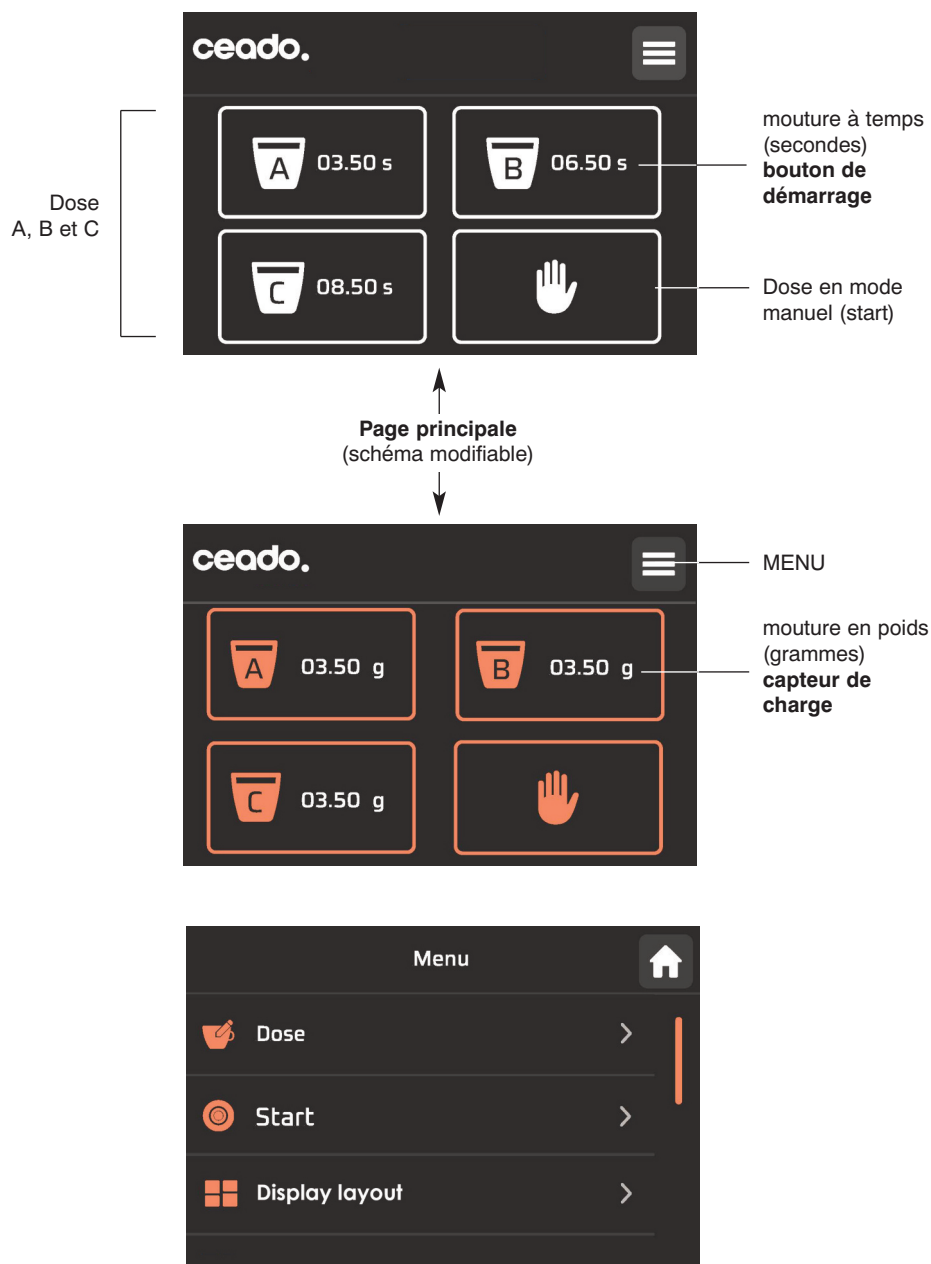


Fig. 4

Pages des Menus

NORMES DE SÉCURITÉ

INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. Lire attentivement les instructions suivantes avant toute utilisation de l'appareil.
2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage interne.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans les cuisines (sauf pour les modèles équipés d'une borne équipotentielle et mentionnés dans le paragraphe Installation).
4. La température ambiante maximale et minimale pour un bon fonctionnement de l'appareil sont respectivement 32°C et 10°C.
5. L'installation et toute opération d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé pour ces tâches.
6. S'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil et que l'installation électrique est munie de mise à terre et d'interrupteur différentiel.
7. Brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou des fusibles.

Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.

8. Choisir un **endroit SEC et PROTÉGÉ**, loin d'éclaboussures et de jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes libres et des substances inflammables.
9. Placer l'appareil sur **une surface plane, stable et horizontal** où il ne risque pas d'être renversé. La surface d'appui la plus haute (cloche) doit être à une hauteur pas inférieure à 1,5 m.
10. Cet appareil est destiné à l'usage professionnel, il ne doit donc être utilisé que par du personnel expérimenté et formé dans ce but. Cet appareil **N'est PAS** destiné à des procédés alimentaires industriels dans la production de masse.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour l'emploi par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil et qu'elles soient contrôlées par un responsable pour leur sécurité.

LES ENFANTS DOIVENT ÊTRE CONTRÔLÉS AFIN DE LES INTERDIRE DE JOUER AVEC L'APPAREIL.

12. **Ne pas** utiliser cet appareil pour des opérations différentes de celle de moulin à café en grains. Tout autre usage peut être dangereux. **Ne pas** utiliser l'appareil sans la cloche et son couvercle.
13. Travailler toujours en conditions de sécurité. Éviter d'utiliser l'appareil en ayant les mains ou les pieds mouillés et à l'extérieur.
14. Garder l'emballage original. Il est en effet le moyen le plus apte pour la protection contre les chocs pendant le transport.
15. En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à Anhydride Carbonique (CO₂). Ne pas utiliser de l'eau ou d'extincteurs à poudre.
16. **Ne jamais** plonger l'appareil dans l'eau !
17. Il est strictement interdit de démonter l'appareil ou de tenter d'intervenir, de quelque façon que ce soit, à son intérieur.
18. Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant toute opération d'entretien et de nettoyage et quand l'appareil n'est pas utilisé.
19. **Ne pas** déplacer l'appareil en le tirant par son câble. **Ne jamais** débrancher la fiche en la tirant par le câble ou avec les mains mouillées.



Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou par son service d'assistance technique ou de toute façon par une personne ayant un titre similaire, de façon à prévenir tout risque.

20. **FAIRE ATTENTION** à ne jamais introduire d'outils, de métaux ou d'autres matériaux durs dans la cloche. Ceci est dangereux et peut causer des dommages.
21. **Ne jamais** utiliser l'appareil endommagé ou ayant des pièces desserrées, mais s'adresser tout de suite à un Centre d'Assistance Autorisé.
22. Niveau sonore : l'appareil ne dépasse pas 70 dB.

L'appareil respecte le règlement européen CE 1935/2004 et mises à jour suivantes.

NB : À cause de l'exécution de contrôles statistiques de produit, l'appareil pourrait arriver sale de café.

GARDER CES INSTRUCTIONS !

*Pour la consultation en ligne de ces instructions, visiter le site **www.ceado.com***



La déclaration de conformité CE de cet appareil est disponible dans la section *Produits* de notre site web **www.ceado.com**.

INSTALLATION

Avant d'installer l'appareil, observer scrupuleusement les **Normes de sécurité** indiquées ci-dessus. Pour l'installation de l'appareil, il faut avoir une personne qualifiée, apte à contrôler le degré de mouture du café.

1. S'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil et que l'installation électrique est munie de mise à terre et d'interrupteur différentiel.
2. Choisir un **endroit SEC et PROTÉGÉ**, loin d'éclaboussures et de jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes libres et des substances inflammables.
Placer l'appareil sur un **plan horizontal stable** où il ne risque pas d'être renversé.



Ne jamais soulever l'appareil en appuyant sur le capteur de charge. **Toujours le soulever par le socle-moteur.**

3. Placer le plateau de récupération du café dans son logement pour garder la zone de travail la plus propre possible.



Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que l'interrupteur ON-OFF (14 Fig. 2) est en position d'arrêt « O ».

4. Brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou des fusibles.
Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.
 5. Tendre le câble d'alimentation sur toute sa longueur. **Ne pas** le faire passer sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes. **Éviter** de le mettre en contact avec de l'huile. **Éviter** que le câble d'alimentation pende librement du plan d'appui de l'appareil.
 6. S'assurer que le récipient (cloche) des grains de café est placé(é) correctement et qu'il a l'obturateur (4 Fig. 3) complètement ouvert jusqu'à la fin de sa course.
-

PRÉPARATION ET EMPLOI



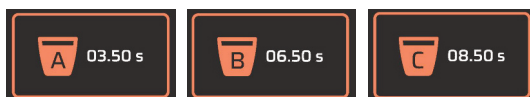
1ère utilisation : rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : cloche, couvercle, obturateur, plateau.

ALLUMAGE

- 1 Remplir la cloche avec les grains de café et la fermer avec son couvercle.
- 2 Mettre l'interrupteur ON-OFF en position "I" (14 Fig. 2). L'écran du panneau de contrôle (7 Fig. 1a) s'allume (voir Fig. 5).

Fonctionnement automatique avec bouton de démarrage : mode "PFA bypass" (Fig. 5)

- 3 Placer la coupe porte-filtre sur la fourche d'appui (11 Fig. 1a) en la bloquant sous le support (9 Fig. 1a) précédemment réglé selon le modèle de la coupe porte-filtre utilisée.
- 4 Appuyer sur la dose souhaitée sur l'écran **pour la démarrer** :



- 5 Pour mettre en pause la dose en cours, appuyer sur .

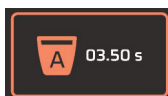
- 6 Pour reprendre la dose, appuyer sur .

- 7 Pour quitter sans finir la dose, appuyer sur . L'écran visualise la page principale.

REMARQUE ! Maintenir la coupe porte-filtre en position jusqu'à ce que la distribution soit terminée ! Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).

Fonctionnement automatique avec bouton de démarrage : mode "Two step start" (Fig. 6)

- 3 Appuyer sur la dose souhaitée sur l'écran **pour la sélectionner**. L'icône de la dose sélectionnée est mise en surbrillance.



- 4 **Pour démarrer la dose**, appuyer sur le bouton de démarrage (10, Fig. 1a) avec la coupe porte-filtre en positionnant cette dernière sur la fourche d'appui (11 Fig. 1a).

- 5 Pour suspendre la distribution de la dose en cours, relâcher le bouton de démarrage. Le bouton



commence à clignoter.

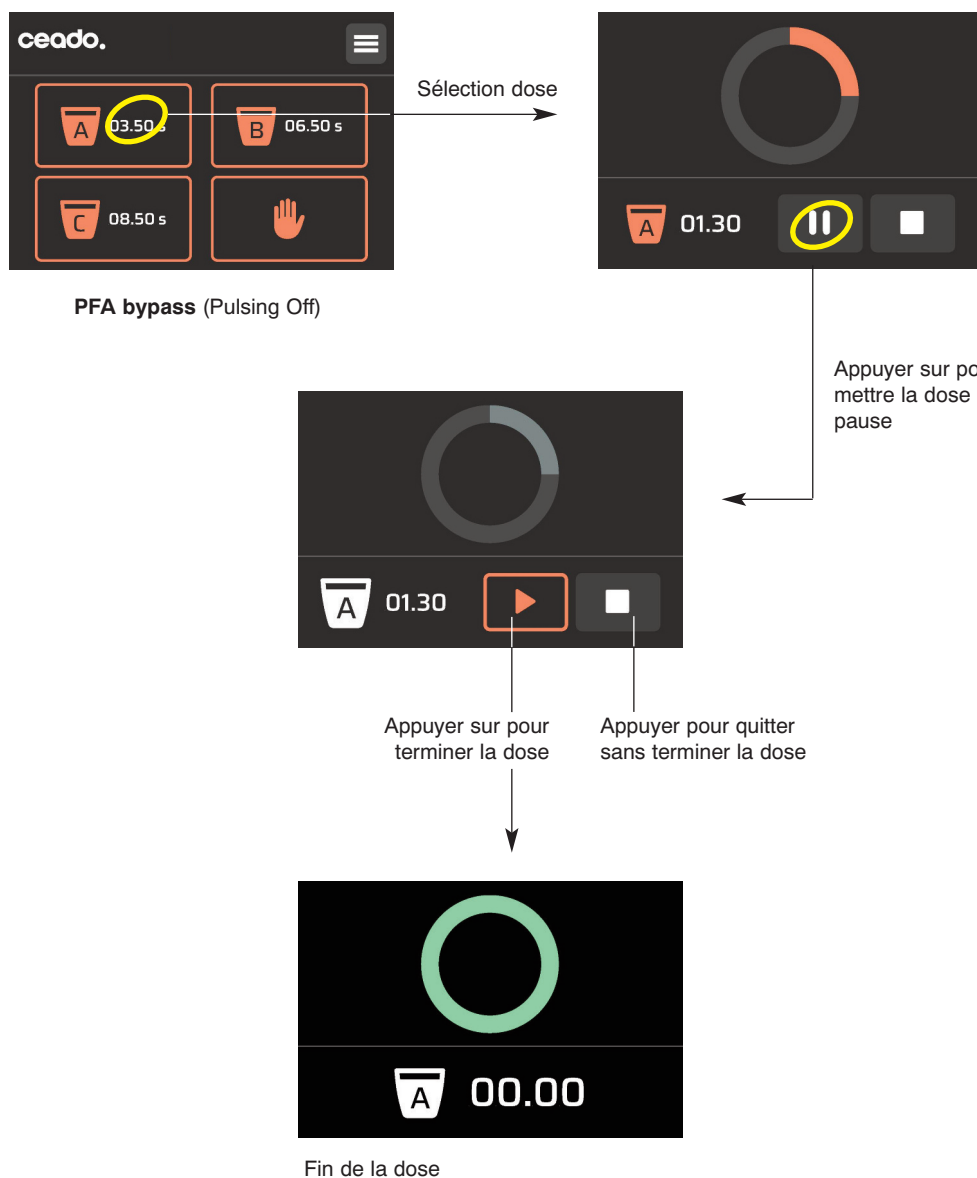
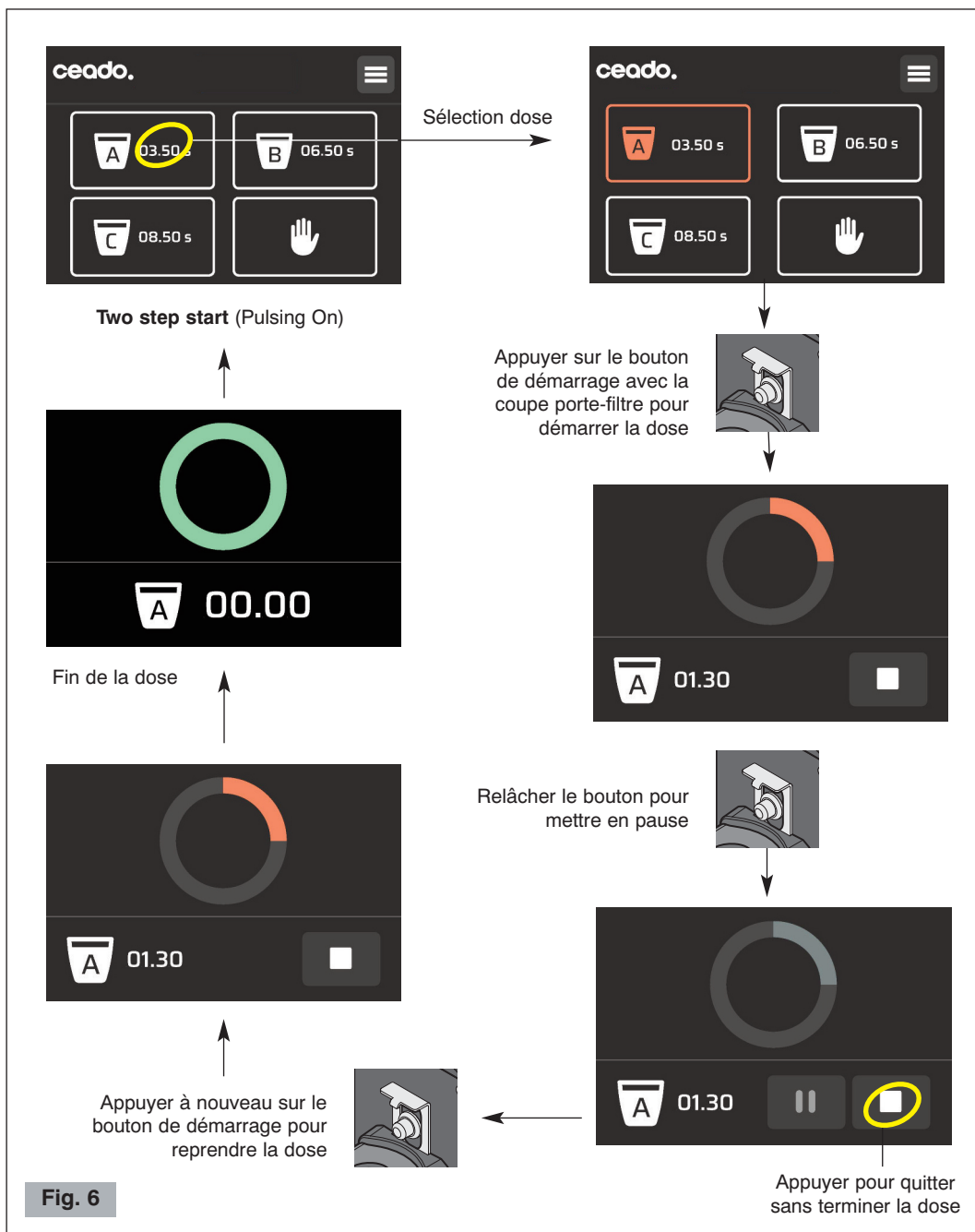


Fig. 5

- 6 Pour reprendre la distribution, appuyer à nouveau sur le bouton de démarrage.
- 7 Pour quitter sans finir la dose, appuyer sur . L'écran visualise la page principale.

REMARQUE ! Maintenir la coupe porte-filtre en position jusqu'à ce que la distribution soit terminée ! Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).



Fonctionnement automatique avec bouton de démarrage : mode “Pre-selected” (Fig. 7)

En mode Pulsing ON “**Pre-selected**”, le fonctionnement est identique à celui du mode “Two step start” à la seule différence que la dose sélectionnée reste la même à la fin de la dose jusqu'à ce qu'une autre dose soit sélectionnée (voir Fig. 7).

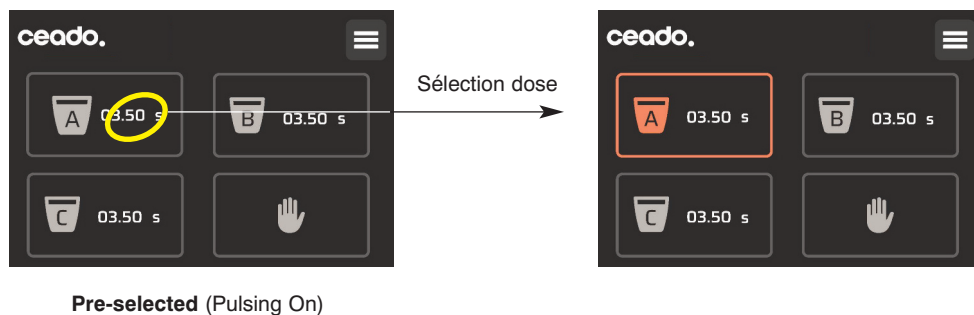
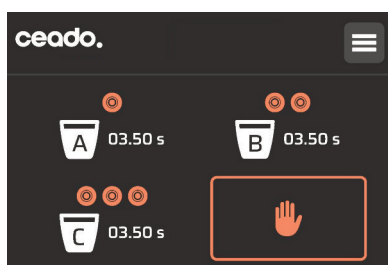


Fig. 7

Fonctionnement automatique avec bouton de démarrage : mode “Click start” (Fig. 8)

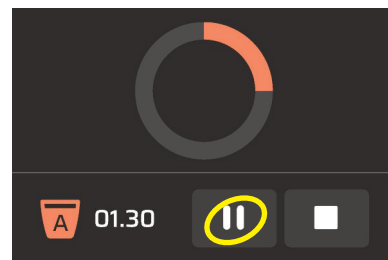
- 3** Pour **démarrer la dose**, appuyer **une, deux ou trois fois** sur le bouton de démarrage (10, Fig. 1a) avec la coupe porte-filtre positionné au-dessus de la fourche (11 Fig. 1a) pour démarrer respectivement la dose **A**, **B** ou **C**.
- 4** Pour mettre en pause la dose en cours, appuyer sur .
- 5** Pour reprendre la dose, appuyer sur .
- 6** Pour quitter sans finir la dose, appuyer sur . L'écran visualise la page principale.

REMARQUE ! Maintenir la coupe porte-filtre en position jusqu'à ce que la distribution soit terminée !
Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).

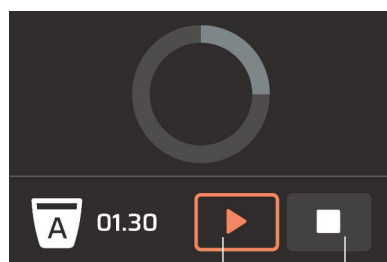


Click start
(Pulsing Off)

Appuyer **une, deux ou trois** fois sur le bouton de démarrage avec la coupe porte-filtre

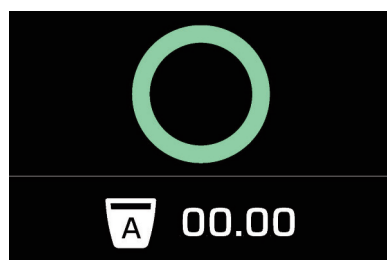


Appuyer sur pour mettre la dose en pause



Appuyer sur pour terminer la dose

Appuyer pour quitter sans terminer la dose



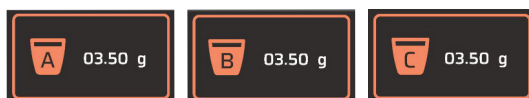
Fin de la dose

Fig. 8

Fonctionnement avec capteur de charge (modèle WAM) (Fig. 9)

3 Placer la coupe porte-filtre sur le capteur de charge (16 Fig. 1b) en la bloquant sous le support (9 Fig. 1b) précédemment réglé selon le modèle de la coupe porte-filtre utilisée.

4 Appuyer sur la dose souhaitée sur l'écran **pour la démarrer** :



5 Pour quitter sans finir la dose, appuyer sur . L'écran visualise la page principale.

REMARQUE ! Maintenir la coupe porte-filtre en position jusqu'à ce que la distribution soit terminée !
Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).

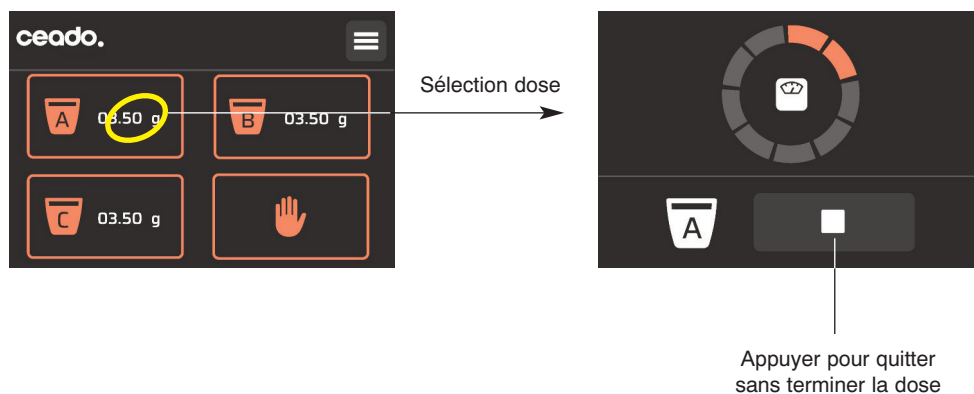
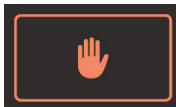


Fig. 9

Fonctionnement manuel

- 3** Pour moulinier du café en mode continu, sans aucun réglage de temps ou de poids, appuyer sur



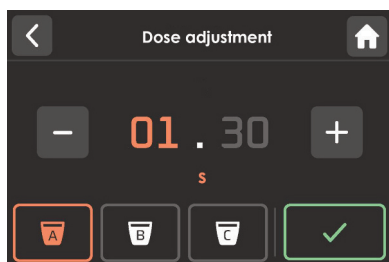
et le maintenir enfoncé jusqu'à la fin de la distribution (pendant le temps ou le poids souhaité).

REMARQUE ! Maintenir la coupe porte-filtre en position jusqu'à ce que la distribution soit terminée ! Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).

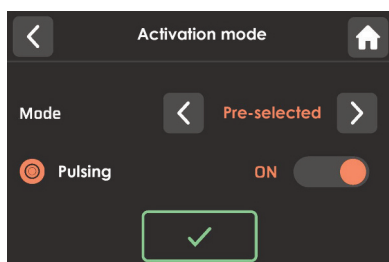
MENU (Fig. 10 et 11)

Pour accéder au Menu à partir de la page principale, appuyer sur  (voit Fig. 4). La première page du menu apparaît.

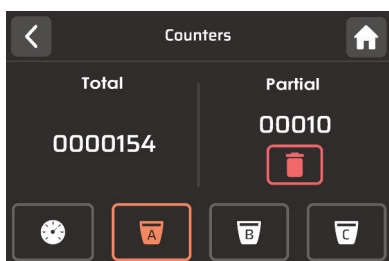
Une fois sur la page du menu souhaitée, pour revenir à la page principale, appuyer sur , tandis que pour revenir à la page du Menu, appuyer sur .



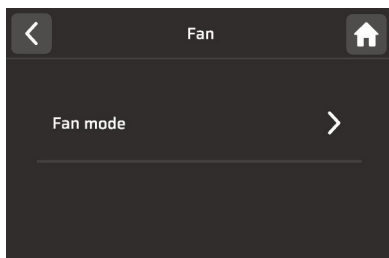
Dose : réglage du temps de mouture ou du poids de la dose



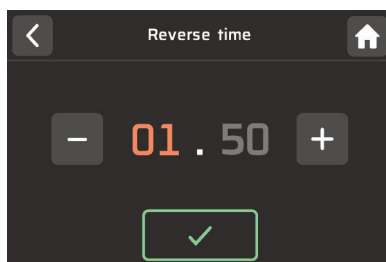
Uniquement pour le modèle 2.2
Start : réglages du mode de démarrage



Compteurs : doses totales et partielles et leur remise à zéro

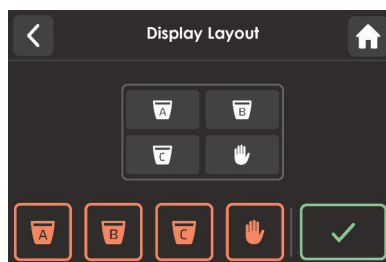


Ventilateur : mode ventilateur

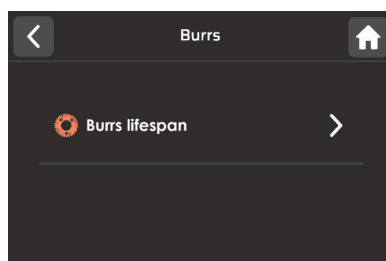


Temps d'inversion (Sweep out): Réglage du temps de vidage.

