

I

MACINACAFFÈ

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

GB

COFFEE GRINDER

USE AND MAINTENANCE MANUAL

F

MOULIN À CAFÉ

MANUEL D'UTILISATION

D

KAFFEEMÜHLE

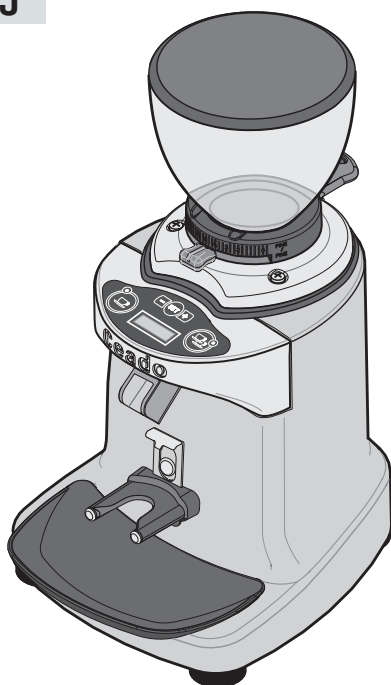
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

E

MOLINILLO DE CAFÉ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

E37J



MACINACAFFÈ E37J

Il macinacaffè E37J è un apparecchio professionale per la macinatura del caffè e la distribuzione dello stesso attraverso una bocchetta erogatrice.

Come tutti gli elettrodomestici deve essere utilizzato 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.

È possibile ottenere la dichiarazione di conformità CE contattando il produttore all'indirizzo indicato sulla targhetta del prodotto.



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

I

Pagina 4

COFFEE GRINDER E37J

The coffee grinder E37J is a professional machine for grinding coffee and distributing it through a discharge opening.

Like all appliances, it 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.

It is possible to obtain the CE declaration of conformity by contacting the manufacturer at the address shown on the product data plate.



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

GB

Page 20

MOULIN À CAFÉ E37J

Le moulin à café E37J est un appareil professionnel pour la mouture du café en grains et la distribution de ce dernier à travers une bouche de sortie.

Comme tous les appareils électroménagers, il doit être utilisé 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.

Pour pouvoir avoir la déclaration de conformité CE, contacter le producteur à l'adresse indiquée dans l'étiquette du produit.



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

F

Page 36

KAFFEEMÜHLE E37J

Die Kaffeemühle E37J ist ein Profigerät 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.

Wenn eine CE-Konformitätserklärung benötigt wird, kontaktieren Sie bitte den Hersteller (siehe Anschrift auf dem Produktschild).



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

D

Seite 52

MOLINILLO DE CAFÉ E37J

El molinillo de café E37J es un aparato profesional 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.

Se puede obtener la declaración de conformidad CE contactando el fabricante a la dirección indicada en la placa del producto.



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

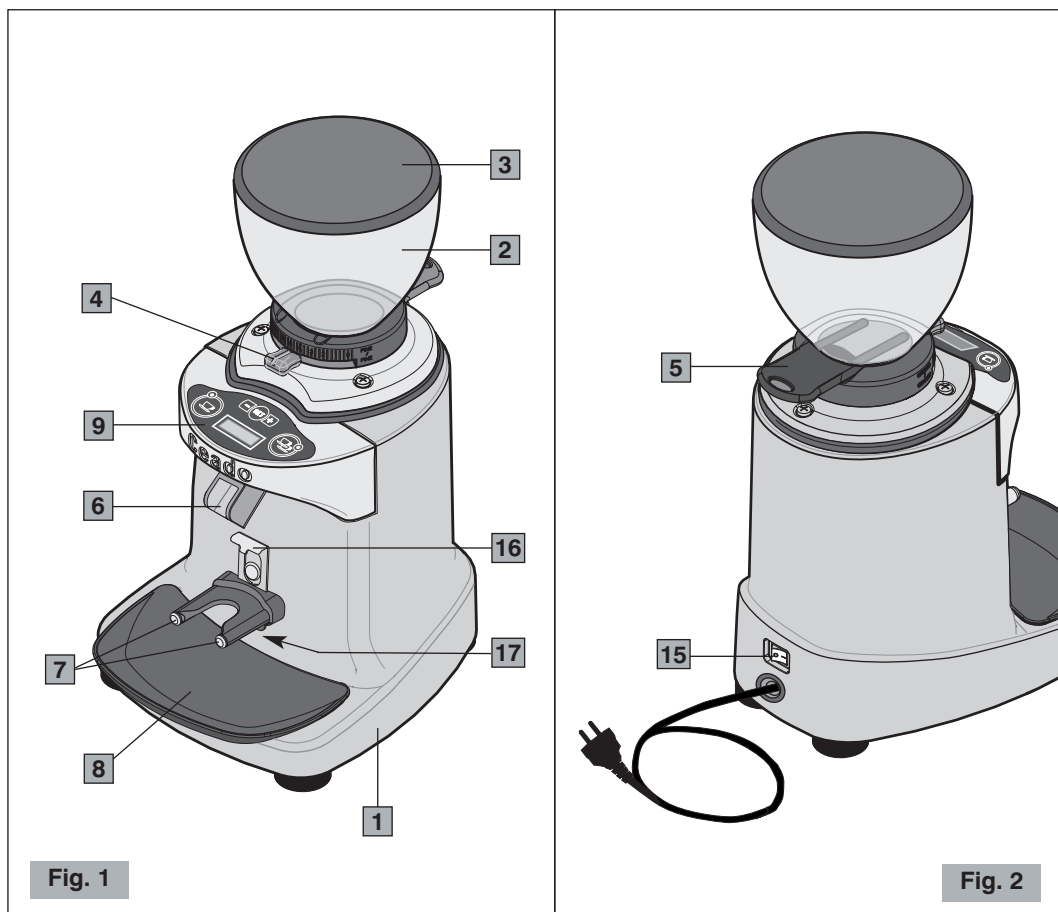
E

Página 68

MACINACAFFÈ E37J

Componenti principali (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3)

- | | | | |
|----------|-----------------------------|-----------|-----------------------------|
| 1 | Base | 10 | Display dosatura |
| 2 | Campana | 11 | Tasto + Tasto - |
| 3 | Coperchio campana | 12 | Tasto SET |
| 4 | Leva regolazione macinatura | 13 | Selezione 1 tazza |
| 5 | Otturatore campana | 14 | Selezione 2 tazze |
| 6 | Bocchetta erogatrice | 15 | Interruttore ON-OFF (I-O) |
| 7 | Appoggio coppa porta filtro | 16 | Supporto coppa porta filtro |
| 8 | Piattino | 17 | Vite regolazione supporto |
| 9 | Tastiera dosatura | | |