NB : Le temps minimum est de 1,50 seconde.

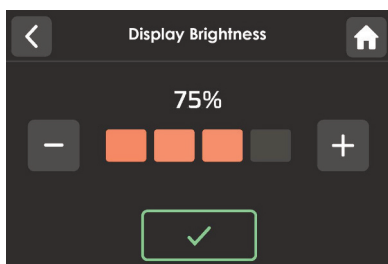


Disposition de l'écran : personnalisation de la page principale

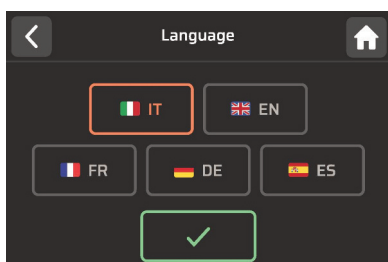


Meules : indication de l'usure des meules et remise à zéro relative

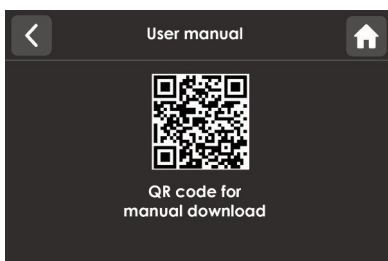
Fig. 10



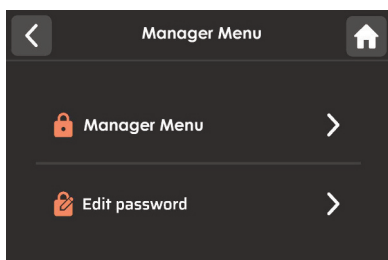
Luminosité de l'écran : réglage de la luminosité de l'écran



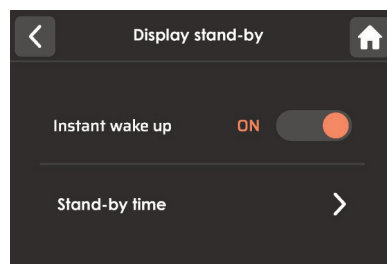
Langue : sélection de la langue d'affichage



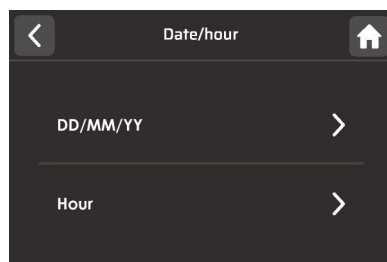
Manuel d'utilisation : télécharger le manuel sur votre smartphone



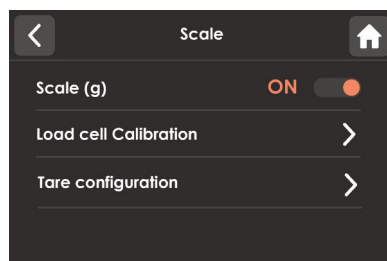
Menu administrateur : niveau administrateur



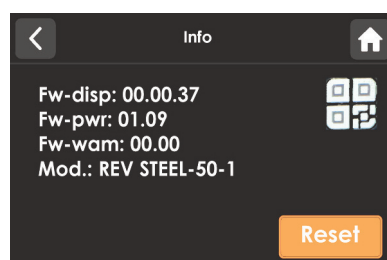
Stand By écran : réglage du temps d'inactivité pour passer en veille



Date/Heure : réglage de la date et de l'heure



Uniquement pour le modèle WAM
Balance : activation/désactivation et étalonnage du capteur de charge, configuration de la tare



Info : informations sur la version du logiciel, etc.

Fig. 11

RÉGLAGES

Pour un réglage total correct du moulin à café, procéder de la façon suivante :

1. Régler la granulométrie (voir § *Réglage mouture*, page 80) du café moulu.
2. Régler l'aspect du café moulu.
3. Régler le poids de la dose ou le temps de mouture.

Remarque : Les réglages du point 1 et 2 influencent le réglage du poids de la dose.

RÉGLAGE MOUTURE

L'appareil sort de l'usine avec un réglage de base, mais il peut être nécessaire de régler à nouveau le degré de mouture à cause de différents facteurs extérieurs comme le type de mélange utilisé, l'humidité, la température ou les exigences de distribution de la machine pour café expresso.

Pour régler le degré de mouture faire tourner le bouton de réglage de la mouture (6 Fig. 1) à la base de la cloche (voir Fig. 12).



Faire toujours attention à bouger le levier/bouton de réglage avec le moteur en fonction et à vide (sans café entre les meules).

Pour cela, actionner l'obturateur (4 Fig. 3) à la base de la cloche pour interrompre ou rétablir la chute des grains de café dans le mécanisme de mouture.

- Pour avoir une mouture plus fine, bouger le levier/bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour avoir une mouture plus grosse, bouger le levier/bouton de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

On rappelle que le degré de mouture est lié au temps d'extraction du café qui doit être de 25-30 secondes pour une quantité dans une tasse de 25-30 ml. Si le temps d'extraction est trop long, il faut moudre plus gros et s'il est trop court, il faut moudre plus fin.

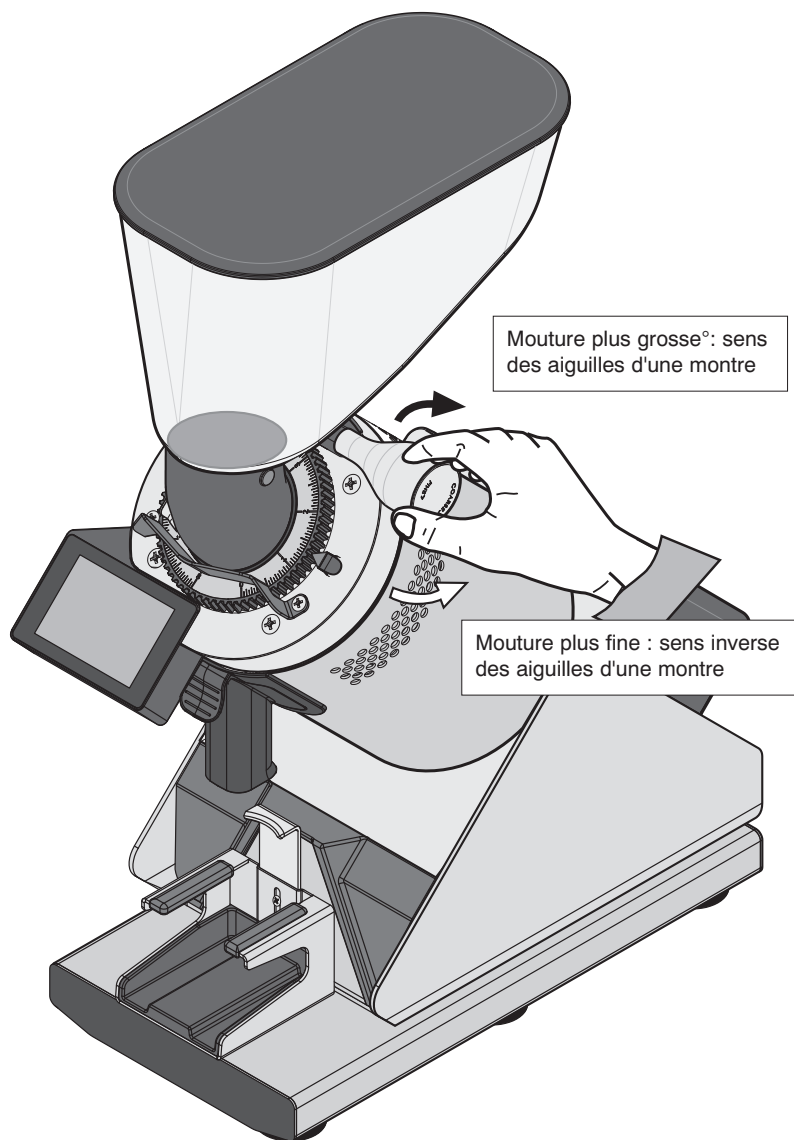
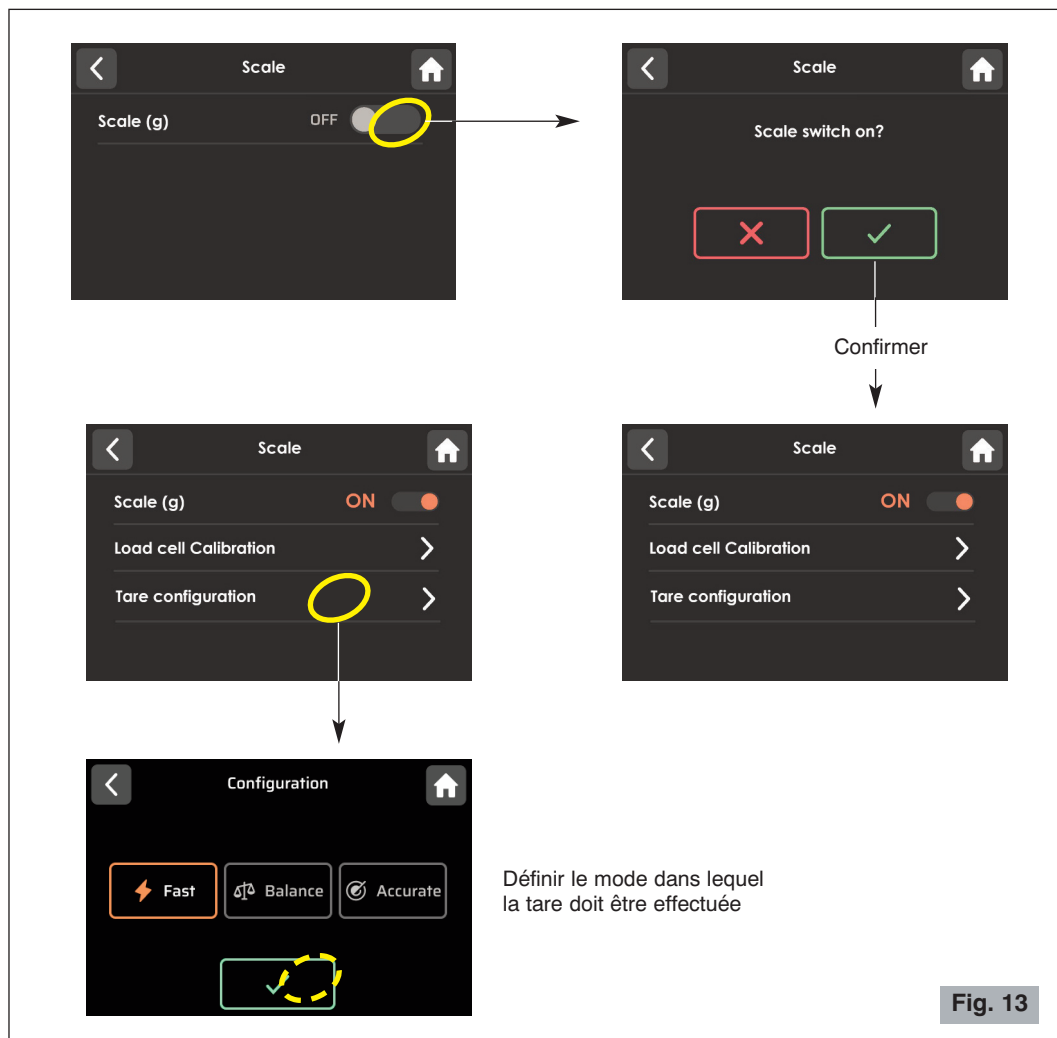


Fig. 12

Activation du mode capteur de charge et son étalonnage (modèle WAM)

Pour activer le mode capteur de charge, accéder au menu correspondant et régler la Balance sur ON (voir Fig. 13).



● Configuration du mode de tare

Accéder à la page du menu Balance (voir Fig. 13).

Définir le mode de tare en appuyant sur la ligne **Tare configuration** > (voir Fig. 13) et en sélectionnant parmi les trois options :

- **RAPIDE** : rapide mais moins précis ;
- **ÉQUILIBRÉ** : bon compromis entre vitesse et précision ;
- **PRÉCIS** : très sensible mais un peu plus lent.

● Étalonnage du capteur de charge

Pour étalonner le capteur de charge, accéder à la page correspondante du menu Balance (voir Fig. 14).

Placer un poids échantillon ou un poids connu (préalablement pesé avec une balance très précise) au-dessus du capteur (16 Fig. 1b).

Écrire sa valeur.



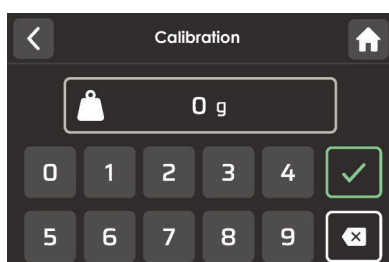
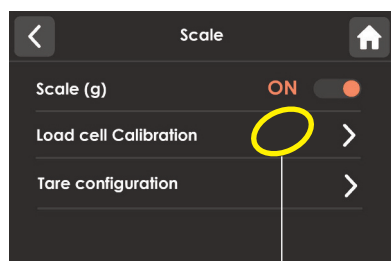
Confirmer avec le bouton .

Attendre que le système termine le processus. Quitter la page.

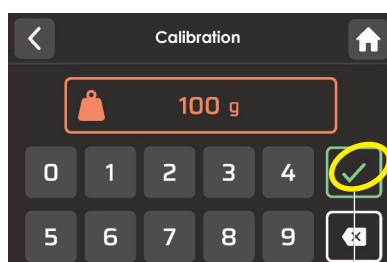
Remarque 1 : Attendre la confirmation de la fin de l'opération (cela peut prendre quelques secondes).

Remarque 2 : Pour un étalonnage optimal, on recommande d'utiliser un poids d'environ 500 grammes et de placer l'appareil sur une surface de travail stable et exempte de vibrations.

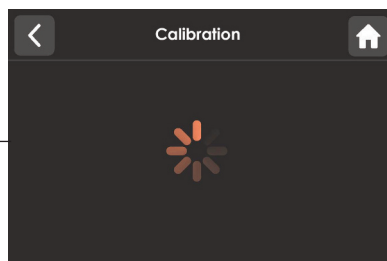
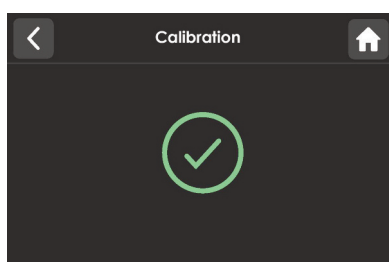
Fig. 14



Placer le poids échantillon



Écrire la valeur du poids échantillon et confirmer



Désactivation du mode capteur de charge (modèle WAM)

Pour désactiver le mode capteur de charge, accéder au menu correspondant et régler la Balance sur OFF (voir Fig. 15).

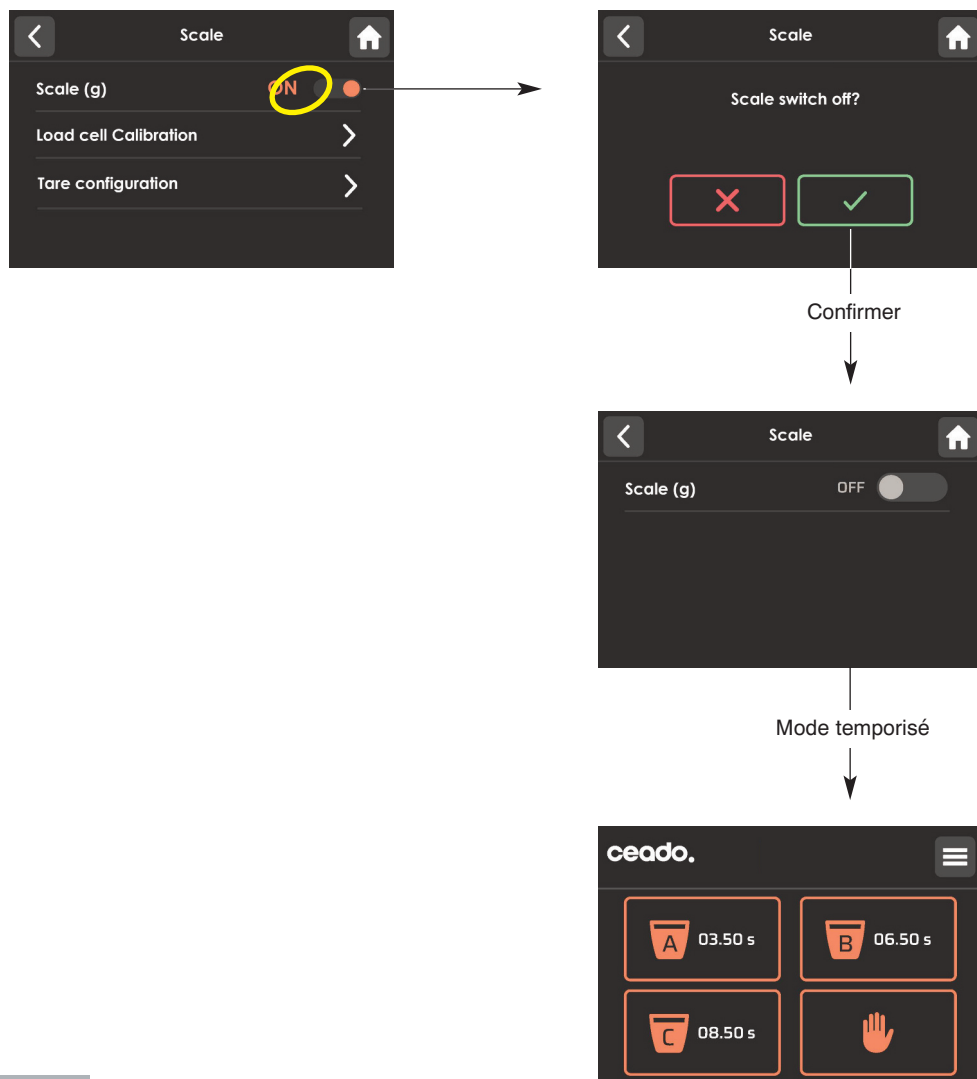


Fig. 15

Réglage du bouton de démarrage et du mode de démarrage (voir Fig. 16)

Pour **modifier le fonctionnement du bouton de démarrage**, accéder à la page **Start** de réglage.

Régler la fonction “Pulsing” sur “ON” ou “OFF” et sélectionner le mode souhaité avec  et .

● “Pulsing” sur “ON” mode:

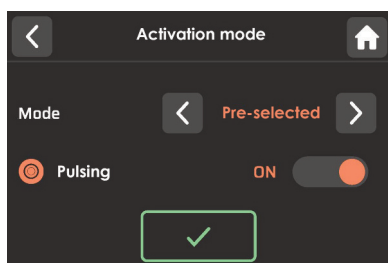
- **Pre-selected**
- **Two step start**

Dans ces deux modes, l'appareil distribue du café uniquement tant que le bouton de démarrage (9 Fig. 1a) reste enfoncé.

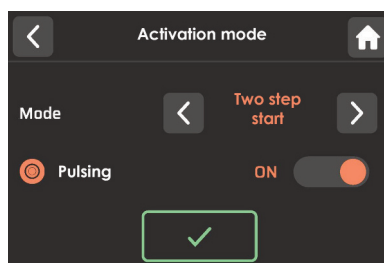
Si pendant le débit d'une dose ce bouton est relâché, le moteur s'arrête, le système se met en pause et l'écran affiche le temps restant pour compléter la dose. À ce point, pour compléter la dose, il suffit de presser de nouveau avec le porte-filtre le bouton de démarrage (9 Fig. 1a) et de le tenir pressé jusqu'à la fin de la dose.

Si toutefois on ne souhaite plus terminer la dose, appuyer sur .

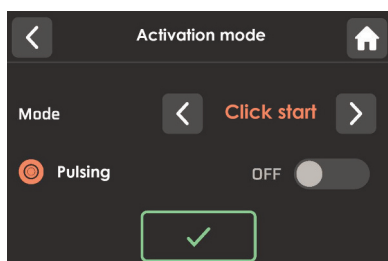
La seule différence entre les deux modes est qu'en mode **Pre-selected**, la dose sélectionnée reste toujours active tandis qu'en mode **Two step start** il faut sélectionner la dose à chaque fois.



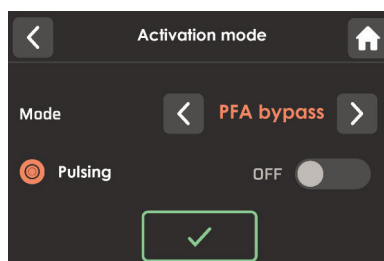
Pre-selected



Two step start



Click start



PFA bypass

Fig. 16

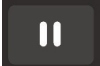
● “Pulsing” sur “OFF” mode:

- Click start
- PFA bypass

Avec le mode “Click start” la **dose A** sera distribuée par simple appui sur le bouton de démarrage (9 Fig. 1a), la **dose B** ou **dose C** par appui rapide sur le bouton de démarrage respectivement **deux** ou **trois** fois (9 Fig. 1a). Dans ce cas, la distribution du café ne s'arrêtera qu'à la fin du temps défini pour finir la dose demandée.

Avec le mode “PFA bypass” la dose sera distribuée en appuyant sur la dose souhaitée. Même dans ce cas, le café ne s'arrêtera qu'à la fin du temps programmé pour finir la dose demandée.

Dans les deux mode, pour mettre en pause la distribution de la dose en cours, appuyer sur le

bouton . Pour reprendre la distribution, appuyer sur .

Pour quitter sans terminer la dose, appuyer sur .

REMARQUE ! Dans ces deux modes, **maintenir la coupe porte-filtre en position** jusqu'à ce que la distribution soit terminée ! Aussi attendre la fin du vidage (Sweep out).



Lors du passage du mode capteur de charge au mode bouton de démarrage, toujours effectuer le réglage du bouton de démarrage.

RÉGLAGE SUPPORT PORTE-FILTRE

Le support du porte-filtre est conçu pour fonctionner avec les différents porte-filtres présents dans les machines à café les plus courantes sur le marché.

Utiliser un tournevis cruciforme, de taille moyenne, pour desserrer la vis de réglage du support (1, Fig. 17a / Fig. 17b), placer la coupe porte-filtre sur le support (2, Fig. 17a / Fig. 17b), régler sa hauteur puis resserrer la vis.

Le réglage optimal est celui qui supporte la coupe porte-filtre en position parfaitement horizontale.

N.B. : Pour le modèle 2.0, si l'on utilise le support de la coupe porte-filtre, il est recommandé de travailler avec le mode impulsion désactivé (OFF).

Modèle avec bouton de démarrage

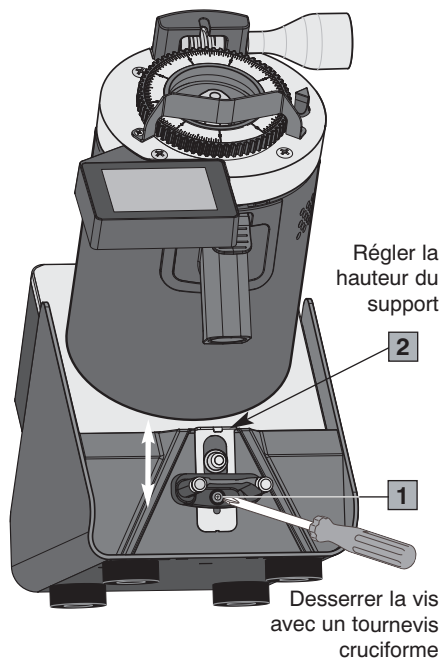


Fig. 17a

Modèle avec capteur de charge

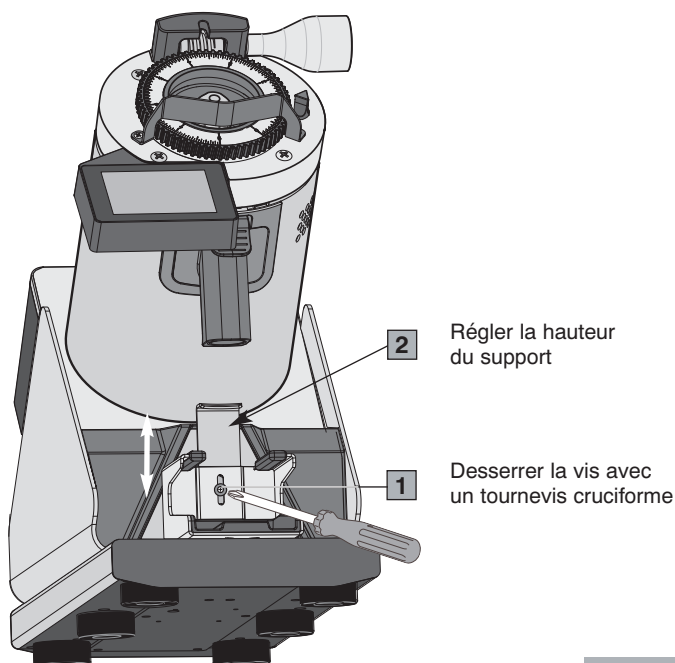


Fig. 17b

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

 **Ne jamais** opérer sans la cloche ou avec la cloche sans son couvercle.

 **S'assurer de l'ouverture complète de l'obturateur de la cloche jusqu'à la fin de sa course (voir Fig. 18).**

Ne pas laisser fonctionner le moulin à café longtemps sans café dans la cloche. Si cela arrive, la protection thermique du moteur pourrait intervenir. Dans ce cas, il faut attendre le temps nécessaire à son rétablissement avant de recommencer à moulin du café.

Pour cette raison, ne pas laisser dans la cloche l'emballage du café qui empêche de voir la quantité de grains de café restant.

Quand le moulin à café n'est pas utilisé durant la période de fermeture de l'exercice, il est toujours conseillé de l'éteindre par l'interrupteur général.

 **Dans la cloche, il faut obligatoirement verser exclusivement du café en grains et non du café déjà moulu ou d'autres substances.**

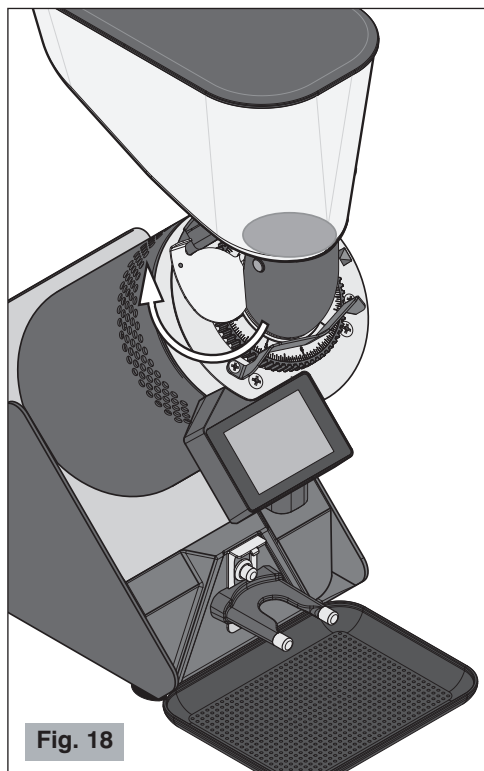


Fig. 18

NETTOYAGE

Garder l'appareil bien propre et en ordre garantit une qualité optimale des produits et une plus grande durée de vie de l'appareil.

Les opérations de nettoyage de l'appareil doivent être effectuées par des **personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de l'appareil**.

Nettoyer à la fin de **chaque journée de travail** les surfaces externes et sales de café (socle-moteur, plateau, bouche de sortie etc.). Nettoyer soigneusement tout l'appareil **au moins une fois par semaine**.



Avant d'effectuer le nettoyage, il faut toujours débrancher la fiche de l'appareil de la prise de courant.



Pour le nettoyage du socle moteur et du plateau, utiliser un chiffon humide d'eau ou d'alcool.

Essuyer et sécher avec un chiffon sec.



Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !

Après avoir enlevé la cloche, elle peut être lavée avec de l'eau tiède et du savon neutre. La rincer et l'essuyer soigneusement. Pour la remonter, accrocher la dent dans la partie arrière de la cloche dans son logement (1, Fig. 20).



Utiliser une brosse ou un pinceau (Fig. 19) pour nettoyer les zones les moins accessibles à son intérieur et un chiffon sec pour les autres surfaces.

Attention : Lors du retrait de la tête de son logement, la soulever lentement pour éviter d'endommager le connecteur du panneau de contrôle.



Pour nettoyer la tête, retirer les quatre vis (2, Fig. 20) qui la fixent au corps.

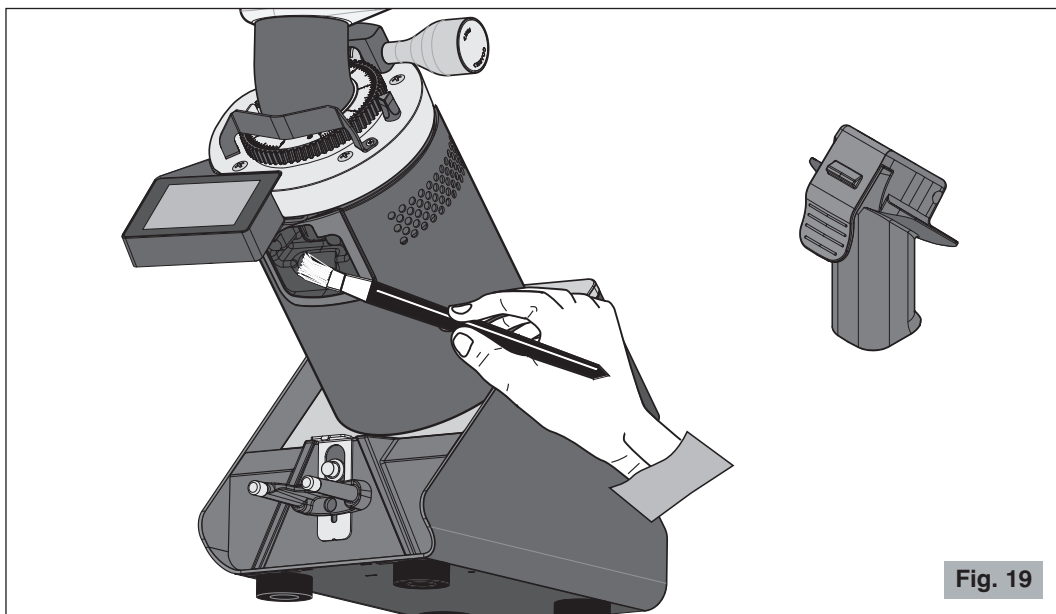


Fig. 19

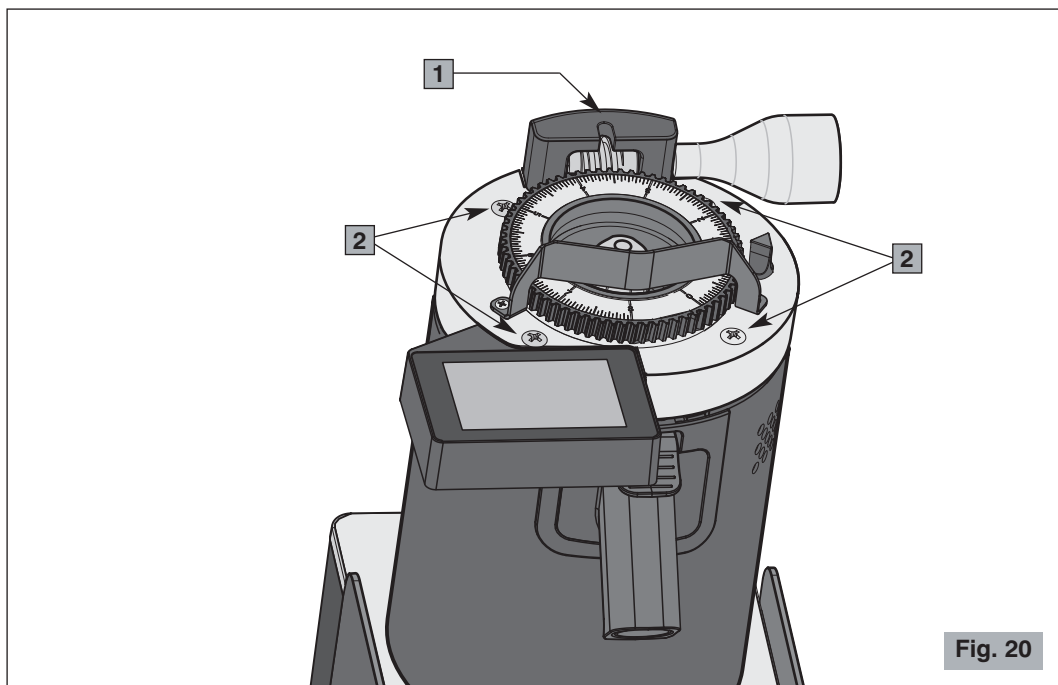


Fig. 20

ENTRETIEN



L'entretien doit être exécuté uniquement par du personnel technique qualifié.

Le soin des composants de l'appareil aussi bien mécaniques qu'électriques, est indispensable pour garantir les propriétés de sécurité et d'efficacité qui le caractérisent. Les composants éventuels à remplacer doivent toujours l'être par des pièces de rechange d'origine.

Les meules sont des pièces soumises à une usure normale et le fabricant recommande de les remplacer quand le moulin à café signale le besoin de le faire avec un message d'avertissement sur l'écran.

L'usure normale des meules peut toutefois varier en fonction du type de café utilisé et du degré de torréfaction, ce qui rend cette indication purement indicative, aussi parce qu'elle est influencée par les intervalles de nettoyage et d'entretien des meules, en fonction de l'utilisation d'une brosse ou pinceau et/ou l'utilisation de produits spécifiques comme le Puly Grind.

L'efficacité des meules est importante pour garantir la qualité de la mouture aussi bien comme granulométrie que comme température à la sortie du produit moulu, des paramètres ceux-ci qui peuvent influencer considérablement la réussite d'un bon café expresso.

PANNES ET REMÈDES

(voir Tableau)

En cas de dysfonctionnement, d'anomalie ou si l'on soupçonne une panne à la suite d'une chute, débrancher immédiatement la fiche de l'appareil de la prise de courant.

Si l'on ne réussit pas à éliminer le problème en suivant les indications du tableau suivant, s'adresser à un Centre d'Assistance Autorisé.

Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

Le fabricant décline toute responsabilité pour les dommages provoqués par des réparations exécutées non correctement et par du personnel non autorisé. Dans ces cas, la couverture de la garantie n'est plus valable.

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si l'interrupteur général de l'appareil est en position ON. • Si le problème se révèle après une longue période d'utilisation intensive ou une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en mettant l'appareil dans un endroit frais.
La granulométrie n'est pas uniforme.	• Essayer de moudre trop gros pendant quelques secondes, puis rétablir le réglage correct. • Appeler le Service d'Assistance Technique pour contrôler/remplacer les meules.
Le café ne sort pas correctement de la bouche de sortie.	• Vérifier si la bouche de sortie du café est libre et la nettoyer si nécessaire (voir page 90).
Le moteur se bloque.	• Si à cause d'un réglage erroné de la mouture ou de la présence d'un corps étranger dans les meules, le moteur se bloque, essayer à augmenter la granulométrie au maximum en tournant le bouton de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (6 Fig. 1a). Si cela ne suffit pas, alors arrêter l'appareil, débrancher la fiche de courant et s'adresser à du personnel technique qualifié.
Le moteur ne démarre pas.	• Contrôler le positionnement correct de la bouche de sortie amovible (8 Fig. 1a).

ÉLIMINATION

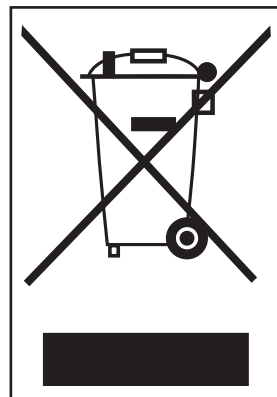
Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays disposant de systèmes de collecte sélective en conformité avec la Directive européenne 2012/19/UE et mises à jour ultérieures)

Les matériaux et pièces composant ce produit sont d'excellente qualité et peuvent être recyclés et réutilisés.

En fin de vie, le produit ne doit donc pas être mis au rebut avec les ordures ménagères ordinaires. Il doit être déposé dans un centre de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole ci-contre, figurant sur le produit ou sur la notice d'utilisation, l'indique.

Veuillez-vous renseigner auprès de votre commune pour connaître les lieux où se trouvent les centres de collecte locaux.



CONDITIONS DE GARANTIE

Ce produit est garanti contre tout défaut de matériaux ou de fabrication.

La période de garantie peut varier en fonction des lois locales ou des usages commerciaux du pays où le produit est commercialisé. Par conséquent, veuillez contacter le détaillant auprès duquel le produit a été acheté.

Pendant la période de garantie, ce produit pourra être réparé ou remplacé, selon le jugement du fabricant, sans coûts additionnels seulement s'il a été utilisé conformément aux instructions de ce manuel d'utilisation et d'entretien.

Dans le cas où ce produit aurait besoin de maintenance ou de réparation pendant la période couverte par la garantie, veuillez contacter le détaillant pour avoir tous les renseignements nécessaires pour l'envoi. Le produit devra être envoyé dans son emballage d'origine ou dans un emballage adéquat.

Cette garantie ne s'applique pas dans les cas d'abus, d'utilisation impropre ou dans le cas de réparation non autorisée. En outre, cette garantie ne s'applique pas aux composants du produit qui sont soumis à l'usure, comme par exemple les meules, et aux composants électriques.

La garantie couvre les coûts de réparation ou de remplacement du produit ou de ses parties défectueuses de façon limitée ou jusqu'à un montant égal au prix payé pour l'achat. Toute autre demande de dédommagement est à exclure.

Toutes les instructions du présent manuel doivent, sous peine de déchéance de la garantie et des responsabilités du fabricant, être observées.

Ces instructions ne peuvent de toute façon pas couvrir toutes les situations possibles. Il est donc conseillé l'utilisation responsable de l'appareil.

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

KAFFEEMÜHLE “E37Z - Barista 2.0” und “E37Z - Barista WAM”

Hauptkomponenten (Abb. 1a, Abb. 1b, Abb. 2, Abb. 3, Abb. 4)

- | | | | |
|----------|---|-----------|--------------------------------------|
| 1 | Untersatz | 10 | Starttaste |
| 2 | Kaffeebohnenbehälter | 11 | Auflage des Filterbehälters |
| 3 | Kaffeebohnenbehälterdeckel | 12 | Haltereinstellschraube |
| 4 | Kaffeebohnenbehälterverschluss (Abb. 3) | 13 | Auflage |
| 5 | Einstellring zum Mahlen | 14 | ON-OFF (I-O)-Schalter (Abb. 2) |
| 6 | Einstellknopf zum Mahlen | 15 | Anzeigescheibe der Kaffeebohnengröße |
| 7 | Schalttafel (Abb. 1 und Abb. 4) | | |
| 8 | Entfernbarer Auswurföffnung | | |
| 9 | Filterbehälterhalter | | |

Modell WAM

- | | |
|-----------|-----------------------------|
| 16 | Wägezelle (Waage) (Abb. 1b) |
|-----------|-----------------------------|

Modell 2.0

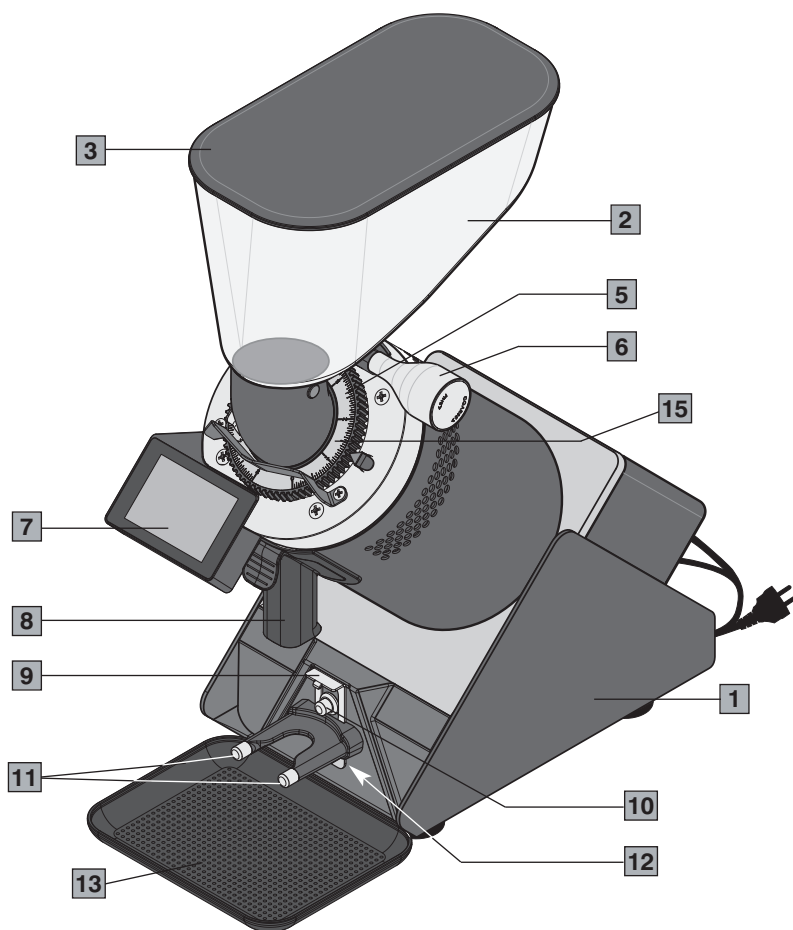


Abb. 1a

Modell WAM

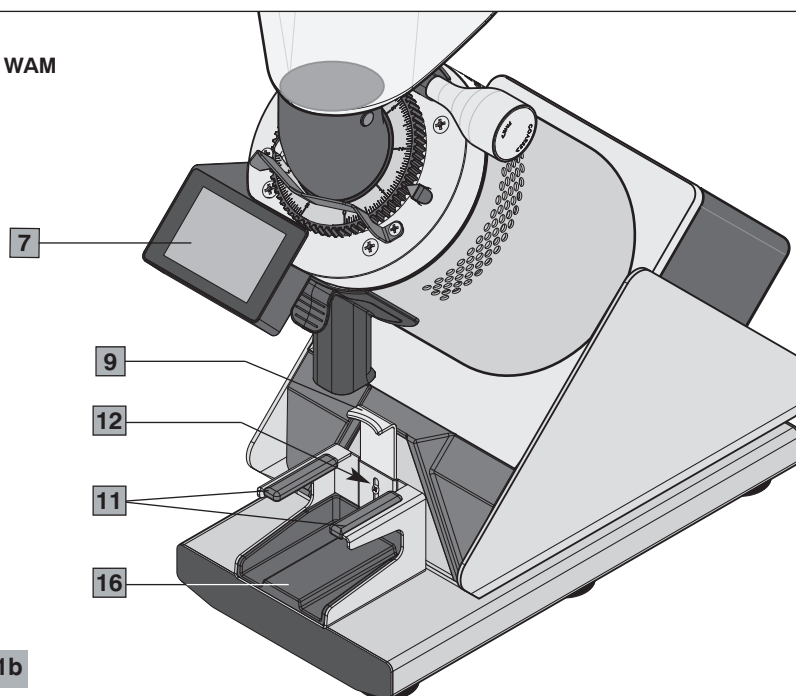


Abb. 1b

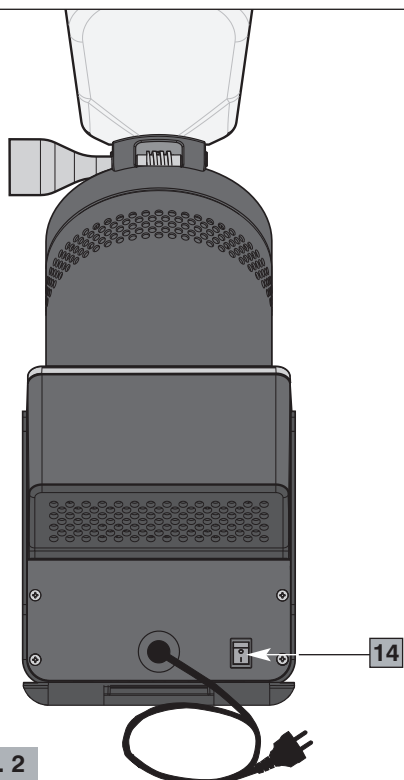


Abb. 2

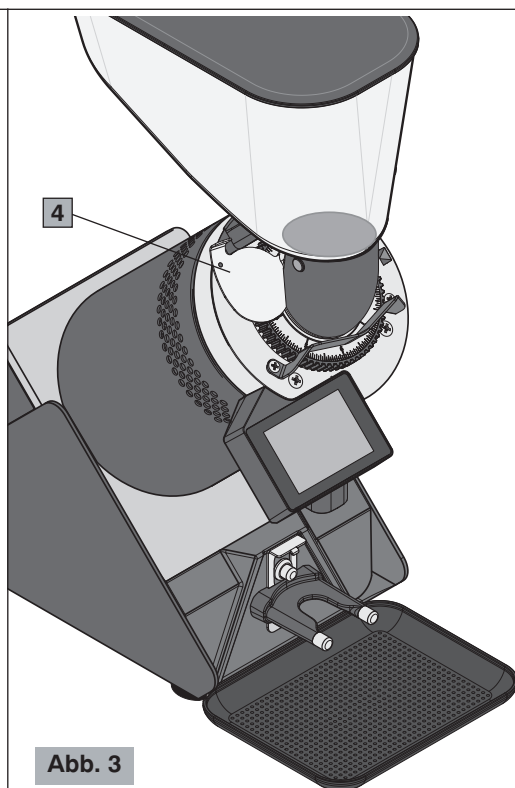


Abb. 3

STEUERTAFEL

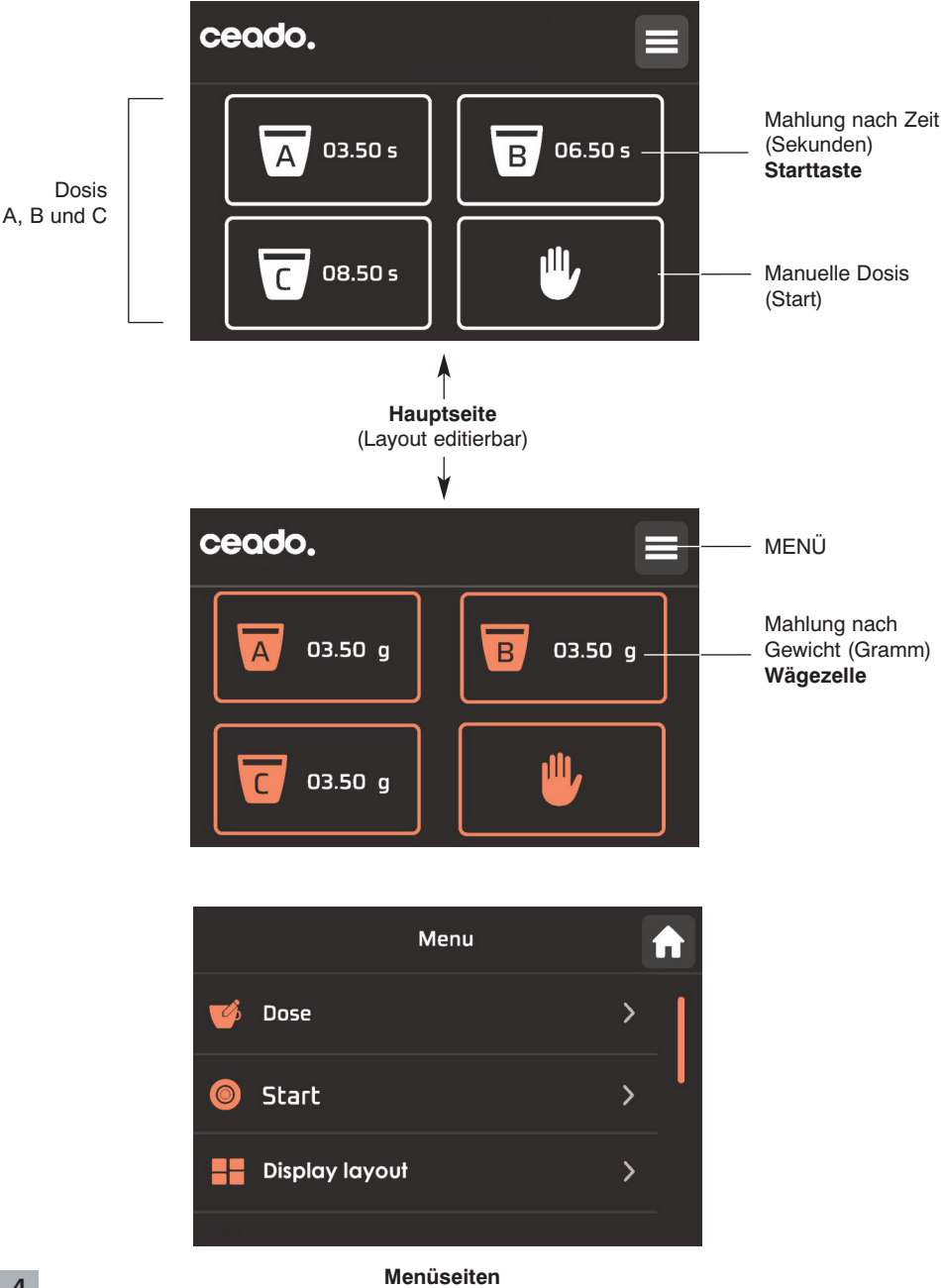


Abb. 4

Menüseiten

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

ALLGEMEINE HINWEISE

1. Die folgenden Anweisungen vor der Benutzung des Gerätes gründlich lesen.
2. Dieses Gerät ist nur zum internen Gebrauch bestimmt.
3. Dieses Gerät ist nicht zur Installation in Küchen bestimmt (mit Ausnahme der Modelle, die mit einer Potentialausgleichsklemme ausgestattet sind und im Installationsabschnitt erwähnt werden).
4. Die maximale und minimale Raumtemperatur zum korrekten Betrieb des Geräts beträgt jeweils 32°C und 10°C.
5. Die Installation und sämtliche Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von einem qualifizierten und für diese Aufgaben zugelassenen Personal durchgeführt werden.
6. Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Geräteschilddaten übereinstimmt und dass die elektrische Anlage geerdet und mit einem Differentialschalter ausgestattet ist.
7. Das Stromkabel in eine mit Wärmeschalter oder Sicherungen geschützten Steckdose einführen.
Am besten keine Adapter und Mehrfachstecker verwenden.
8. Eine **TROCKENE, GESCHÜTZTE ARBEITSPOSITION** weit weg von Wasserspritzern und Wasserstrahlen, Wärmequellen, offenen Flammen und entzündbaren Stoffen wählen.
9. Das Gerät auf eine **ebene und stabile** Oberfläche stellen, wo es nicht umgestoßen werden kann. Die höchste Stellfläche (Kaffeebohnenbehälter) muss eine Höhe nicht unter 1,5 m betragen.
10. Dieses Gerät ist für den Profigebrauch bestimmt und darf daher nur von einem erfahrenen und zu diesem Zweck geschulten Personal benutzt werden. Dieses Gerät ist **NICHT** für die industrielle Lebensmittelverarbeitung in der Massenproduktion bestimmt.
11. Dieses Gerät darf nicht von Personen (inklusive Kinder) mit geringen körperlichen, sensorischen bzw. geistigen Voraussetzungen sowie ohne Kenntnisse benützt werden, außer sie werden zum Einsatz des Gerätes ausgebildet und zu ihrer Sicherheit von einer zuständigen Person kontrolliert.

KINDER SIND ZU BEAUF SICHTIGEN, UM SICHER ZU STELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

12. Dieses Gerät darf **nicht** für zweckwidrige Einsätze benützt werden, sondern ausschließlich zum Mahlen von Kaffee in Bohnenform. Jeder andere Einsatz ist gefährlich. Das Gerät darf **nicht** ohne den Kaffeebohnenbehälter und seinen Kaffeebohnenbehälterdeckel benützt werden.
13. Stets für sichere Arbeitsbedingungen sorgen und das Gerät auf keinen Fall mit nassen Händen bzw. Füßen und niemals im Freien benutzen.
14. Die Originalverpackung für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren, denn sie bietet den besten Schutz vor Stößen während des Transports.
15. Bei Bränden Kohlendioxyd- Feuerlöscher (CO₂) verwenden. Kein Wasser bzw. Pulverfeuerlöscher einsetzen.
16. Das Gerät **nicht** in Wasser eintauchen!
17. Es ist strengstens untersagt, das Gerät auseinanderzubauen bzw. Eingriffe an den Innenteilen vorzunehmen.
18. Vor Durchführung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten und wenn das Gerät nicht gebraucht wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
19. Das Gerät **nicht** verschieben, indem man ihn am Kabel zieht. Den Stecker **niemals** durch Ziehen am Kabel bzw. mit nassen Händen aus der Steckdose nehmen.



Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss dieses, um jegliches Risiko zu vermeiden, vom Hersteller bzw. seinem technischen Kundendienst oder einer ähnlichen, ausgebildeten Person gewechselt werden.

20. **ACHTEN SIE DARAUF**, keine Gegenstände, Metalle bzw. andere harte Materialien in den Kaffeebohnenbehälter zu geben. Dieser Vorgang könnte gefährlich sein und Schäden verursachen.
21. Setzen Sie das Gerät **niemals** mit beschädigten bzw. mit lockeren Bauteilen ein, sondern wenden Sie sich sofort an einen befugten Kundendienst.
22. Geräuschpegel: das Gerät überschreitet nicht 70 dB.

Das Gerät entspricht der europäischen CE-Verordnung 1935/2004 und nachfolgenden Aktualisierungen.

Anmerkung: Aufgrund von statistischen Produktkontrollen könnte das Gerät mit Kaffeeresten geliefert werden.

DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

*Zur Online-Konsultation dieser Anleitungen, besuchen Sie die Website **www.ceado.com***



Die CE-Konformitätserklärung dieses Geräts steht im Abschnitt *Produkte* unserer Website www.ceado.com zur Verfügung.

INSTALLATION

Vor der Installation des Gerätes muss man die zuvor genannten **Sicherheitsvorschriften** befolgen. Zur Installation des Geräts muss ein ausgebildetes Personal anwesend sein, das in der Lage ist, den Mahlgrad des Kaffees zu kontrollieren.

1. Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Geräteschilddaten übereinstimmt und dass die elektrische Anlage geerdet und mit einem Differentialschalter ausgestattet ist.
2. Eine **TROCKENE, GESCHÜTZTE ARBEITSPOSITION** weit weg von Wasserspritzern und Wasserstrahlen, Wärmequellen, offenen Flammen und entzündbaren Stoffen wählen. Das Gerät kippsicher auf eine **waagrechte, stabile Fläche** stellen.



Das Gerät niemals an der Wägezelle anheben. **Dieses immer am Untersatz anheben.**

3. Die Auflage in ihrem Sitz positionieren, um den Arbeitsbereich so sauber wie möglich zu halten.



Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird muss man sich vergewissern, dass sich der ON-OFF-Schalter (14 Abb. 2) auf "O" (ausgeschaltet) befindet.

4. Das Stromkabel in eine mit Wärmeschalter oder Sicherungen geschützten Steckdose einführen. **Am besten keine Adapter und Mehrfachstecker verwenden.**
 5. Das Speisekabel ausstrecken. Dieses darf **nicht** über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen laufen. Den Kontakt des Kabels mit Öl **vermeiden. Vermeiden**, dass das Speisekabel frei von der Fläche, auf die das Gerät gestellt wurde, herunterhängt.
 6. Sich vergewissern, dass der Kaffeebohnenbehälter korrekt aufsitzt und der Kaffeebohnenbehälterverschluss (4 Abb. 3) vollständig bis zum Anschlag offen ist.
-

VORBEREITUNG UND EINSATZ



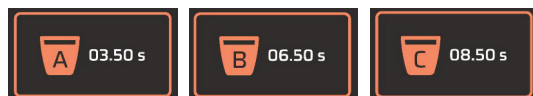
Bei erster Inbetriebnahme: Alle Bauteile, die mit den Lebensmitteln in Berührung kommen mit laufendem Wasser spülen: Kaffeebohnenbehälter, Deckel, Verschluss, Auflage.

START

- 1 Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen und mit dem Deckel schließen.
- 2 Den ON-OFF-Schalter auf „I“ einstellen (14 Abb. 2). Das Steuertafel-Display (7 Abb. 1a) schaltet sich ein (siehe Abb. 5).

Automatischer Betrieb mit Starttaste: “PFA bypass”-Modalität (Abb. 5)

- 3 Den Filterhalter auf der Auflagegabel (11 Abb. 1a) positionieren und unter der Halterung (9 Abb. 1a) die zuvor je nach dem Modell des benützten Filterhalters eingestellt wird, blockieren.
- 4 Drücken Sie auf dem Display auf die gewünschte Dosis, **um sie zu starten**:



- 5 Um die Abgabe der laufenden Dosis zu unterbrechen,  drücken.

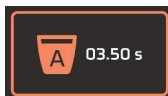
- 6 Um mit dem Auswurf fortzufahren,  drücken.

- 7 Um den Vorgang zu beenden, ohne die Dosis zu beenden,  drücken. Das Display zeigt die Hauptseite an.

ANMERKUNG! Die Position des Filterhalters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).

Automatischer Betrieb mit Starttaste: “Two step start”-Modalität (Abb. 6)

- 3 Drücken Sie auf dem Display auf die gewünschte Dosis, **um diese auszuwählen**. Das Symbol der ausgewählten Dosis wird hervorgehoben.



- 4 **Um die Dosis zu starten**, drücken Sie die Starttaste (10, Abb. 1a) mit dem Filterhalter, positionieren Sie diesen auf der Auflagegabel (11 Abb. 1a).

- 5 Um die Abgabe der laufenden Dosis zu unterbrechen, die Starttaste loslassen. Die Taste  beginnt zu blinken.

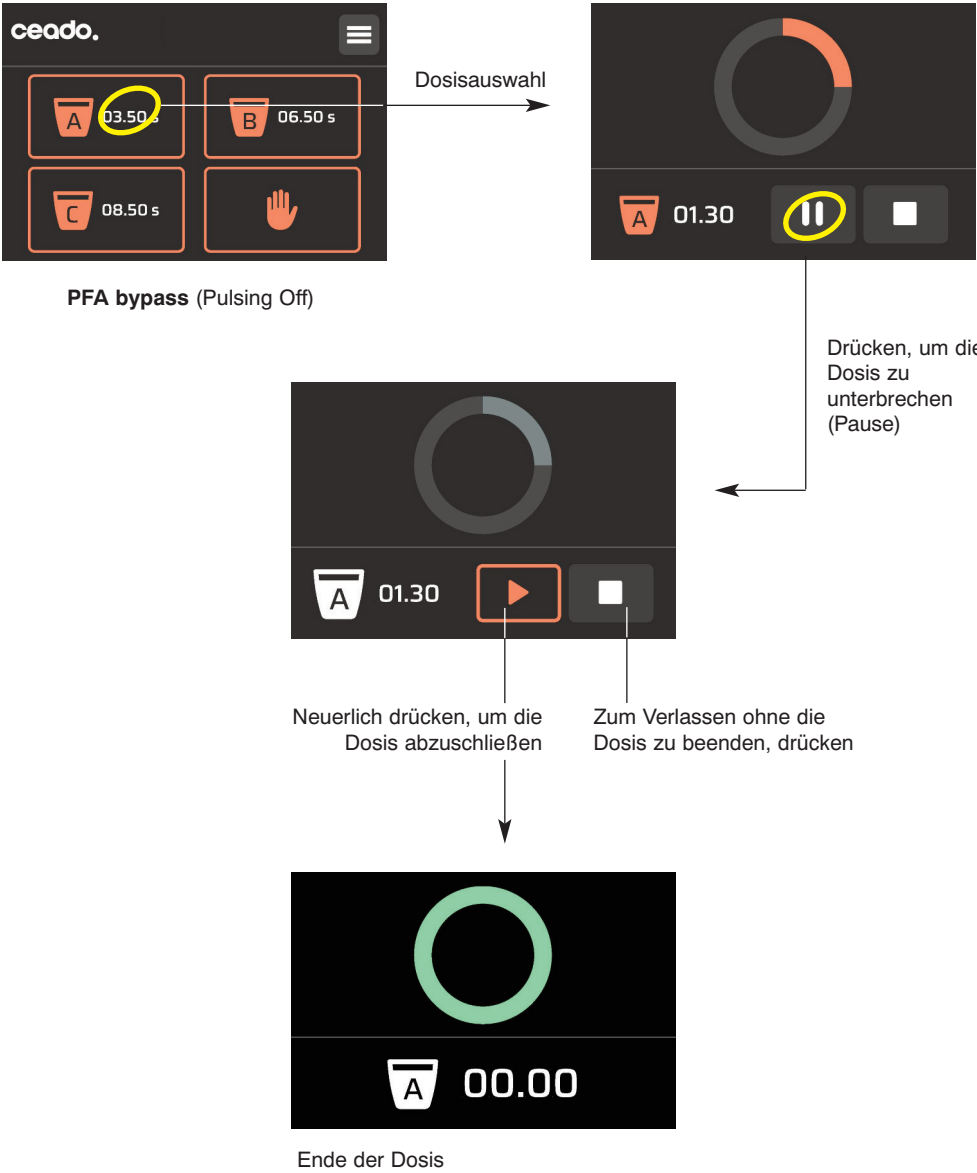
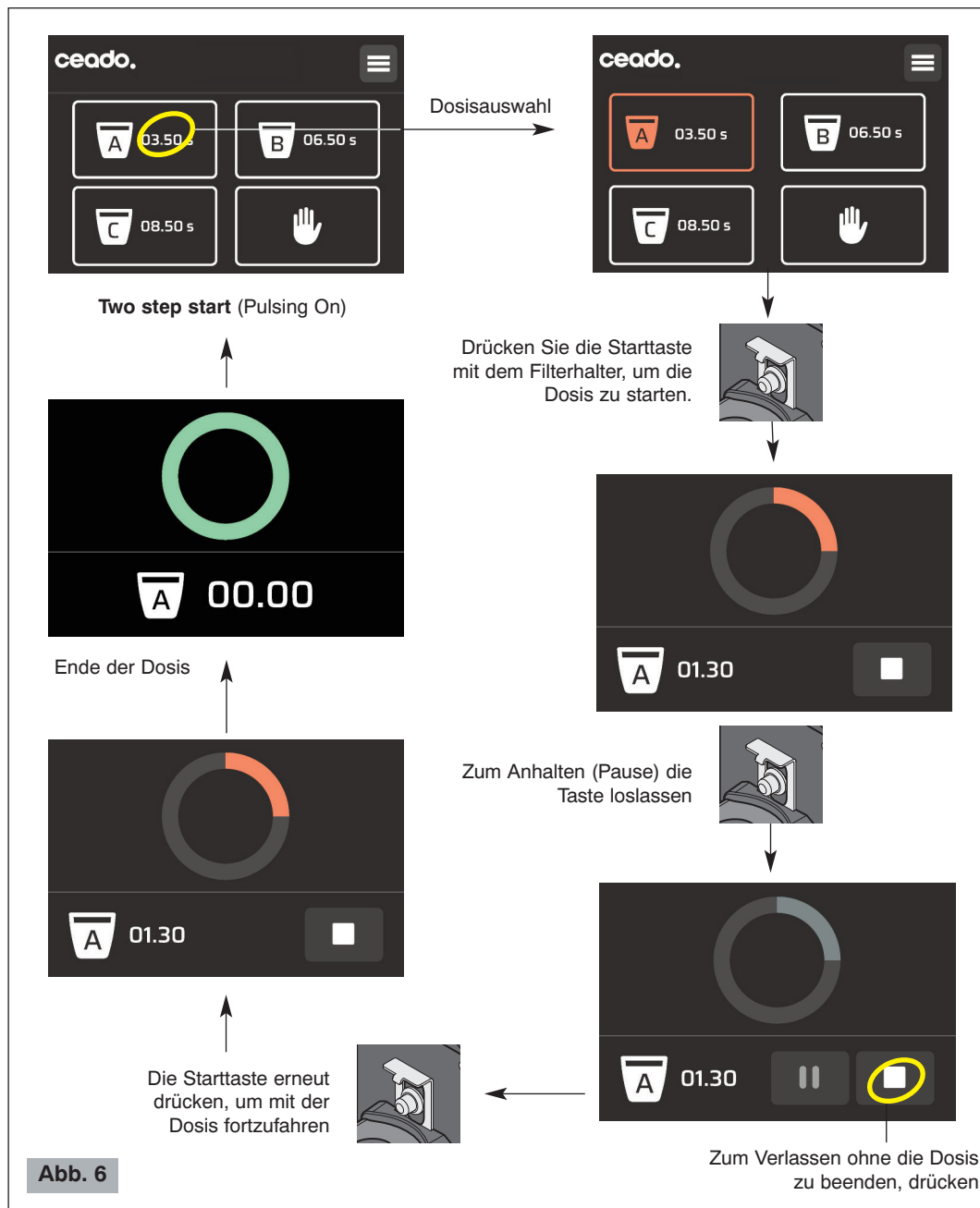


Abb. 5

6 Um mit dem Auswurf fortzufahren, drücken Sie die Starttaste erneut.

7 Um den Vorgang zu beenden, ohne die Dosis zu beenden,  drücken. Das Display zeigt die Hauptseite an.

ANMERKUNG! Die Position des Filterhalters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).



Automatischer Betrieb mit Starttaste: “Pre-selected”-Modalität (Abb. 7)

In der Pulsing ON “Pre-selected”-Modalität ist der Betrieb gleich wie in der “Two step start”-Modalität, mit dem einzigen Unterschied, dass die gewählte Dosis auch am Ende der Dosis gleich bleibt, bis eine andere Dosis gewählt wird (siehe Abb. 7).

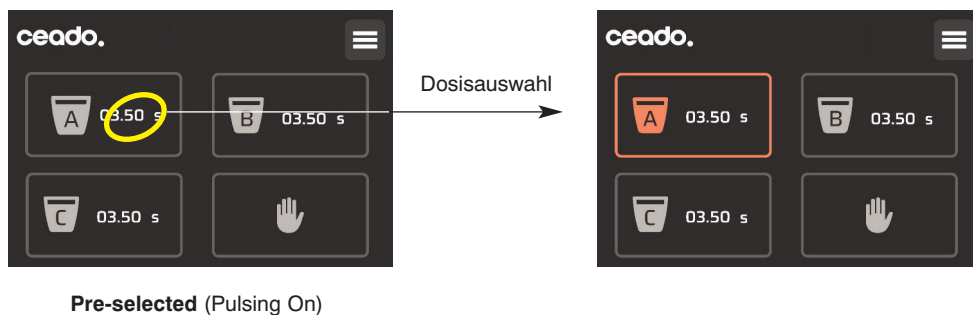
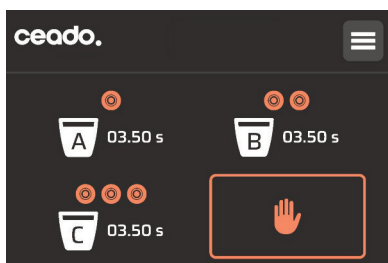


Abb. 7

Automatischer Betrieb mit Starttaste: “Click start”-Modalität (Abb. 8)

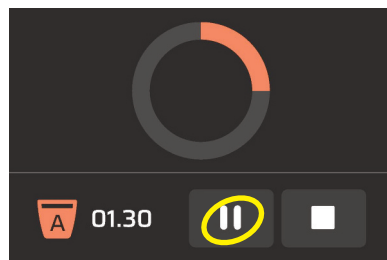
- 3 Um die Dosis zu starten, drücken Sie die Starttaste (10, Abb. 1a) **ein-, zwei- oder dreimal**, mit dem Filterhalter und diesen auf der Auflagegabel (11, Abb. 1a) positionieren, um jeweils die Dosis **A**, **B** oder **C** zu starten.
- 4 Um die Abgabe der laufenden Dosis zu unterbrechen,  drücken.
- 5 Um mit dem Auswurf fortzufahren,  drücken.
- 6 Um den Vorgang zu beenden, ohne die Dosis zu beenden,  drücken. Das Display zeigt die Hauptseite an.

ANMERKUNG! Die Position des Filterhalters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).

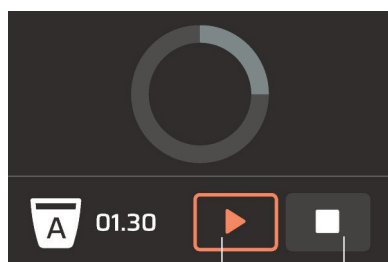


Click start
(Pulsing Off)

Drücken Sie die Starttaste
mit dem Filterhalter **una**,
ein-, zwei- oder dreimal

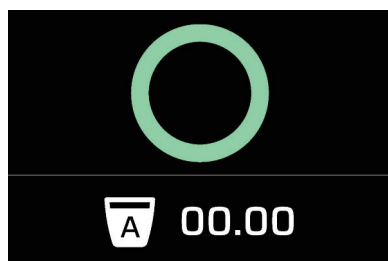


Drücken, um die
Dosis zu
unterbrechen
(Pause)



Neuerlich drücken, um die
Dosis abzuschließen

Zum Verlassen ohne die
Dosis zu beenden, drücken



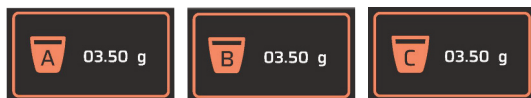
Ende der Dosis

Abb. 8

Betrieb mit Wägezelle (Modell WAM) (Abb. 9)

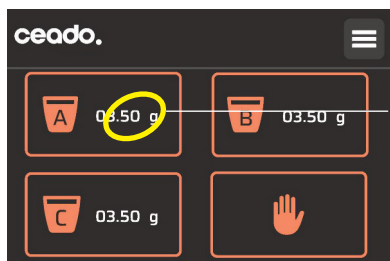
3 Den Filterhalter über der Wägezelle (16, Abb. 1b) positionieren und unter der Halterung (9, Abb. 1b) die zuvor je nach dem Modell des benützten Filterhalters eingestellt wird, blockieren.

4 Drücken Sie auf dem Display auf die gewünschte Dosis, **um sie zu starten**:

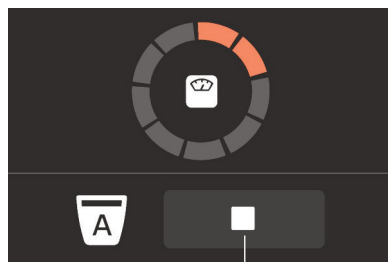


5 Um den Vorgang zu beenden, ohne die Dosis zu beenden,  drücken. Das Display zeigt die Hauptseite an.

ANMERKUNG! Die Position des Filterhalters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).



Dosisauswahl

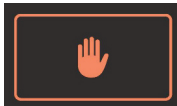


Zum Verlassen ohne die Dosis zu beenden, drücken

Abb. 9

Manueller Betrieb

- 3** Um kontinuierlich Kaffee ohne Zeit- oder Gewichtseinstellungen zu mahlen, drücken Sie



und halten Sie die Taste gedrückt, bis die Ausgabe beendet ist (für die gewünschte Zeit oder das gewünschte Gewicht).

ANMERKUNG! Die Position des Filterhalters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).

MENÜ (Abb. 10 und 11)

Um das Menü von der Hauptseite aus aufzurufen,  drücken (siehe Abb. 4). Die erste Seite des Menüs erscheint.

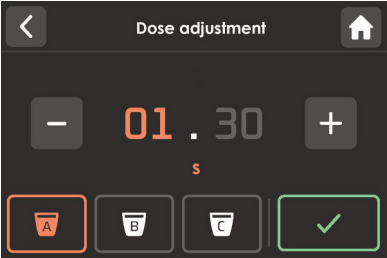
Wenn Sie sich auf der gewünschten Menüseite befinden, um auf die Hauptseite zurückzukehren,



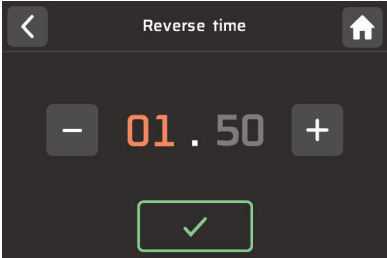
drücken, während zur Rückkehr auf die Menüseite



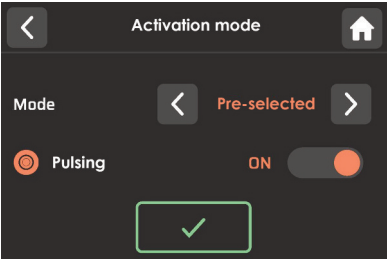
gedrückt werden muss.



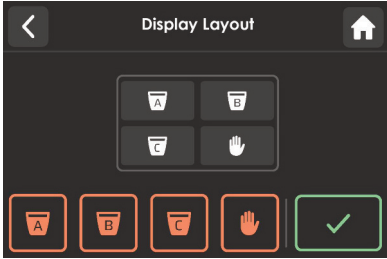
Dosis: Einstellung der Mahldauer oder Gewicht der Dosis



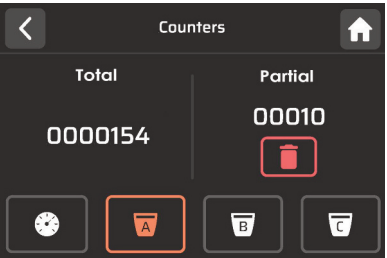
Umkehrzeit (Sweep out): Einstellung der Entleerungszeit.
Anm: Die Mindestzeit beträgt 1,50 Sekunden.



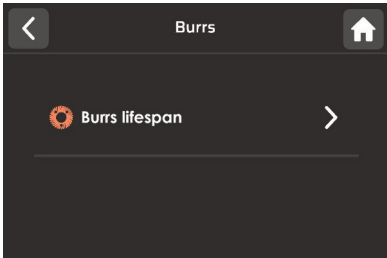
Nur für das Modell 2.0
Start: Einstellungen der Startmodalität



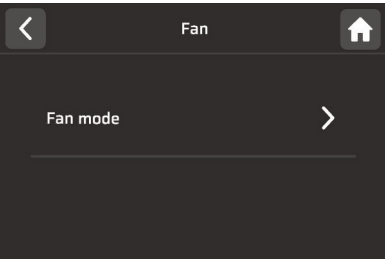
Display-Layout: Personalisierung der Hauptseite



Zähler: Gesamt- und Teildosen und deren Rücksetzung

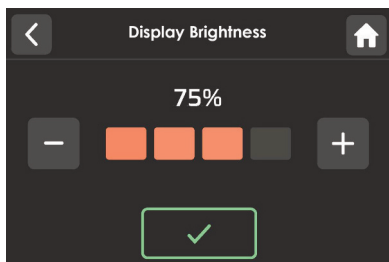


Mahlscheiben: Anzeige des Verschleißes der Mahlscheiben und entsprechende Rücksetzung

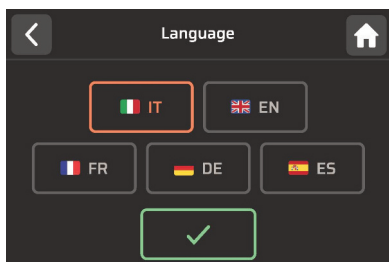


Lüfter: Lüftermodalität

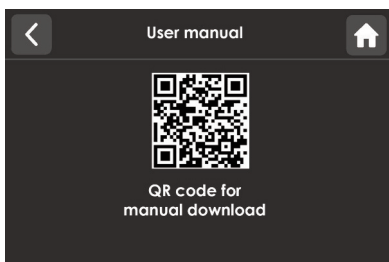
Abb. 10



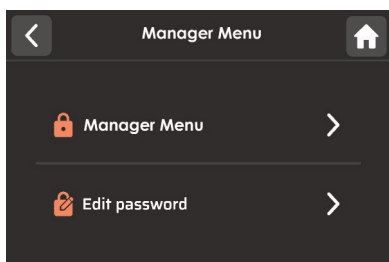
Display-Helligkeit: Einstellen der Display-Helligkeit



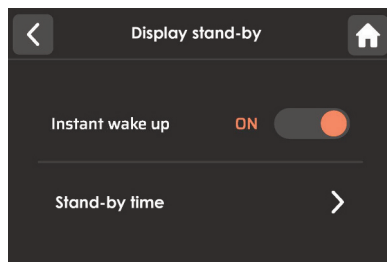
Sprache: Auswahl der Display-Sprache



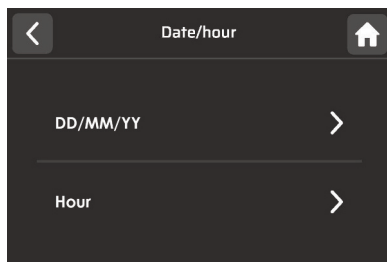
Anleitung: Herunterladen des Handbuchs auf Ihr Smartphone



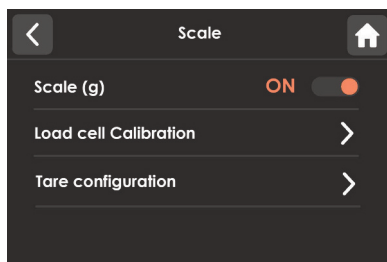
Manager-Menü: Administratorebene



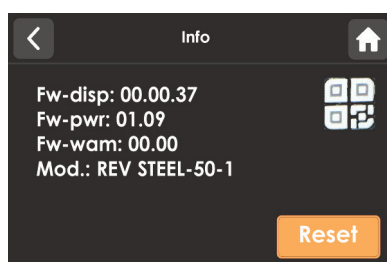
Display-Standby: Einstellen der Inaktivitätszeit bis zum Übergang auf die Standby-Modalität



Datum/Uhrzeit: Datum- und Uhrzeiteinstellung



Nur für das Modell **WAM**
Waage: Aktivierung/Deaktivierung und Kalibrierung der Wägezelle, Tara-Konfiguration



Info: Informationen zur Softwareversion usw.

Abb. 11

EINSTELLUNGEN

Für eine korrekte Gesamteinstellung der Kaffeemühle bitte wie folgt vorgehen:

1. Einstellen der Korngröße (siehe Abs. *Einstellung zum Mahlen des Kaffees*, Seite 110) des gemahlten Kaffees.
2. Einstellen des Aussehens des gemahlten Kaffees.
3. Einstellen des Portionsgewichts oder Mahlzeiten.

Anmerkung: Die Einstellungen nach Punkt 1 und 2 beeinflussen die Einstellung des Portionsgewichts.

EINSTELLUNG ZUM MAHLEN DES KAFFEES

Das Gerät verlässt das Werk schon mit einer maximalen Einstellung. Man kann jedoch bei Notwendigkeit, aufgrund von verschiedenen externen Faktoren wie benützte Kaffeemischung, Feuchtigkeit, Temperatur bzw. Abgabeleistung der Espresso-Kaffeemaschine, den Mahlgrad einstellen.

Zum Einstellen des Mahlgrads muss der Einstellknopf zum Mahlen (6 Abb. 1) am Kaffeebohnenbehälterboden (siehe Abb. 12) gedreht werden.



Betätigen Sie den Hebel/Knopf immer mit laufendem Motor und ohne Kaffee in den Mahlscheiben.

Zu diesem Zweck kann der Verschluss (4 Abb. 3) am Kaffeebohnenbehälterboden betätigt werden, um das Hinunterfallen der Kaffeebohnen in das Mahlwerk zu unterbrechen oder wieder aufzunehmen.

- Für einen feiner gemahlten Kaffee muss der Hebel/Knopf gegen den Uhrzeigersinn betätigt werden.
- Für einen grober gemahlten Kaffee muss der Hebel/Knopf im Uhrzeigersinn betätigt werden.

Es wird darauf hingewiesen, dass das Mahlen mit der Entnahmezeit des Kaffees zusammenhängt und dass diese 25-30 Sekunden für eine Tassenmenge von 25-30 ml betragen muss. Wenn die Entnahmezeit zu lange dauert, muss der Kaffee grober gemahlen werden und wenn die Zeit zu kurz ist, feiner.

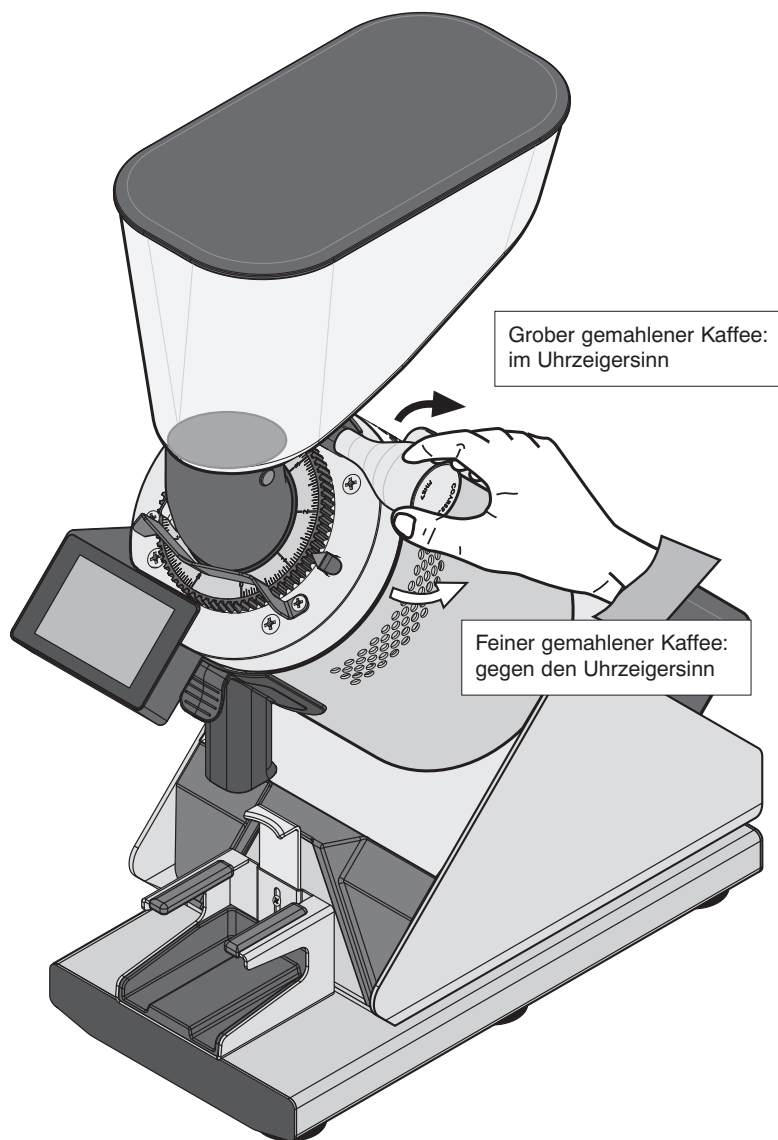
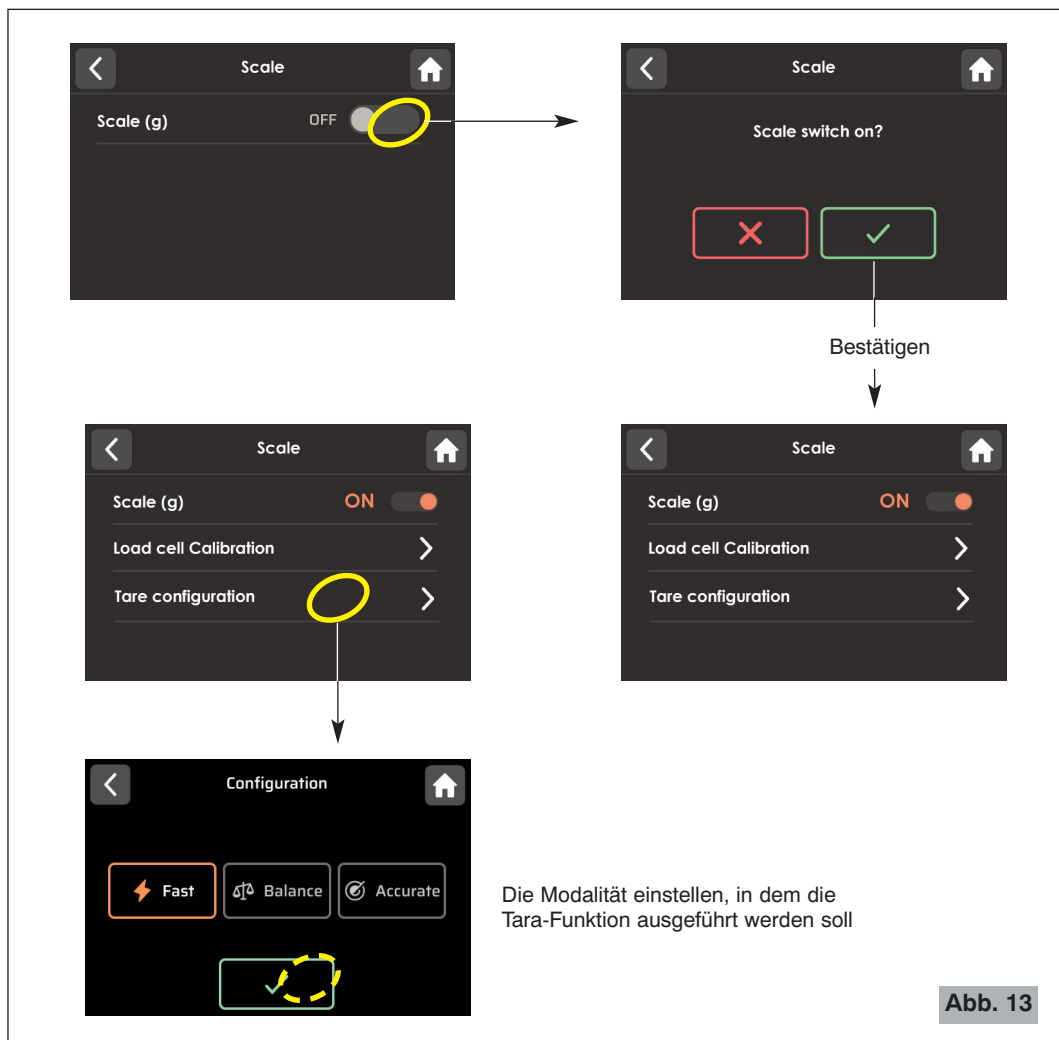


Abb. 12

Aktivierung der Wägezellenmodalität und entsprechenden Kalibrierung (Modell WAM)

Um die Wägezellenmodalität zu aktivieren, auf das entsprechende Menü zugreifen und die Waage auf ON einstellen (siehe Abb. 13).



● Konfiguration der Tara-Modalität

Auf die Seite des Waage-Menüs zugreifen (siehe Abb. 13).

Um die Modalität für die Tara-Funktion einzustellen, die Zeile drücken (siehe Abb. 13) und unter den drei Optionen wählen:

Tare configuration



- **SCHNELL**: schnell, aber weniger präzise;
- **AUSGEWOGEN**: ausgewogenes Verhältnis zwischen Geschwindigkeit und Präzision;
- **PRÄZISE**: Sehr empfindlich, aber etwas langsamer.

● Kalibrierung der Wägezelle

Um die Wägezelle zu kalibrieren, auf die entsprechende Seite des Waage-Menüs zugreifen (siehe Abb. 14).

Ein Probegewicht oder ein bekanntes Gewicht (zuvor mit einer sehr genauen Waage gewogen) auf der Wägezelle positionieren (16 Abb. 1b).

Schreiben Sie seinen Wert.



Mit der Taste bestätigen.

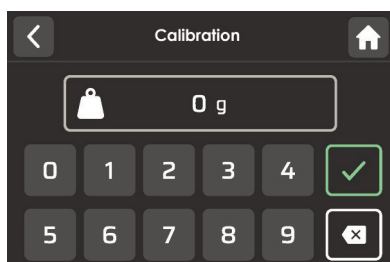
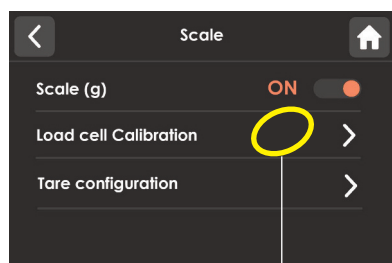
Abwarten, bis das System den Vorgang abgeschlossen hat.

Die Seite verlassen.

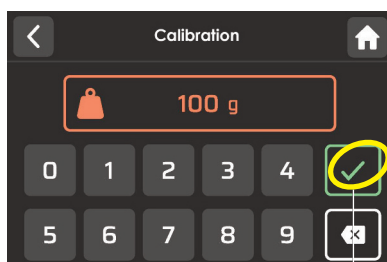
Anm. 1: Die Bestätigung des Abschlusses des Vorgangs abwarten (dies kann einige Sekunden dauern).

Anm. 2: Für eine optimale Kalibrierung empfehlen wir die Verwendung eines Gewichts von ca. 500 Gramm und die Platzierung des Geräts auf einer stabilen, vibrationsfreien Arbeitsfläche.

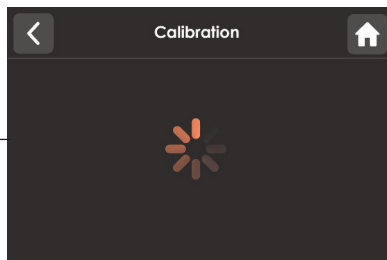
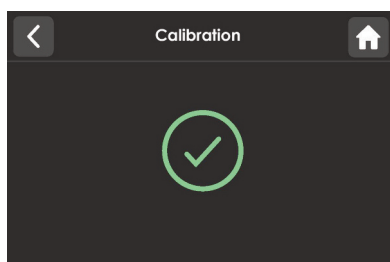
Abb. 14



Ein Probegewicht positionieren



Den Wert des Probegewichts eingeben und bestätigen



Deaktivierung der Wägezellenmodalität (Modell WAM)

Um die Wägezellenmodalität zu deaktivieren, auf das entsprechende Menü zugreifen und die Waage auf OFF einstellen (siehe Abb. 15).

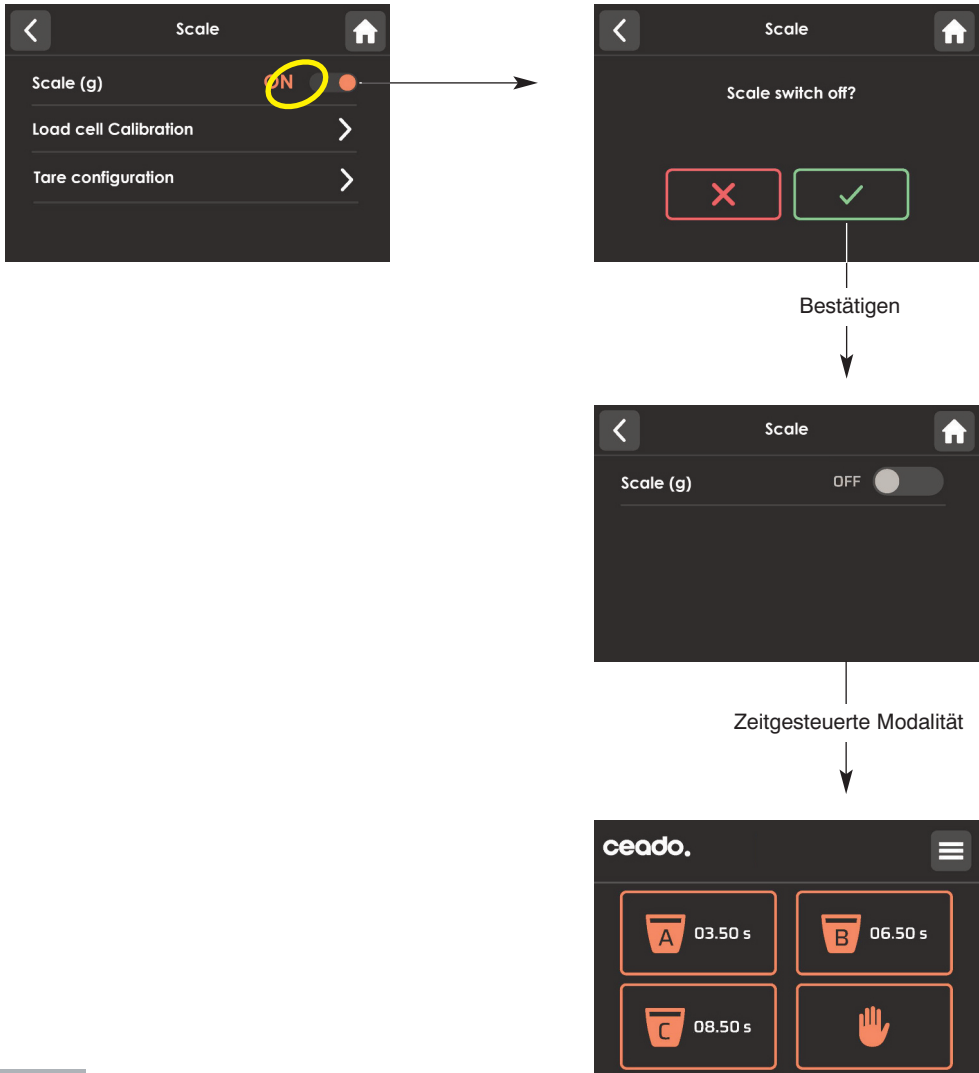


Fig. 15

Einstellen der Starttaste und der Startmodalität (siehe Abb. 16)

Um **die Funktion der Starttaste zu ändern**, auf die **Start**-Einstellungsseite zugreifen.

Die Funktion "Pulsing" auf "ON" oder auf "OFF" einstellen und die gewünschte Modalität mit  und  wählen.

● "Pulsing" auf "ON" Modalität:

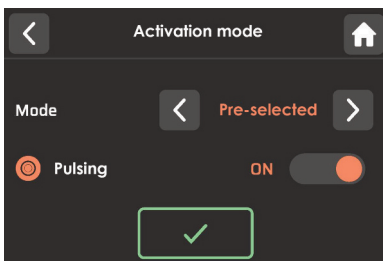
- **Pre-selected**
- **Two step start**

In diesen beiden Modalitäten gibt das Gerät nur so lange Kaffee aus, wie die Starttaste (9 Abb. 1a) gedrückt bleibt.

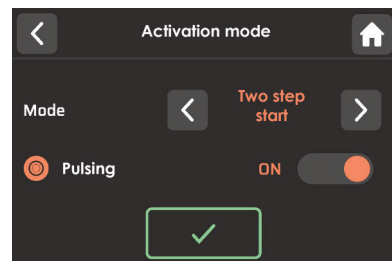
Wenn während des Auswurfs einer Dosis diese Taste losgelassen wird, bleibt der Motor stehen, das System geht auf die Pause über und am Display wird die verbleibende Zeit zum Abschluss der Dosis. Nun muss, um die Dosis zu vervollständigen, neuerlich mit dem Filterbehälter die Starttaste (9 Abb. 1a) so lange gedrückt werden, bis die Dosis vollständig ist.

Wenn hingegen die Dosis nicht mehr beendet werden sollte,  drücken.

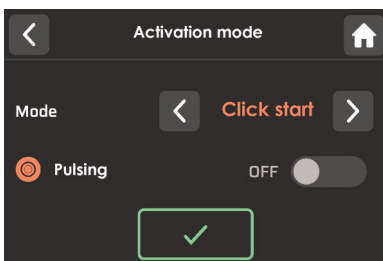
*Der einzige Unterschied der beiden Modalitäten besteht darin, dass bei **Pre-selected** die ausgewählte Dosis immer aktiv bleibt, während bei **Two step start** die Dosis jedes Mal neu ausgewählt werden muss.*



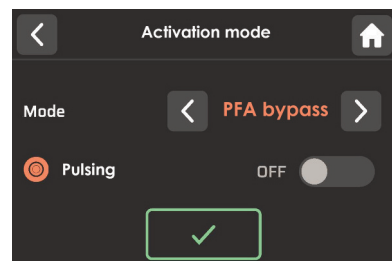
Pre-selected



Two step start



Click start



PFA bypass

Abb. 16

● “Pulsing” auf “OFF” Modalität:

- Click start
- PFA bypass

Bei der “Click start”-Modalität wird **Dosis A** durch einfaches Drücken der Starttaste (9 Abb. 1a) abgegeben, **Dosis B** oder **Dosis C** hingegen durch **zwei-** bzw. **dreimaliges** schnelles Drücken der Starttaste (9 Abb. 1a). In diesem Fall endet die Kaffeeausgabe erst nach Ablauf der eingestellten Zeit für die Ausgabe der gewünschten Dosis.

Bei der “PFA bypass”-Modalität wird die Dosis durch Drücken der gewünschten Dosis abgegeben. Auch in diesem Fall wird die Kaffeeausgabe erst nach Ablauf der eingestellten Zeit beendet, um die gewünschte Dosis abzugeben.

Um die Abgabe der laufenden Dosis **bei beiden Modalitäten** zu unterbrechen, die Taste



drücken. Um die Abgabe fortzusetzen,  drücken.

Um das Menü zu verlassen, ohne die Dosis zu beenden,  drücken.

ANMERKUNG! Bei diesen beiden Modalitäten **die Position des Filterhalters so lange beibehalten**, bis die Mahlung abgeschlossen ist! Warten Sie außerdem, bis der Entleerung abgeschlossen ist (Sweep out).



Wenn von der Wägezellenmodalität auf die Startknopfmodalität übergegangen wird, muss immer der Startknopf eingestellt werden.

EINSTELLUNG FILTERBEHÄLTERHALTER

Die Filterbehälterhalter wurde zum Einsatz mit verschiedenen Filterbehälter, die in den meisten, handelsüblichen Kaffeemaschinen vorhanden sind, entworfen.

Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher mittlerer Größe, die Einstellschraube (1 Abb. 17a / Abb. 17b), lockern, den Filterbehälter am Halter (2 Abb. 17a / Abb. 17b), positionieren, ihre Höhe einstellen und dann die Schraube neuerlich anziehen.

Die optimale Einstellung stützt den Filterbehälter in einer perfekt horizontalen Position.

Anm.: Für Modell 2.0. wenn der Filterbehälterhalter benutzt wird, wird empfohlen, mit deaktivierter Impulsmodalität (OFF) zu arbeiten.

Modell mit Starttaste

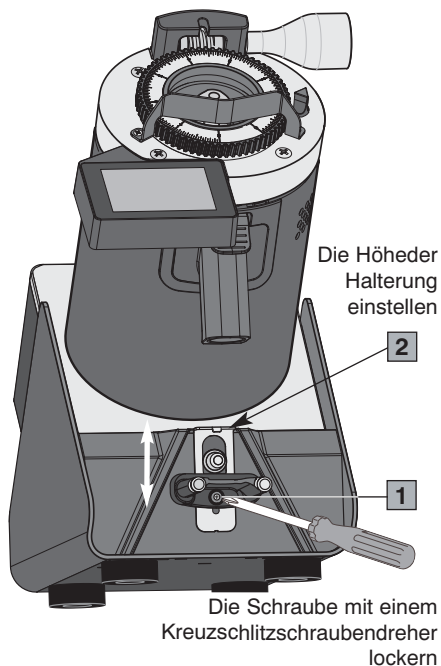


Abb. 17a

Modell mit Wägezelle

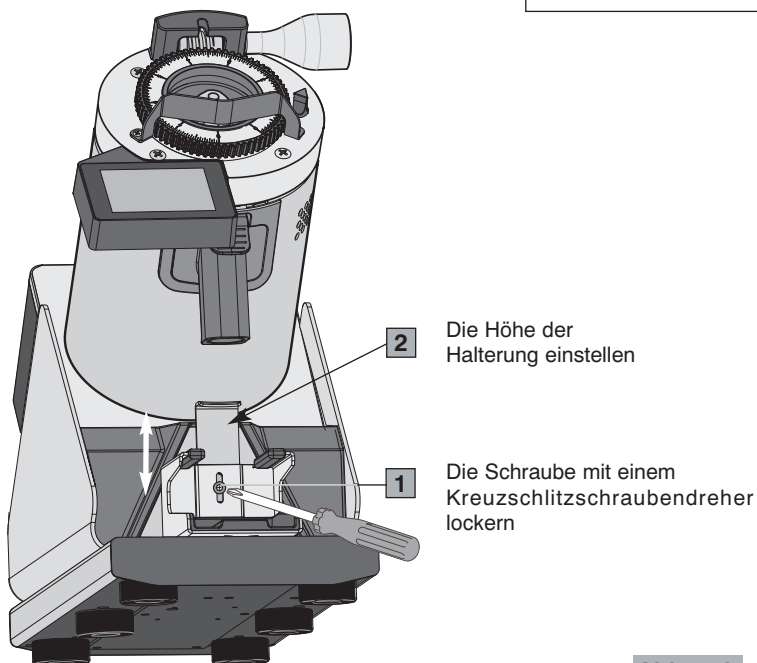


Abb. 17b

WARNUNGEN UND TIPPS

 **Niemals** ohne den Kaffeebohnenbehälter oder mit dem Kaffeebohnenbehälter ohne Kaffeebohnenbehälterdeckel arbeiten.

 Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeebohnenbehälterverschluss des Kaffeebohnenbehälters vollständig bis zum Anschlag offen ist (siehe Abb. 18).

Die Kaffeemühle nicht zu lange ohne Kaffeebohnen im Behälter laufen lassen. Sollte dies geschehen, könnte der Motorschutz ausgelöst werden. In diesem Falle muss die zur Rückstellung notwendige Zeit abgewartet werden, bevor mit dem Kaffeemahlen fortgeschritten werden kann.

Aus diesem Grund darf die Kaffeeverpackung nicht im Kaffeebohnenbehälter eingeführt werden, da diese eine Kontrolle der verbliebenen Kaffeebohnenmenge verhindert.

Wenn die Kaffeemühle aufgrund eines geschlossenen Betriebes längere Zeit nicht eingesetzt wird, wird immer empfohlen, diese mit dem Hauptschalter auszuschalten.

 **Der Kaffeebohnenbehälter darf nur Kaffeebohnen und nicht mit schon gemahlenem Kaffee oder anderen Substanzen gefüllt werden.**

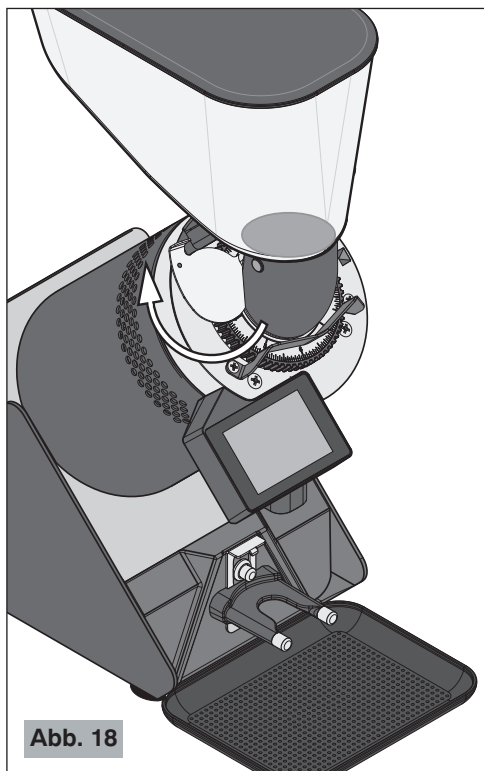


Abb. 18

REINIGUNG

Ein immer gut gereinigtes und ordentliches Gerät garantiert eine optimale Qualität des Produktes und eine längere Lebensdauer des Gerätes selbst.

Die Reinigungsarbeiten müssen von **Personen mit Kenntnissen und praktischen Erfahrungen des Geräts** vorgenommen werden.

Am Ende **jedes Arbeitstages** die externen und mit Kaffee verschmutzten Oberflächen (Untersatz, Auflage, Auswurföffnung usw.) reinigen. Das Gerät muss **mindestens einmal pro Woche** gründlich gereinigt werden.



Vor Reinigung muss der Stecker des Geräts immer vom Stromstecker getrennt werden.



Zur Reinigung des Untersatzes und der Auflage, diese mit Wasser bzw. Alkohol befeuchten. Mit einem trockenen Tuch trocknen.



Niemals unter einem Wasserstrahl reinigen und das Gerät ins Wasser tauchen.

Nach Entfernung des Kaffeebohnenbehälters kann dieser mit warmen Wasser und Neutraseife gewaschen werden. Danach sorgfältig trocknen. Um ihn wieder einzusetzen, muss der Zahn am hinteren Teil des Kaffeebohnenbehälters in seinem Sitz eingehakt werden (1, Abb. 20).



Für schwer zugängliche Bereiche eine Bürste oder Pinsel (Abb. 19) zur Reinigung benutzen und für die anderen Oberflächen ein trockenes Tuch.

Achtung: Bei Entfernen der Stütze aus ihrem Gehäuse, diese langsam anheben, um den Anschluss der Schalttafel nicht zu beschädigen.



Zur Reinigung der oberen Stütze der Mahlscheiben die vier Schrauben (2, Abb. 20) zur Befestigung dieser am Körper entfernen.

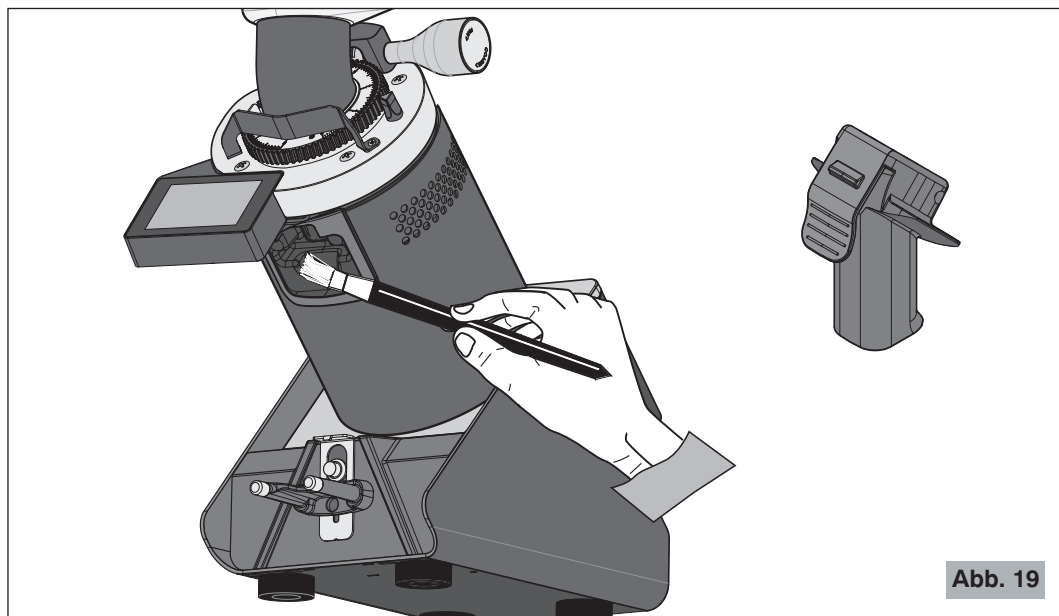


Abb. 19

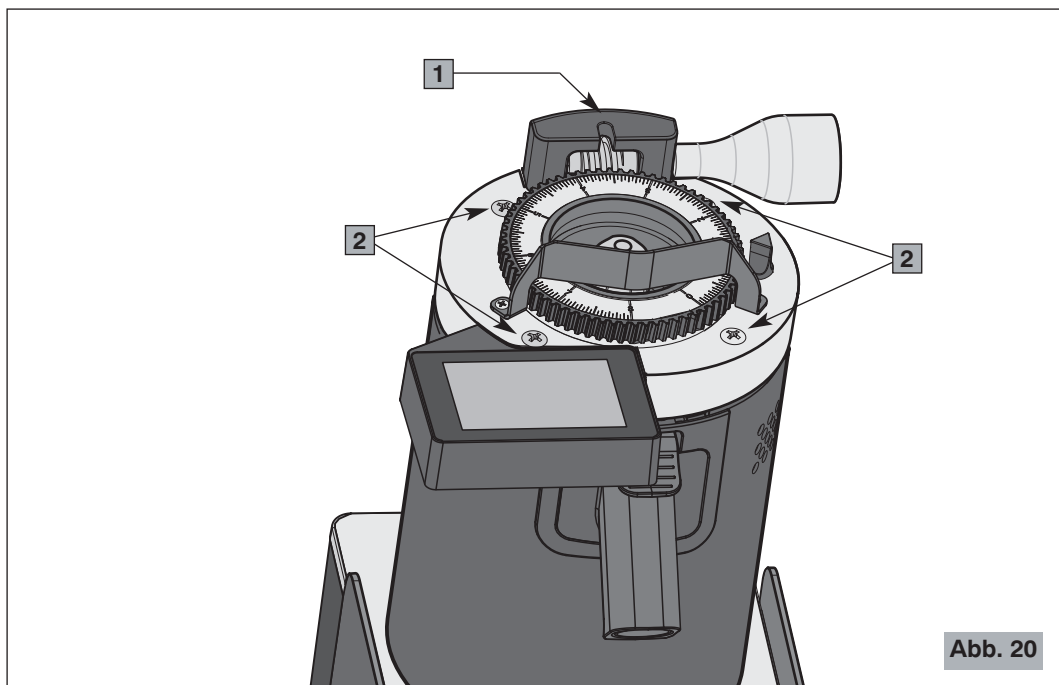


Abb. 20

WARTUNG



Die Wartung darf nur von einem technisch ausgebildeten Personal vorgenommen werden.

Die Wartung der mechanischen und elektrischen Teile des Geräts ist notwendig, um die Merkmale wie Sicherheit und Leistungsfähigkeit, die dieses Gerät kennzeichnen, beizubehalten. Zum Wechsel evtl. Teile müssen immer Originalersatzteile benützt werden.

Bei den Mahlscheiben handelt es sich um ein normales Verschleißteil und der Hersteller empfiehlt, diese auszutauschen, wenn die Kaffeemühle dies mit einer Warnmeldung am Display signalisiert.

Der normale Verschleiß der Mahlscheiben kann jedoch je nach der Art der verwendeten Kaffeesorte und dem Röstungsgrad variieren, so dass diese Angabe rein indikativ ist, auch weil sie durch die Reinigungs- und Wartungsintervalle der Mahlscheiben, der Verwendung einer Bürste oder Pinsel und/oder der Verwendung bestimmter Produkte wie Puly Grind beeinflusst werden.

Die Leistungsfähigkeit der Mahlscheiben ist sehr wichtig, um die Mahlqualität der Bohnengröße und Temperatur bei Austritt des gemahlten Produkts zu gewährleisten. Diese Parameter können den Erfolg eines guten Espresso-Kaffees bemerkenswert beeinflussen.

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

(Siehe Tabelle)

Bei Betriebsstörungen, Defekten des Gerätes oder bei Beschädigungen, die auf das Herunterfallen des Gerätes zurückzuführen sind, sofort den Stecker aus der Steckdose ziehen.

Sollte man den Schaden nicht beseitigen können, indem man die Anleitungen der folgenden Tabelle befolgt, sich an einen zugelassenen Kundenservice wenden.

Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

Bei nicht korrekt bzw. von nicht zugelassenem Personal durchgeführten Reparaturen wird jede Haftung für eventuelle Schäden abgelehnt. In solchen Fällen erlischt die Garantie.

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	• Kontrollieren, dass der Stecker eingesteckt wurde. • Kontrollieren, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist. • Kontrollieren, dass sich der Schalter des Geräts auf ON befindet. • Wenn das Problem nach einer längeren, starken Einsatzzeit bzw. nach einer Überbelastung auftritt, könnte der Motor unter Überlastschutz stehen! Mindestens 20 Minuten abwarten, dann nochmals probieren. Die Wartezeit kann herabgesetzt werden, wenn das Gerät an einem frischen Ort aufgestellt wird.
Die Bohnengröße ist nicht gleichmäßig.	• Einige Sekunden lang sehr grob mahlen, dann die korrekte Einstellung wieder herstellen. • Den technischen Kundendienst zur Kontrolle/ zum Mahlscheibenwechsel kontaktieren.
Der Kaffee tritt nicht korrekt aus der Auswurföffnung aus.	• Kontrollieren, dass die Auswurföffnung frei ist und sie gegebenenfalls reinigen (siehe Seite 120).
Der Motor ist blockiert.	• Wenn sich aufgrund einer falschen Mahleinstellung bzw. bei Anwesenheit eines Fremdkörpers in den Mahlscheiben der Motor blockieren sollte, muss die Korngröße bis aufs Maximum erweitert werden, indem der entsprechende Einstellknopf zum Mahlen, im gegen den Uhrzeigersinn betätigt wird (6 Abb. 1a). Andernfalls muss das Gerät ausgeschaltet, der Stecker von der Steckdose entfernt und ein technisch ausgebildetes Personal zu Rate gezogen werden.
Der Motor startet nicht.	• Die korrekte Positionierung der entfernbaren Auswurföffnung prüfen (8 Abb. 1a).

ENTSORGUNG

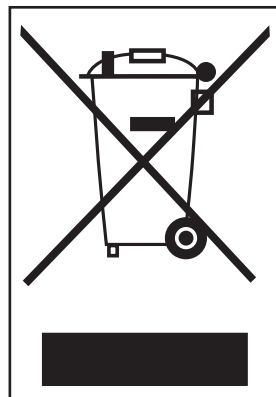
Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Gemäß der europäischen Richtlinie 2012/19/EU und nachfolgenden Aktualisierungen, in Ländern der Europäischen Union und anderen Ländern mit einem getrennten Sammelsystem anzuwenden)

Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Teilen hergestellt, die für das Recycling tauglich sind und wiederverwendet werden können.

Das Produkt darf daher am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nebstehendes Symbol am Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.

Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelstellen bei Ihrer Gemeindeverwaltung.



GARANTIEBEDINGUNGEN

Bei diesem Produkt wird für Material- oder Konstruktionsfehler garantiert.

Die Garantiezeit kann je nach den örtlichen Gesetzen oder dem gewerblichen Gebrauch des Landes, in welchem das Produkt verkauft wird, variieren. Sie bitte mit dem Wiederverkäufer, wo das Produkt erworben wurde, in Verbindung setzen.

Während der Garantiezeit kann das Produkt je nach Ermessen des Herstellers repariert bzw. ausgetauscht werden, ohne dass dadurch zusätzliche Kosten entstehen, dies nur dann, wenn es wie in dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung vorgeschrieben, benützt wurde.

Sollte das Produkt während der Garantiezeit eine Wartung bzw. Reparatur erfordern, sich bitte zwecks Speditionsanleitungen mit dem Wiederverkäufer in Verbindung setzen. Das Produkt muss in seiner Originalverpackung bzw. in einer geeigneten Verpackung zum Versand gebracht werden.

Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, unsachgemäßem Einsatz bzw. nicht zugelassenen Reparaturen. Diese Garantie gilt ferner nicht für Bauteile wie z. B. die Mahlscheiben, die Verschleißerscheinungen ausgesetzt sind und für die elektrischen Teile.

Die Garantie beschränkt sich auf die Reparatur- bzw. Ersatzkosten des Produktes bzw. seiner defekten Teile bzw. einen Betrag, der mit dem Kaufpreis identisch ist. Weitere Schadensersatzanfragen sind ausgeschlossen.

Wenn die o.g. Anleitungen nicht befolgt werden, verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeder Haftung befreit.

Da diese Anleitungen nicht alle möglichen Verwendungsmöglichkeiten decken können, muss man beim Gebrauch des Gerätes Verantwortung walten lassen.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MOLINILLO DE CAFÉ “E37Z - Barista 2.0” y “E37Z - Barista WAM”

Componentes principales (Fig. 1a, Fig. 1b, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

- | | | | |
|----------|------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| 1 | Carrocería | 10 | Pulsador Start |
| 2 | Tolva | 11 | Apoyo copa porta-filtro |
| 3 | Tapa tolva | 12 | Tornillo de regulación soporte |
| 4 | Obturador tolva (Fig. 3) | 13 | Plato |
| 5 | Anillo regulación del molido | 14 | Interruptor ON-OFF (I-O) (Fig. 2) |
| 6 | Perilla regulación del molido | 15 | Disco indicador de granulometría |
| 7 | Panel de control (Fig. 1 y Fig. 4) | | |
| 8 | Boca de descarga extraíble | Modelo WAM | |
| 9 | Soporte copa porta-filtro | 16 | Célula de carga (Balanza) (Fig. 1b) |

Modelo WAM

- 16** Célula de carga (Balanza) (Fig. 1b)

Modelo 2.0

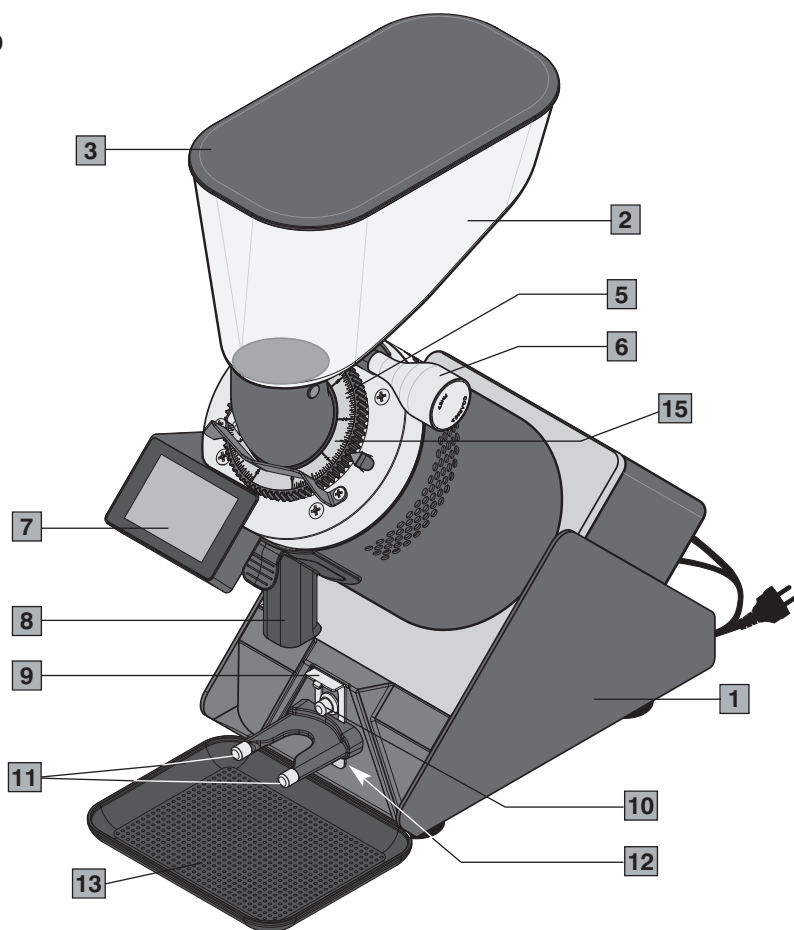


Fig. 1a

Modelo WAM

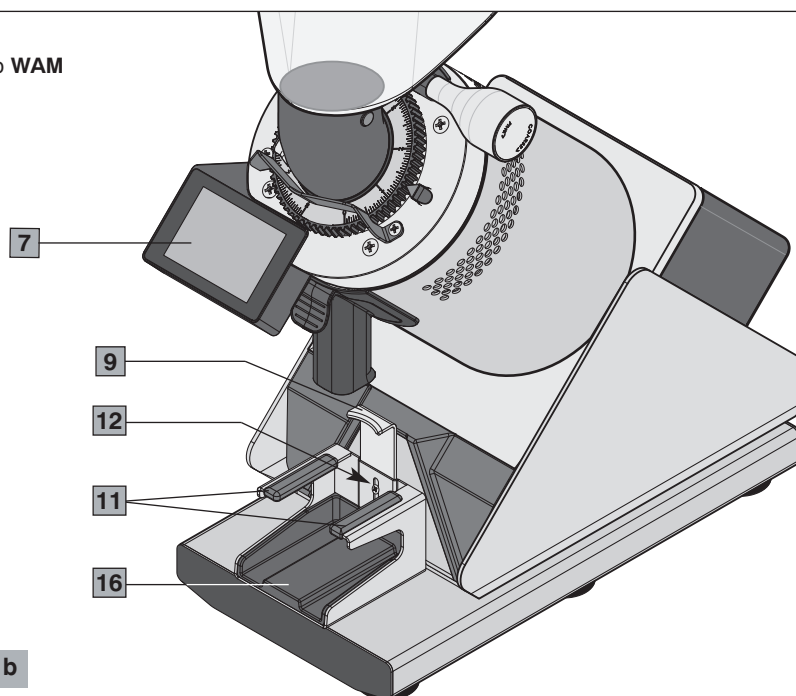


Fig. 1b

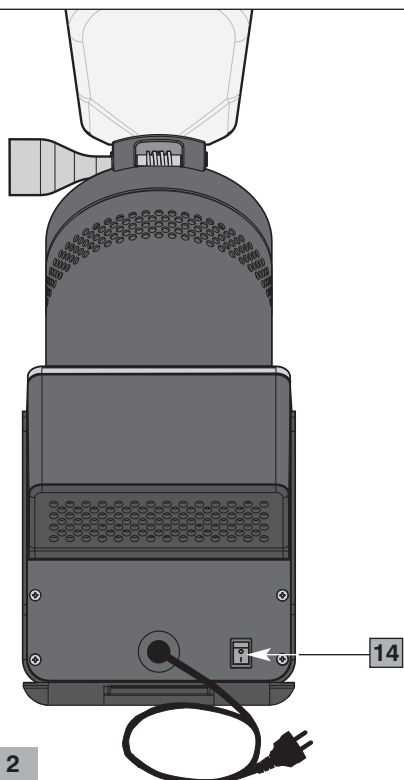


Fig. 2

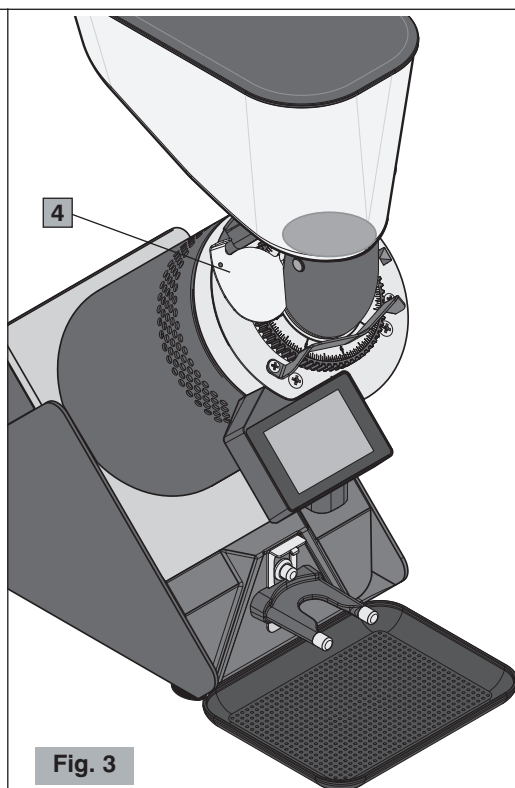


Fig. 3

PANEL DE CONTROL

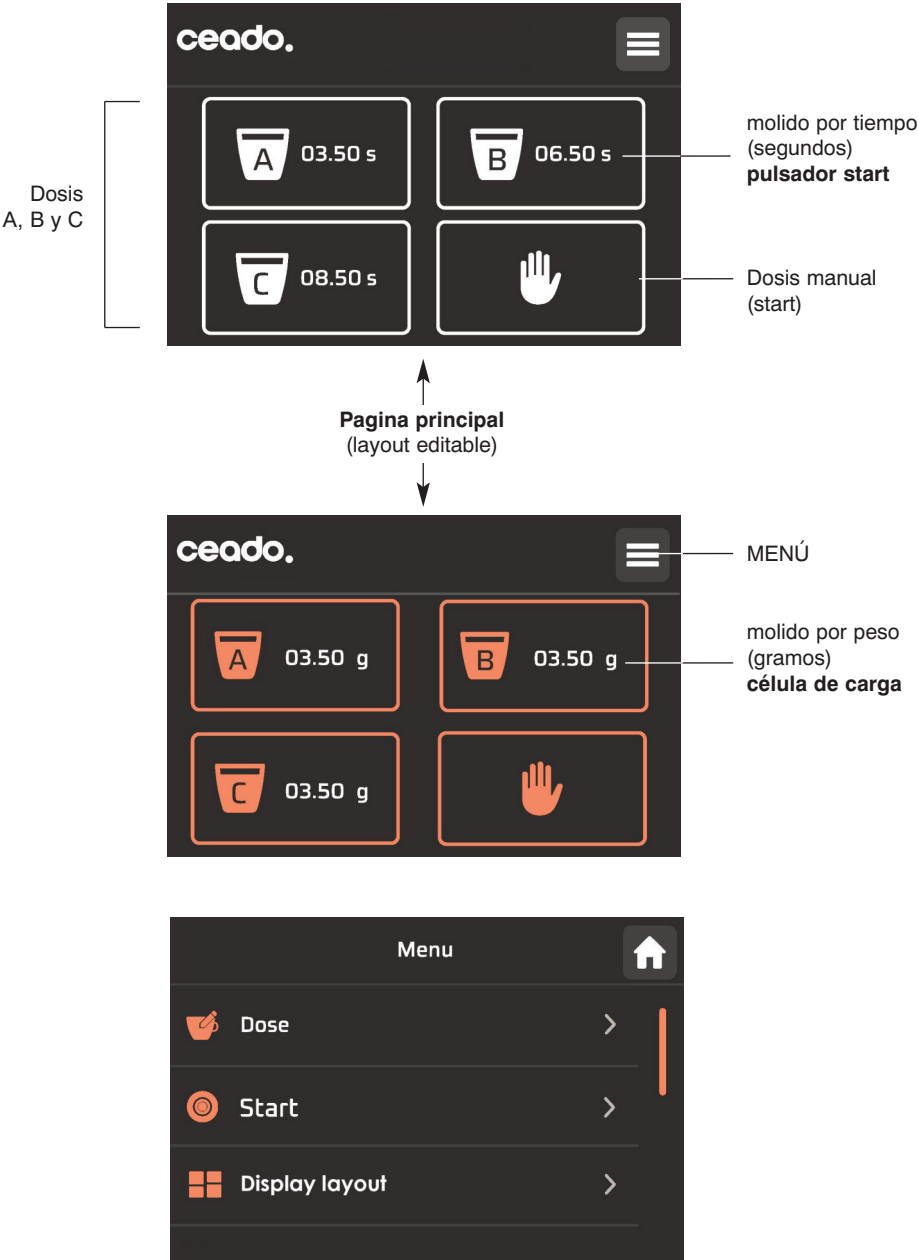


Fig. 4

Páginas de los Menús

NORMAS DE SEGURIDAD

ADVERTENCIAS GENERALES

1. Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Este aparato está destinado solo para uso interno.
3. No está prevista la instalación de este aparato en cocinas (excepto los modelos dotados de borne equipotencial y mencionados en el párrafo Instalación).
4. La temperatura ambiental máxima y mínima para el correcto funcionamiento del aparato es, respectivamente, de 32°C y 10°C.
5. La instalación y cualquier tipo de operación de mantenimiento tiene que ser efectuada exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado para dichas tareas.
6. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.
7. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.

Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.

8. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras y chorros de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
9. Colocar el aparato sobre una superficie **plana y estable**, y donde no se pueda volcar. La superficie de apoyo más alta (tolva) debe quedar a una altura no inferior a 1,5 m.
10. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto, puede ser utilizado solo por personal experto y entrenado para ello. Este aparato **NO** está destinado a la elaboración industrial de alimentos en producción de masa.
11. Las personas (incluso los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, excepto si han recibido instrucciones correspondientes al uso y estén controladas por una persona responsable para su seguridad, no pueden utilizar este aparato.

ES PRECISO CONTROLAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.

12. **No** utilizar este aparato para efectuar otras operaciones que no sean molido del café en granos. Cualquier otro tipo de utilización es peligrosa. **No** utilizar el aparato sin la tolva y su tapa.
13. Trabajar siempre en condiciones de seguridad, evitar la utilización del aparato con las manos o los pies mojados y al aire libre.
14. Conservar el embalaje original para una posible futura utilización. Es el medio idóneo para una correcta protección contra los golpes durante el transporte.
15. Si se produce un incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbónico (CO₂). No utilizar agua o extintores de polvo.
16. ¡**No** sumergir nunca el aparato en el agua!
17. Está absolutamente prohibido desmontar el aparato o tratar de intervenir de alguna manera en el interior del mismo.
18. Desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier operación de mantenimiento, limpieza y cuando el aparato no se utiliza.
19. **No** desplazar el aparato tirándolo por el cable. **Ni** tampoco desconectar nunca el enchufe tirándolo por el cable o tocándolo con las manos mojadas.



Si el cable de alimentación está dañado tiene que ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, de cualquier modo, por una persona con calificación parecida para prevenir riesgos.

20. **PRESTAR ATENCIÓN** que no se introduzcan herramientas, metales u otros materiales duros en la tolva. Esto es peligroso y puede causar daños.
21. **Nunca** se tiene que operar con el equipo dañado o con partes flojas, contactar inmediatamente un Centro de Asistencia Autorizado.
22. Ruido: el aparato no supera los 70 dB.

El aparato respeta el reglamento europeo CE 1935/2004 y sucesivas actualizaciones.

Nota: Por causa de la realización de controles estadísticos del producto, el aparato podría estar sucio de café.

¡CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES!

*Para consultar en línea estas instrucciones, visite el sitio **www.ceado.com***



La declaración de conformidad CE de este equipo se encuentra a disposición en la sección *Productos* de nuestro sitio web **www.ceado.com**.

INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato respetar escrupulosamente las **Normas de Seguridad** anteriormente indicadas.

Para instalar el aparato se necesita personal calificado que pueda controlar el grado de molido del café.

1. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.

2. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras y chorros de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.

Colocar el aparato en **un plano horizontal estable** donde no se caiga.



Nunca levantar el aparato presionando la célula de carga.

Levantarlo siempre por la carrocería.

3. Posicionar el plato en su sede para mantener limpia la zona de trabajo lo más posible.



Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, controlar que el interruptor ON-OFF (14 Fig. 2) esté en posición "O" de apagado.

4. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.

Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.

5. Extender el cable de alimentación en su largo total. **No** debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. **Evitar** ponerlo en contacto con aceite. **Evitar** que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo del aparato.

6. Controlar que el contenedor de los granos de café (tolva) esté correctamente colocado y tenga el obturador (4 Fig. 3) completamente abierto hasta el final de la carrera.
-

PREPARACIÓN Y USO



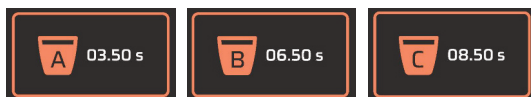
La primera vez que se utiliza: enjuagar con agua corriente todos los elementos de contacto con los alimentos: contenedor, tolva, tapa, obturador, plato.

ENCENDIDO

- 1** Cargar la tolva con granos de café cerrándola con su tapa.
- 2** Colocar el interruptor ON-OFF en la posición “I” (14 Fig. 2). La pantalla del panel de control se ilumina (7 Fig. 1a) (véase Fig. 5).

Funcionamiento automático con pulsador start: modo “PFA bypass” (Fig. 5)

- 3** Colocar la copa porta-filtro sobre la horquilla (11 Fig. 1a) bloqueándola bajo el soporte (9 Fig. 1a) previamente regulado según el modelo de la copa porta-filtro utilizada.
- 4** Pulsar sobre la dosis deseada en la pantalla **para iniciarla**:



- 5** Para pausar la erogación de la dosis en curso, pulsar .

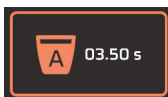
- 6** Para reanudar la erogación, pulsar .

- 7** Para salir sin terminar la dosis, pulsar . La pantalla muestra la página principal.

¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!
Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).

Funcionamiento automático con pulsador start: modo “Two step start” (Fig. 6)

- 3** Pulsar sobre la dosis deseada en la pantalla **para seleccionarla**. El icono de dosis seleccionada está resaltado.



- 4** **Para iniciar la dosis**, presionar el pulsador start (10, Fig. 1a) con la copa porta-filtro posicionando este última sobre la horquilla (11 Fig. 1a).

- 5** Para pausar la erogación de la dosis en curso, soltar el pulsador start. El botón comienza a parpadear.

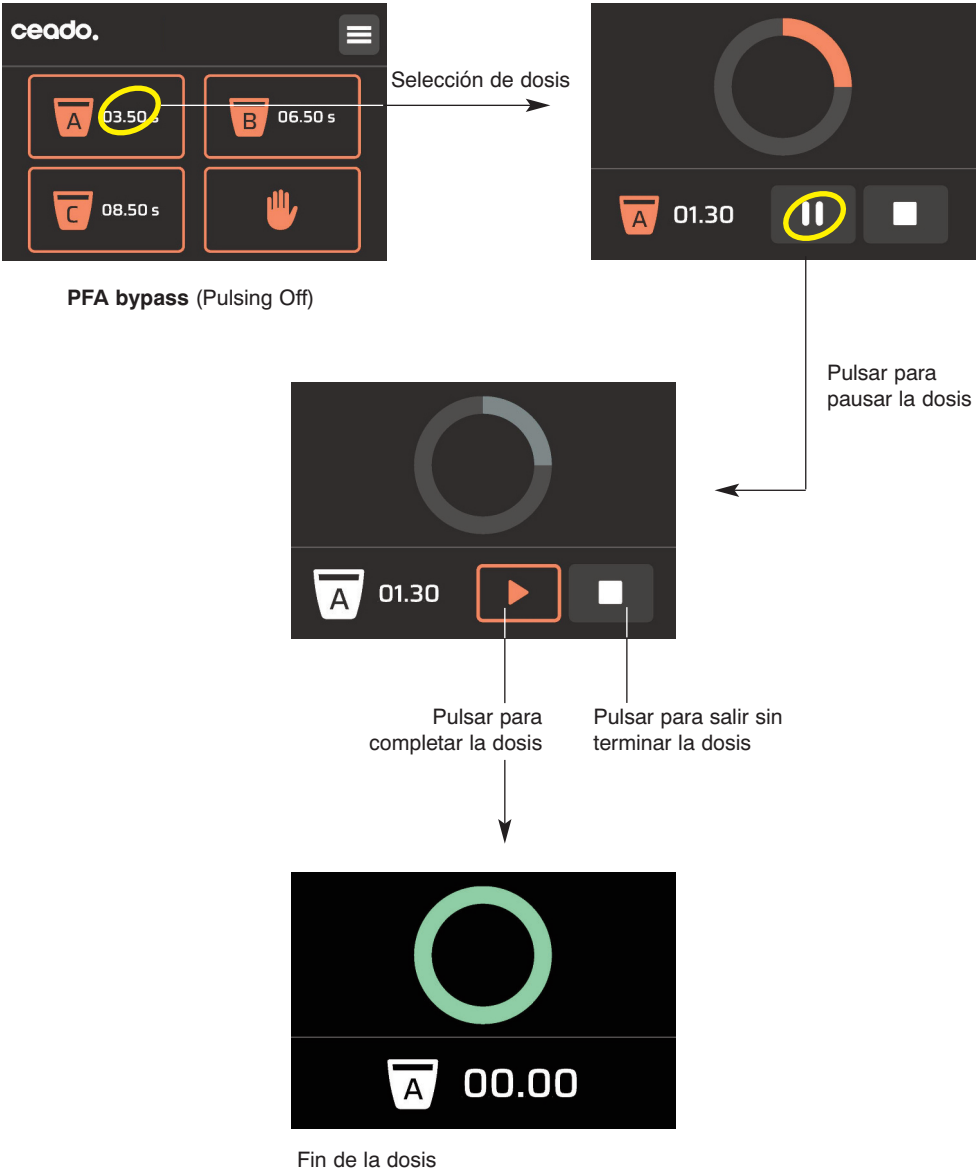
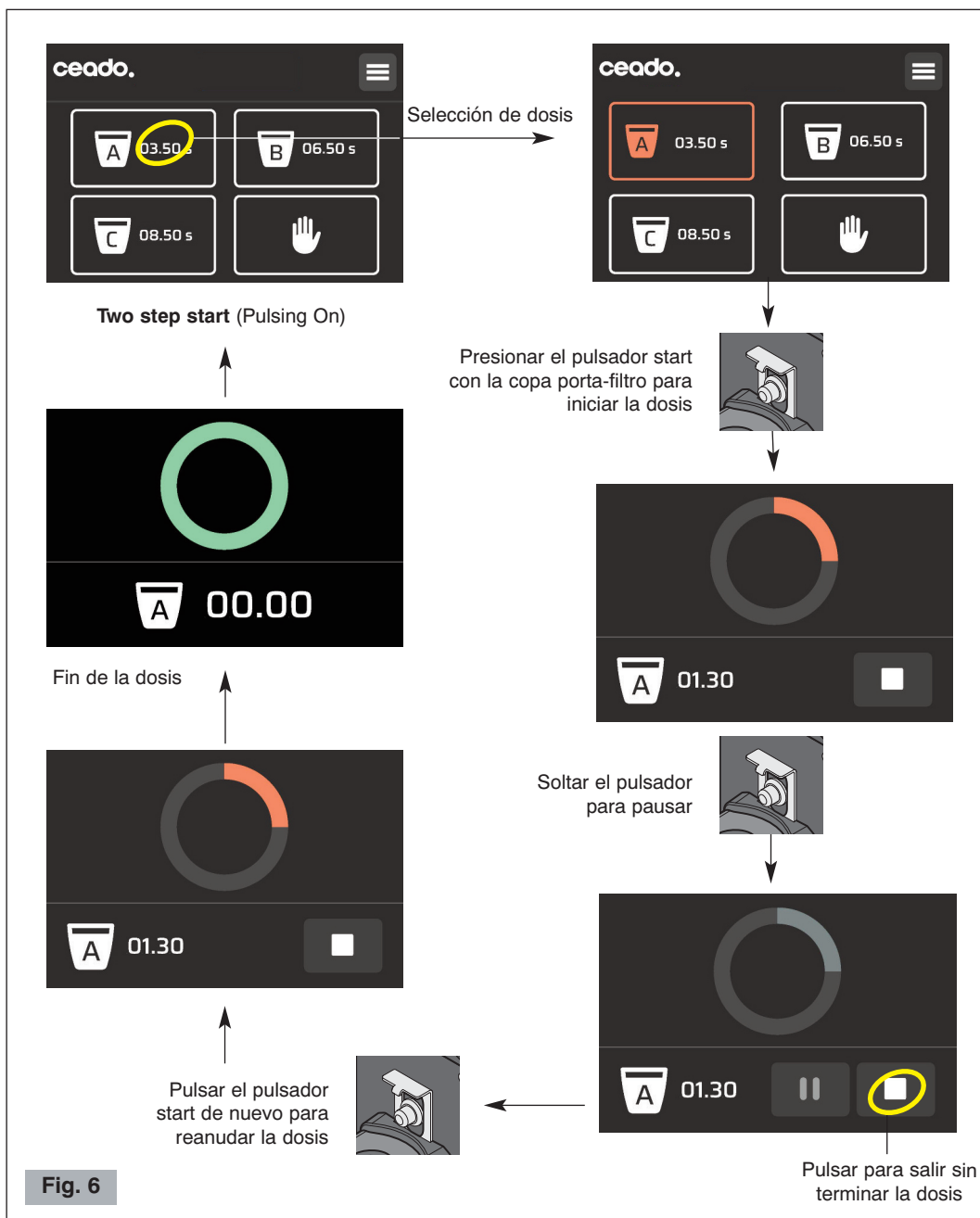


Fig. 5

6 Para reanudar la erogación, pulsar nuevamente el pulsador start.

7 Para salir sin terminar la dosis, pulsar . La pantalla muestra la página principal.

¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!
Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).



Funcionamiento automático con pulsador start: modo “Pre-selected” (Fig. 7)

En el modo Pulsing ON “Pre-selected” el funcionamiento es idéntico al del modo “Two step start” con la única diferencia de que la dosis seleccionada permanece igual incluso al final de la dosis hasta que se seleccione otra dosis (véase Fig. 7).

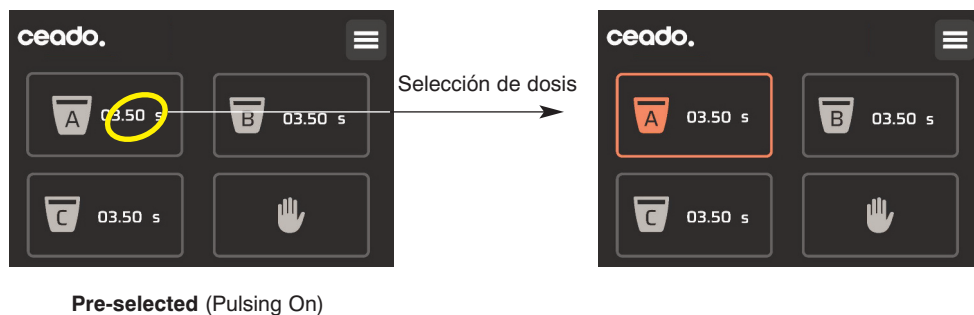
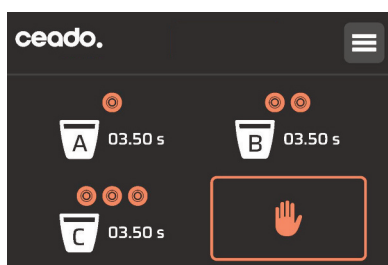


Fig. 7

Funcionamiento automático con pulsador start: modo “Click start” (Fig. 8)

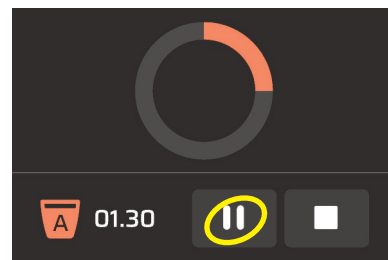
- 3 Para iniciar la dosis, presionar el pulsador start (10, Fig. 1a) **una, dos o tres veces** con la copa porta-filtro posicionando esta última encima de la horquilla (11 Fig. 1a) para iniciar la dosis A, B o C respectivamente.
- 4 Para pausar la erogación de la dosis en curso, pulsar
- 5 Para reanudar la erogación, pulsar
- 6 Para salir sin terminar la dosis, pulsar . La pantalla muestra la página principal.

¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!
Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).

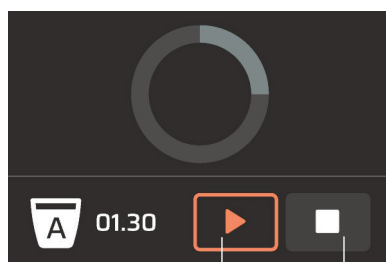


Click start
(Pulsing Off)

Presionar el pulsador start
con la copa porta-filtro
una, dos o tres veces

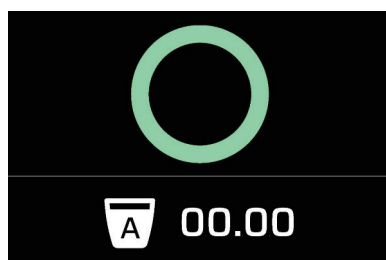


Pulsar para
pausar la dosis



Pulsar para
completar la dosis

Pulsar para salir sin
terminar la dosis

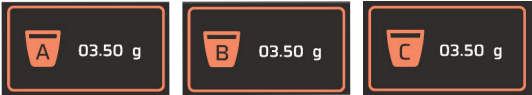


Fin de la dosis

Fig. 8

Funcionamiento con célula de carga (modelo WAM) (Fig. 9)

- 3 Colocar la copa porta-filtro sobre la célula de carga (16 Fig. 1b) bloqueándola bajo el soporte (9 Fig. 1b) previamente regulado según el modelo de la copa porta-filtro utilizada.
- 4 Pulsar sobre la dosis deseada en la pantalla **para iniciarla**:



- 5 Para salir sin terminar la dosis, pulsar . La pantalla muestra la página principal.

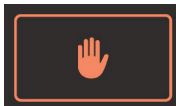
¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!
Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).



Fig. 9

Funcionamiento manual

- 3** Para moler café de modo continuado, sin ninguna regulación de tiempo o peso, presionar



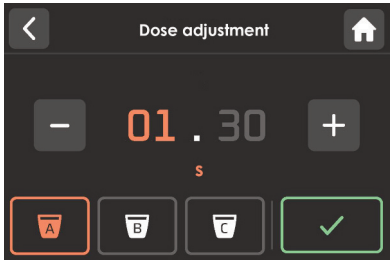
y manténgalo presionado hasta que finalice la erogación (por el tiempo o peso deseado).

¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!
Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).

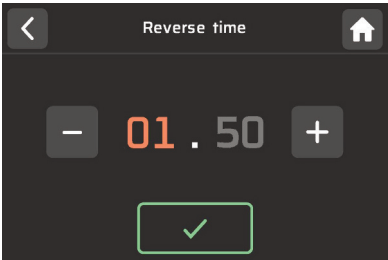
MENÚ (Fig. 10 y 11)

Para entrar al Menú desde la página principal, pulsar  (véase Fig. 4). Aparece la primera página del menú.

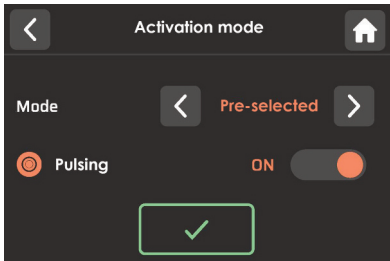
Una vez en la página del menú deseada, para volver a la página principal, pulsar , mientras que para volver a la página del Menú pulsar .



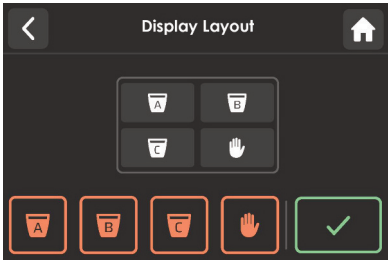
Dosis: configuración del tiempo de molido o del peso de la dosis



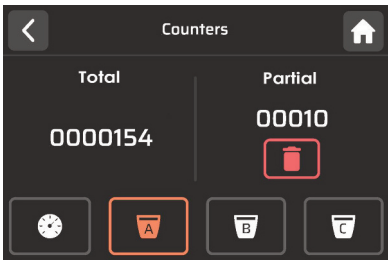
Tiempo de inversión (Sweep out): configuración del tiempo de vaciado.
Nota: El tiempo mínimo es de 1,50 segundos.



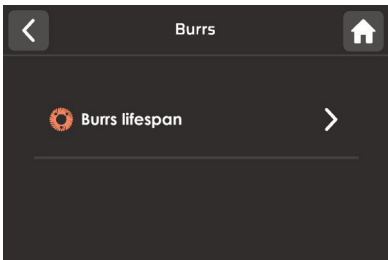
Solo para el modelo 2.0
Start: configuración del modo de arranque



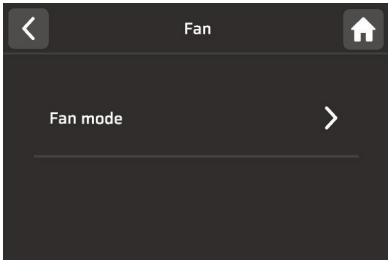
Layout pantalla: personalización de la página principal



Contadores: dosis totales y parciales y su reseteo

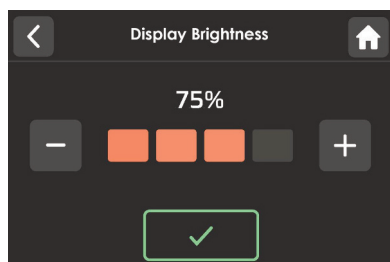


Fresas: indicación del desgaste de las muelas y su correspondiente puesta a cero

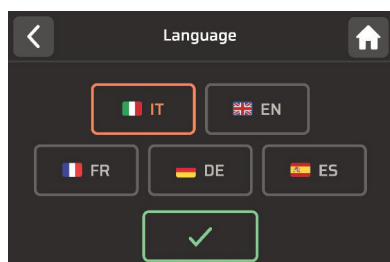


Ventilador: modo ventilador

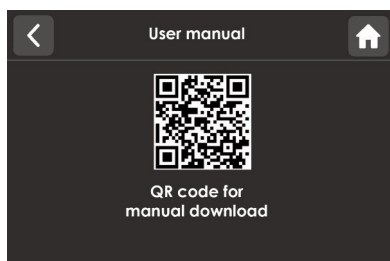
Fig. 10



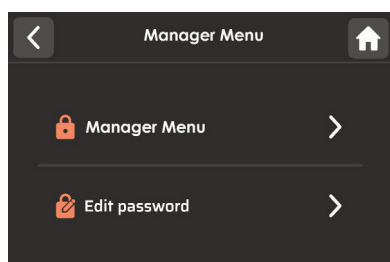
Brillo de pantalla: ajuste del brillo de la pantalla



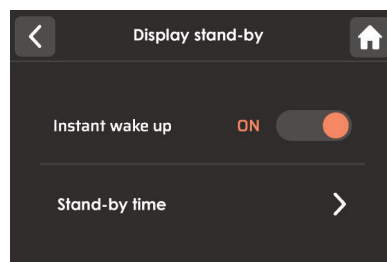
Idioma: selección del idioma de visualización



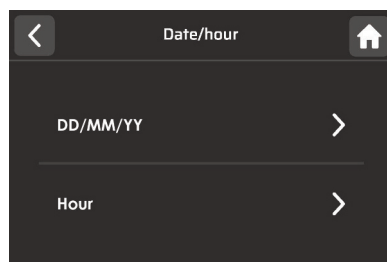
Manual de uso: descarga del manual en smartphone



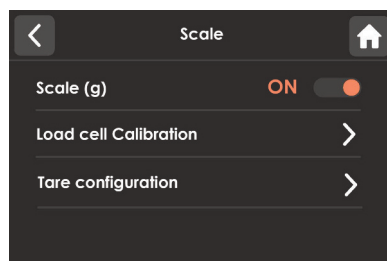
Menú de administrador: nivel de administrador



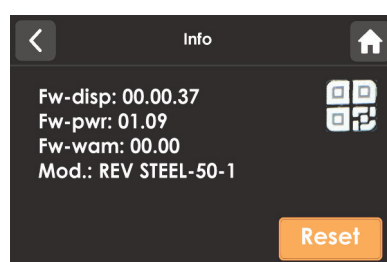
Standby Pantalla: configuración tiempo de inactividad para pasar al modo de espera



Fecha/Hora: configuración de fecha y hora



Solo para el modelo WAM
Balanza: activación/desactivación y calibración de la célula de carga, configuración de tara



Info: información de la versión del software, etc.

Fig. 11

REGULACIONES

Para una correcta regulación global del molinillo de café, proceder como sigue:

1. Regular la granulometría (véase Pár. *Regulación molido*, pág. 140) del café molido.
2. Regular el aspecto del café molido.
3. Regular el peso de la dosis o el tiempo de molido.

Nota: Las regulaciones de los puntos 1 y 2 influyen en la regulación del peso de la dosis.

REGULACIÓN MOLIDO

El aparato sale de la fábrica con una regulación general, pero después se puede presentar la necesidad de regular el grado de molido por varios factores externos como el tipo de mezcla utilizada, la humedad, la temperatura o exigencias de suministración de la máquina para café expreso.

Para ajustar el grado de molido girar la perilla de regulación del molido (6 Fig. 1) colocada en la base de la tolva (véase Fig. 12).



Prestar siempre atención que se mueva la palanca/perilla con motor en movimiento y en vacío (sin café entre las muelas).

Para esto se puede accionar el obturador (4 Fig. 3) en la base de la tolva para interrumpir o restablecer la caída de los granos de café en el mecanismo de molido.

- Para obtener un molido más fino se tiene que mover la palanca/perilla en sentido antihorario.
- Para obtener un molido más grueso se tiene que mover la palanca/perilla en sentido horario.

Se recuerda que el molido depende del tiempo de extracción del café que tiene que ser de 25-30 segundos para una cantidad en taza de 25-30 ml. Si el tiempo de extracción es muy largo se tiene que moler más grueso y si es demasiado corto hay que moler más fino.

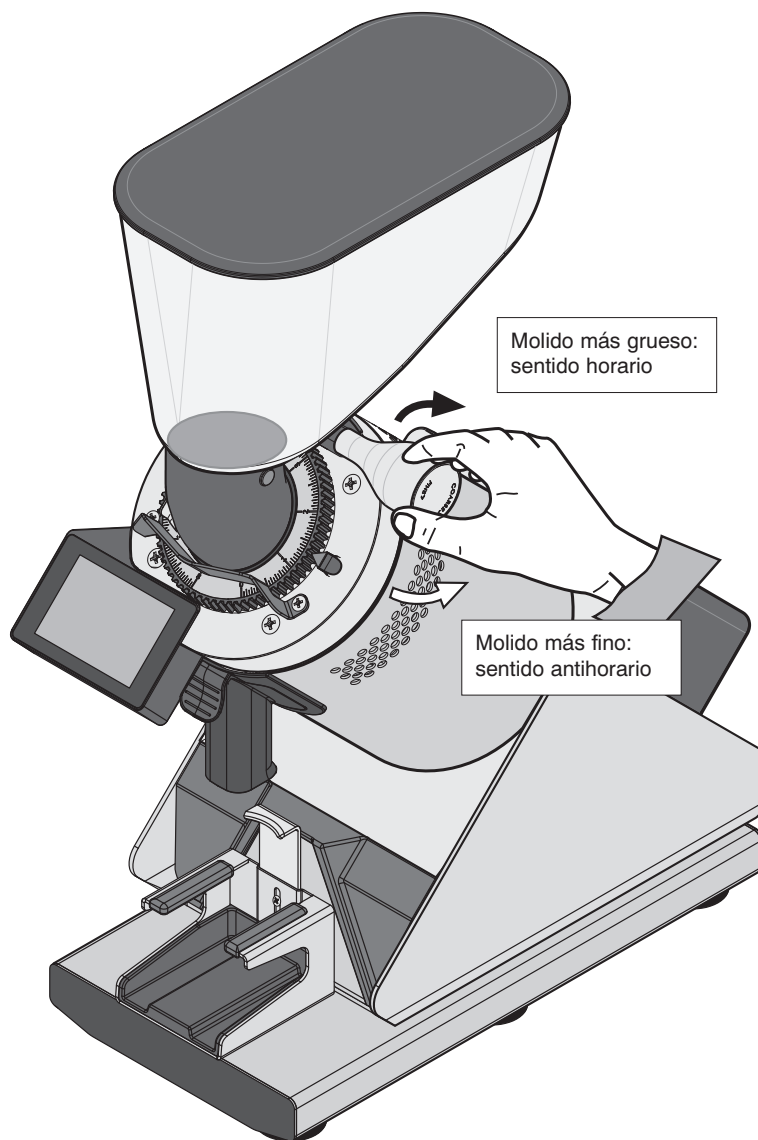


Fig. 12

Activación del modo célula de carga y su calibración (modelo WAM)

Para activar el modo célula de carga, acceder al menú correspondiente y configurar la Balanza en ON (véase Fig. 13).

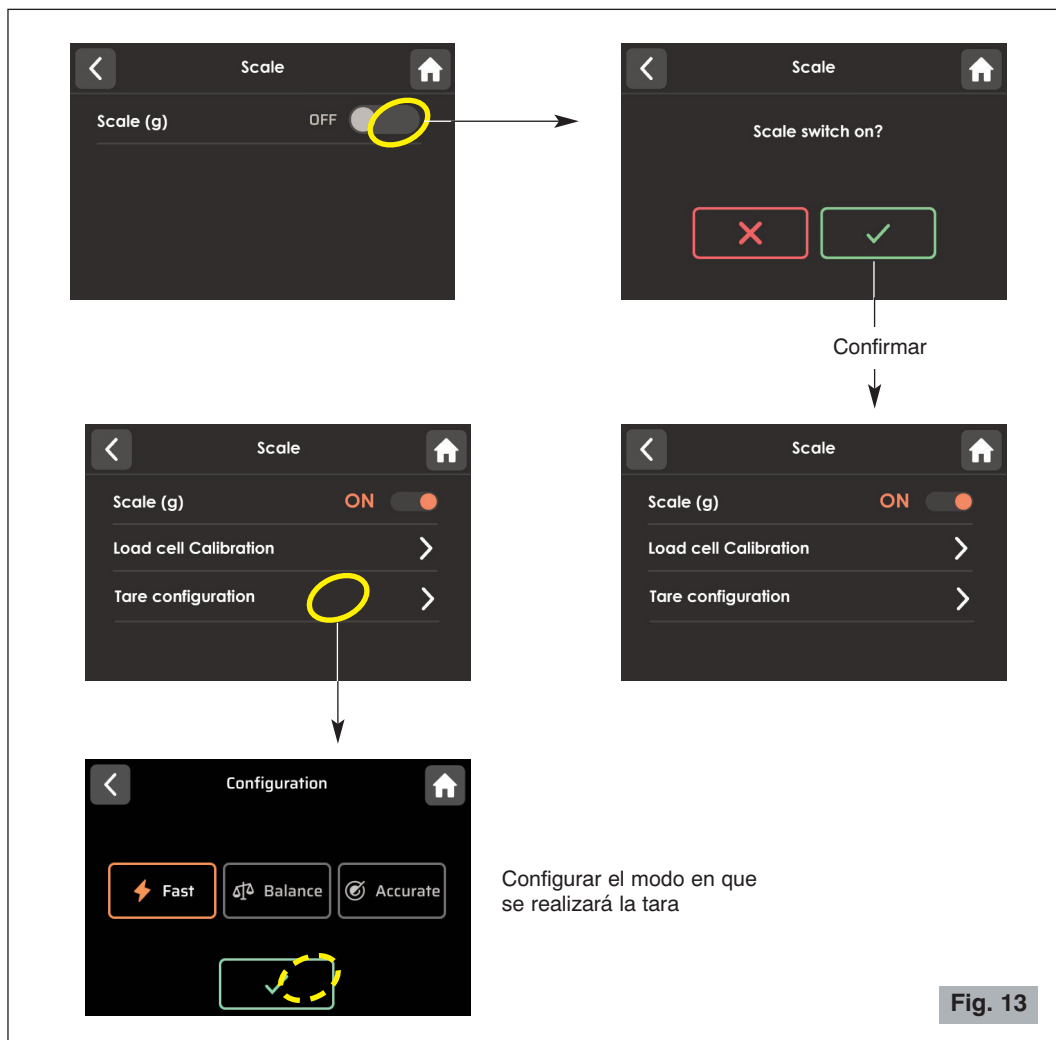


Fig. 13

● Configuración del modo de tara

Acceder a la página del menú Balanza (véase Fig. 13).

Configurar el modo en el que se realizará la tara pulsando la fila (véase Fig. 13) y seleccionando entre las tres opciones:

- **RÁPIDO:** rápido pero menos preciso;
- **EQUILIBRADO:** equilibrio entre velocidad y precisión;
- **PRECISO:** muy sensible pero un poco más lento.

Tare configuration



● Calibración de la célula de carga

Para calibrar la célula de carga, acceder a la página correspondiente del menú Balanza (véase Fig. 14).

Posicionar un peso de muestra o un peso conocido (previamente pesado con una balanza muy precisa) sobre la célula de carga (16 Fig. 1b).

Escribir su valor.



Confirmar con el botón

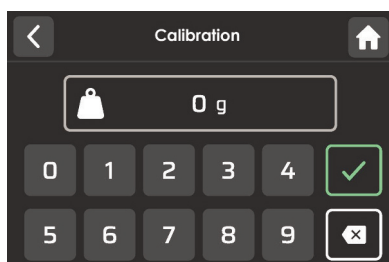
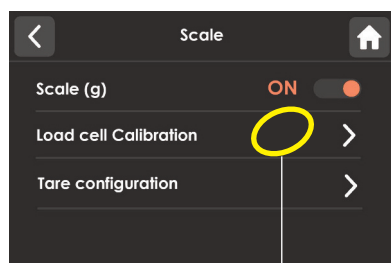
Esperar a que el sistema termine el proceso.

Salir de la página.

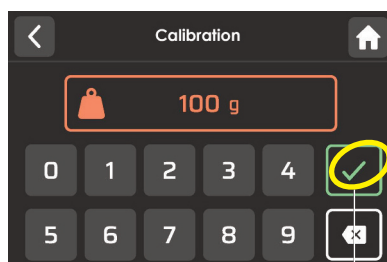
Nota 1: Esperar la confirmación de la finalización de la operación (puede tardar unos segundos).

Nota 2: Para una calibración óptima, recomendamos utilizar un peso de aproximadamente 500 gramos y colocar el aparato sobre una superficie de trabajo estable y sin vibraciones.

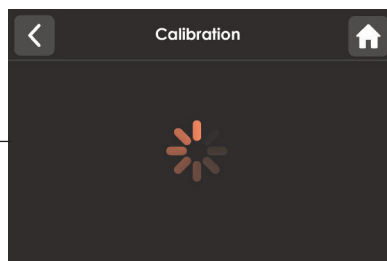
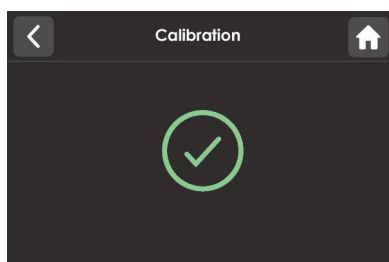
Fig. 14



Colocar el peso muestra

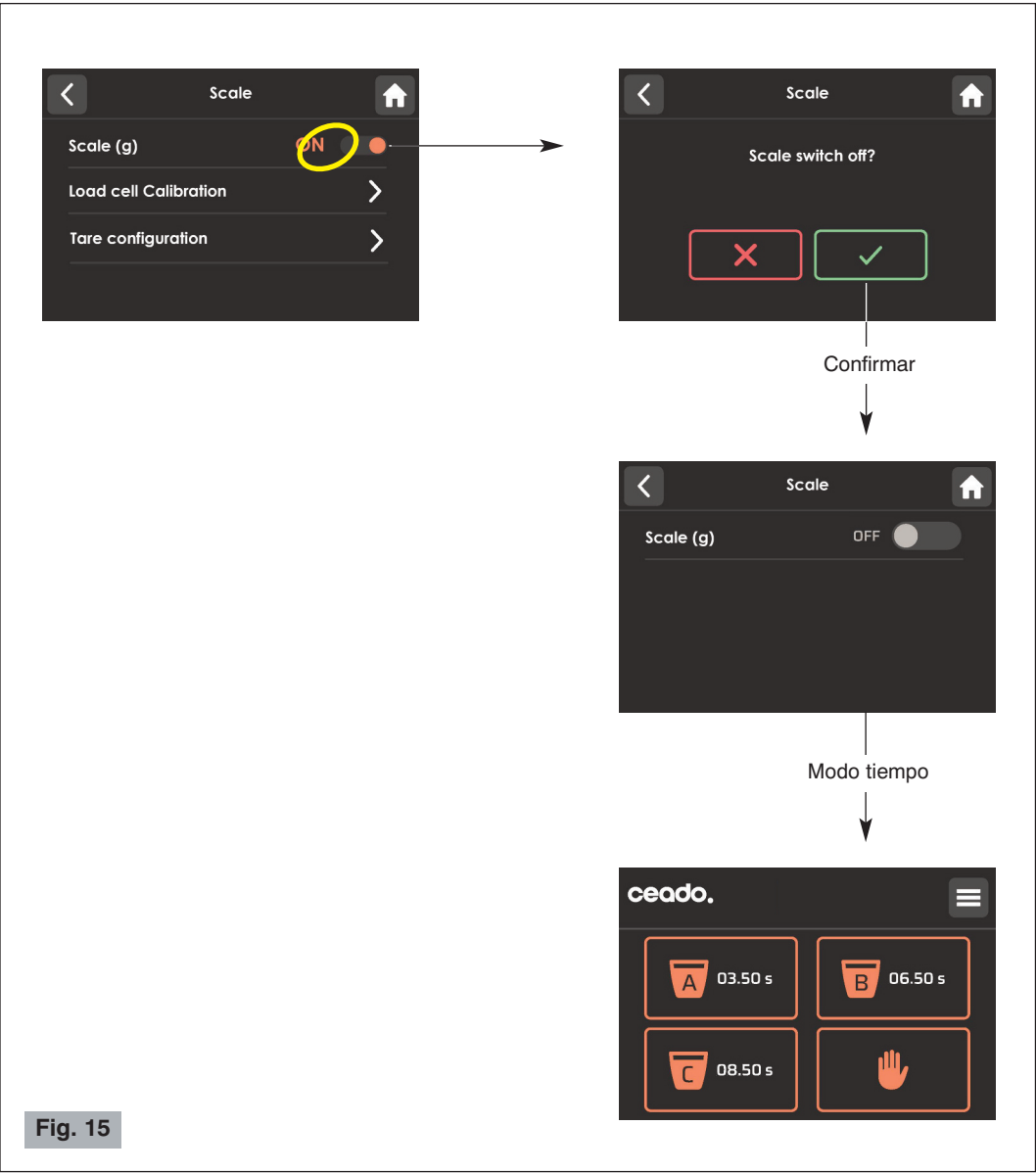


Escribir el valor del peso muestra y confirmar



Desactivación del modo célula de carga (modelo WAM)

Para desactivar el modo célula de carga, acceder al menú correspondiente y configurar la Balanza en OFF (véase Fig. 15).



Configuración del pulsador start y del modo de arranque (véase Fig. 16)

Para **cambiar el funcionamiento del pulsador start**, acceder a la página **Start** de configuración.

Configurar la función “Pulsing” en “ON” o “OFF” y seleccionar el modo deseado con  y .

● “Pulsing” en “ON” modo:

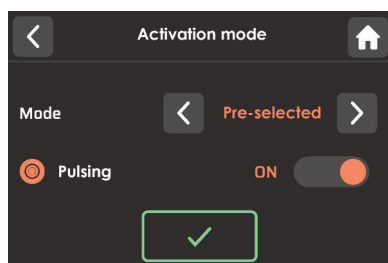
- **Pre-selected**
- **Two step start**

En estos dos modos el aparato dispensa café sólo mientras se mantiene pulsado el pulsador start (9 Fig. 1a).

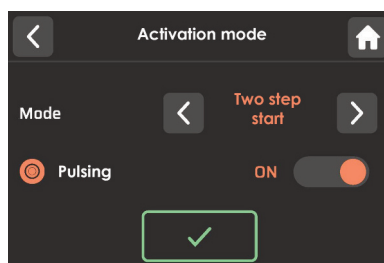
Si durante el suministro de una dosis este pulsador se deja, el motor se detiene, el sistema se pone en pausa y en la pantalla se visualiza el tiempo restante para completar la dosis. Después de esto para completar la dosis es suficiente pulsar nuevamente con la copa porta-filtro el pulsador start (9 Fig. 1a) y mantenerlo pulsado hasta que termine la dosis.

Si, por el contrario, ya no desea terminar la dosis, pulsar .

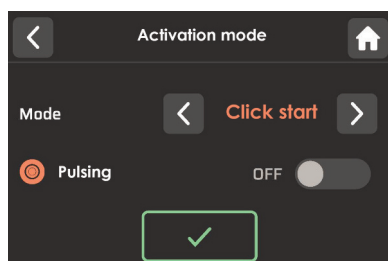
*La única diferencia entre ambos modos es que en **Pre-selected** la dosis seleccionada siempre permanece activa mientras que en **Two step start** debes seleccionar la dosis cada vez.*



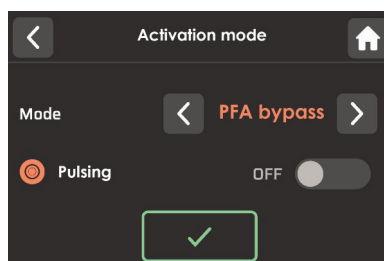
Pre-selected



Two step start



Click start



PFA bypass

Fig. 16

● “Pulsing” en “OFF” modo:

- Click start
- PFA bypass

Con el modo “Click start” la **dosis A** se dispensará simplemente presionando el pulsador start (9 Fig. 1a), la **dosis B** o **dosis C** presionando rápidamente el pulsador start **dos** o **tres** veces respectivamente (9 Fig. 1a). En este caso, la dispensación de café finalizará únicamente al finalizar el tiempo establecido para dispensar la dosis solicitada.

Con el modo “PFA bypass” la dosis se dispensará presionando la dosis deseada. También en este caso, la dispensación de café finalizará únicamente al finalizar el tiempo establecido para dispensar la dosis solicitada.

En ambos modos para pausar la dispensación de la dosis actual, pulsar el botón . Para

reanudar la dispensación, pulsar .

Para salir sin terminar la dosis pulsar .

¡NOTA! ¡En estos dos modos, **mantener la copa porta-filtro en posición** hasta que no termine la erogación! Esperar también a que se complete el vaciado (Sweep out).



Al cambiar del modo de célula de carga al modo de pulsador start, configurar siempre el pulsador start.

REGULACIÓN DEL SOPORTE DE LA COPA PORTA-FILTRO

El soporte copa porta-filtro ha sido estudiado para funcionar con las diferentes copas presentes en las cafeteras más comunes en venta.

Mediante un destornillador de estrella mediano, aflojar el tornillo de regulación (1 Fig. 17a / Fig. 17b), situar la copa porta-filtro sobre el soporte (2 Fig. 17a / Fig. 17b), regular su altura y después volver a apretar el tornillo.

La mejor regulación es la que sostiene la copa porta-filtro en posición perfectamente horizontal.

Nota: Para el modelo 2.0, si se utiliza el soporte copa porta-filtro, se recomienda trabajar con el modo impulso desactivado (OFF).

Modelo con pulsador start

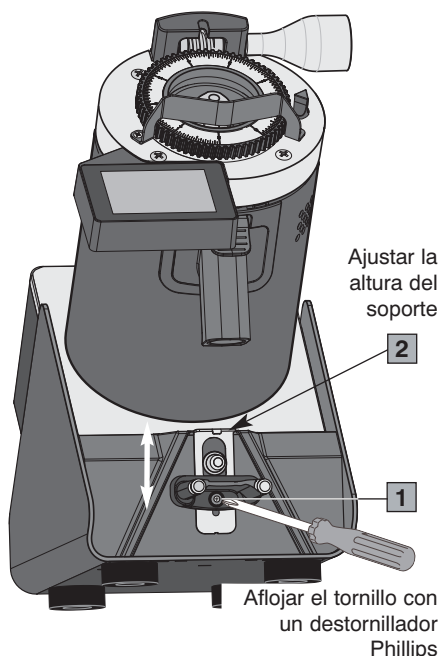


Fig. 17a

Modelo con célula de carga

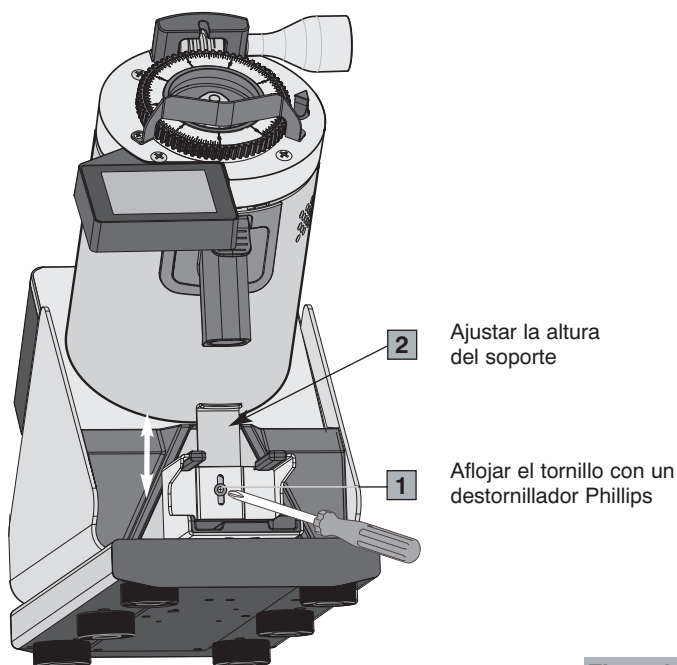


Fig. 17b

ADVERTENCIAS Y SUGERENCIAS

 **No trabajar nunca sin la tolva o con la tolva sin su tapa.**

 **Controlar que el obturador de la tolva esté completamente abierto hasta el final de la carrera (véase Fig. 18).**

No dejar que el molinillo de café funcione por largo tiempo sin café en la campana; si esto sucediera podría intervenir el protector térmico del motor. En este caso se tendrá que esperar el tiempo necesario para que se restablezca antes de recomenzar con el molido del café.

Por este motivo, no dejar dentro de la tolva el envase de café que impide ver la cantidad de café en granos que quedó.

Cuando no se desea utilizar el molinillo de café por un periodo de cierre de la actividad comercial, se aconseja apagarlo con el interruptor general.

 **En la tolva es obligatorio verter exclusivamente café en granos y no café ya molido u otra sustancia.**

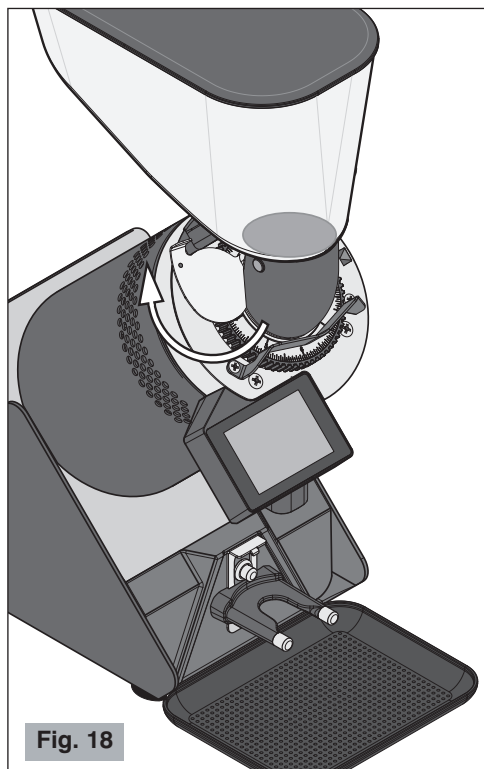


Fig. 18

LIMPIEZA

Mantener el aparato bien limpio y ordenado garantiza una calidad óptima de los productos y una mayor duración del aparato.

Las operaciones de limpieza del aparato deben ser realizadas por parte de **personas con conocimientos y experiencia con el aparato**.

Limpiar las superficies exteriores sucias de café **al final de la jornada laboral** (carrocería, plato, boca de descarga etc.). Limpiar completamente el aparato **al menos una vez a la semana**.



Desconectar siempre el enchufe del aparato de la toma de corriente antes de efectuar la limpieza.



Para limpiar la base y el plato, utilizar un paño húmedo de agua o alcohol.

Secar con un paño seco.



No lavar nunca con chorros de agua y no inmergir nunca el aparato.

Una vez extraída la tolva, se puede lavarla con agua tibia y jabón neutro, enjuagarla y secarla atentamente. Para volver a montarlo, enganchar el diente de la parte trasera de la tolva en su asiento (1, Fig. 20).



Utilizar un cepillo o un pincel (Fig. 19) para limpiar las zonas más escondidas en su interno o un paño seco para las otras superficies.

Advertencia: Al retirar la cabeza de su alojamiento, levántela lentamente para no dañar el conector del panel de control.



Para limpiar la cabeza, retirar los cuatro tornillos (2, Fig. 20) que la fijan al cuerpo.

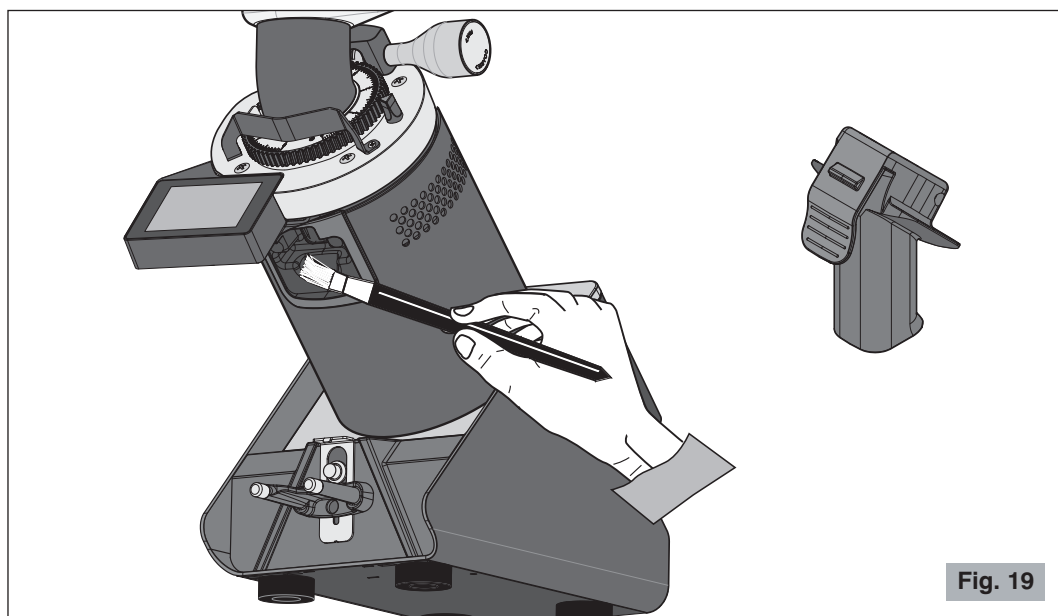
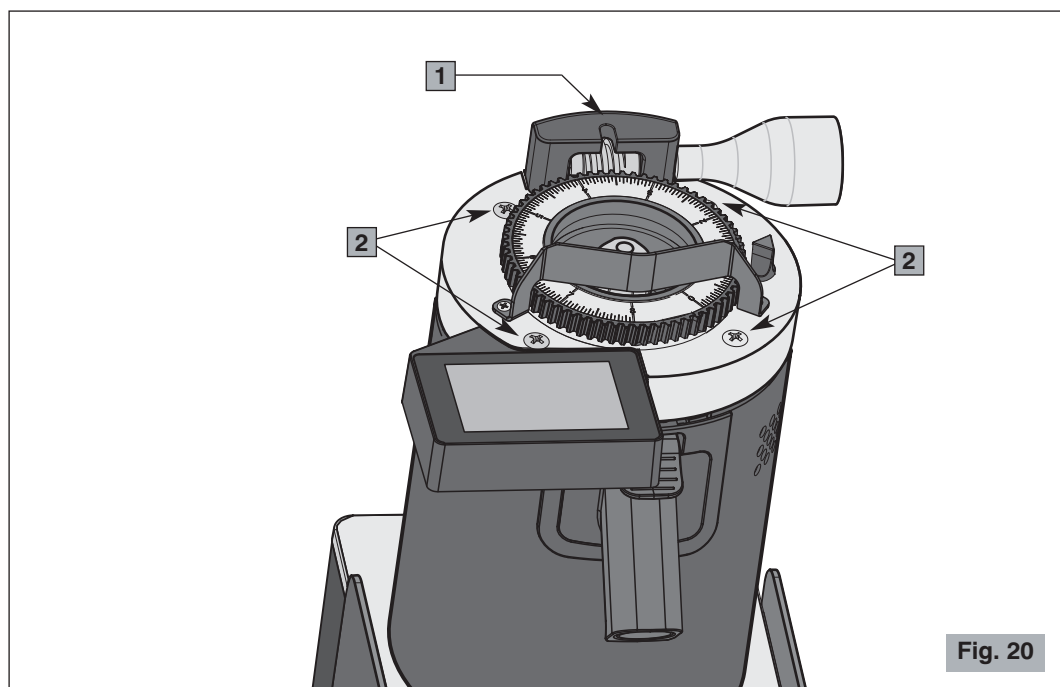


Fig. 19



MANTENIMIENTO



El mantenimiento tiene que ser realizado sólo por personal técnico calificado.

El cuidado de las partes del aparato, tanto mecánicas como eléctricas, es indispensable para garantizar las características de seguridad y eficiencia que lo distinguen. Para sustituir posibles partes se tienen que utilizar repuestos originales.

Las muelas son una pieza sujeta a un desgaste normal y el fabricante aconseja sustituir las mismas cuando el molinillo de café indique la necesidad de ello mediante un mensaje de advertencia en la pantalla.

El desgaste normal de las muelas, sin embargo, puede variar en relación con el tipo de café utilizado y el grado de tostado, por lo que esta indicación es puramente indicativa, también porque está influenciada por los intervalos de limpieza y mantenimiento de las muelas, en función del uso de un cepillo o pincel y/o el uso de productos específicos como Puly Grind.

La eficiencia de las muelas es importante para garantizar la calidad del molido tanto por su granulometría como por la temperatura en la salida del producto molido, parámetros que pueden influenciar notablemente el éxito de un buen café expreso.

AVERÍAS Y SOLUCIONES

(véase Tabla)

En caso de malfuncionamiento, defecto en el aparato o si se sospecha de una avería después de una caída, desconectar inmediatamente el enchufe de la toma de corriente.

Si no se logra solucionar la avería, después de haber consultado la siguiente tabla, contactar un Centro de Asistencia Autorizado.

Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

Se declina cualquier responsabilidad debida a daños causados por reparaciones efectuadas en forma incorrecta y por personal no autorizado. En estos casos se anula la cobertura de la garantía.

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección de pared esté encendido. • Controlar que el interruptor general del aparato esté en ON. • Si el problema se presenta después de un largo periodo de uso intensivo o por una sobrecarga, puede ser que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco.
La granulometría no es uniforme.	• Probar a moler muy grueso por algunos segundos, después restablecer la regulación correcta. • Llamar la Asistencia Técnica para controlar/sustituir las muelas.
El café no sale correctamente de la boca de descarga.	• Controlar que la boca de descarga del café esté libre y limpiarla si es necesario (véase página 150).
El motor se bloquea.	• Si por una regulación equivocada de molido o por la presencia de un cuerpo extraño en las muelas se bloqueara el motor, probar agrandar al máximo la granulometría girando la perilla de regulación del molido en sentido antihorario (6 Fig. 1a). Si esto no fuera suficiente, apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y contactar al personal técnicamente calificado.
El motor no arranca.	• Controlar la correcta posición de la boca de descarga extraíble (8 Fig. 1a).

ELIMINACIÓN

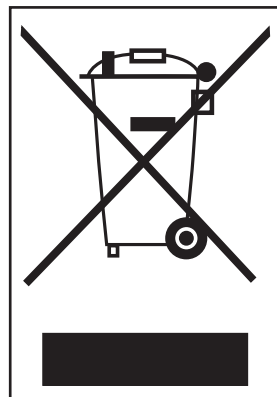
Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países con sistemas de recogida selectiva de residuos en conformidad con la directiva europea 2012/19/UE y posteriores actualizaciones)

Este producto está elaborado con materiales y piezas de gran calidad apropiados para su reciclaje y reutilización.

Por este motivo, no debe tirar el producto a la basura doméstica cuando expire su vida útil, sino que tiene que llevarlo a un lugar de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto lo indica el símbolo representado a lado en el producto o en las instrucciones de manejo.

Consulte a las autoridades municipales acerca de los lugares de recolección de su localidad.



CONDICIONES DE GARANTÍA

Este producto garantiza los defectos de materiales o de construcción.

El período de garantía puede variar según las leyes locales o usos comerciales del país donde se comercializa el producto. Por lo tanto, le rogamos que se ponga en contacto con el distribuidor en el que ha adquirido el producto.

En el periodo de garantía este producto se podrá arreglar o sustituir, según la decisión del productor, sin añadir costes solo si ha sido utilizado de acuerdo con las instrucciones en el presente manual de uso y mantenimiento.

Si el producto necesitara operaciones de mantenimiento o reparación en el periodo cubierto por la garantía, le rogamos que se ponga en contacto con el distribuidor para las instrucciones correspondientes al envío. El producto tiene que enviarse en su embalaje original o en un embalaje adecuado.

Esta garantía no se aplica en caso de abuso, utilización impropia o si se han efectuado reparaciones no autorizadas. Además, esta garantía no se aplica a las partes del producto sometidas a desgaste como por ejemplo las ruedas y a las partes eléctricas.

La garantía cubre limitadamente los costes de reparación, sustitución del producto o de las partes defectuosas, o un importe igual al precio pagado por la compra. Se excluyen otras solicitudes de daños.

Las instrucciones anteriormente indicadas tienen que ser respetadas, en caso contrario se anula la garantía y las responsabilidades del constructor.

De cualquier modo, estas instrucciones no pueden cubrir todas las posibles situaciones, por lo tanto se aconseja el uso responsable del aparato.

CON RESERVA DE MODIFICACIONES

Ceado S.r.l.

Tel.: (00-39) 041 50 30 767

Fax: (00-39) 041 50 38 413

E-mail: info@ceado.com

www.ceado.com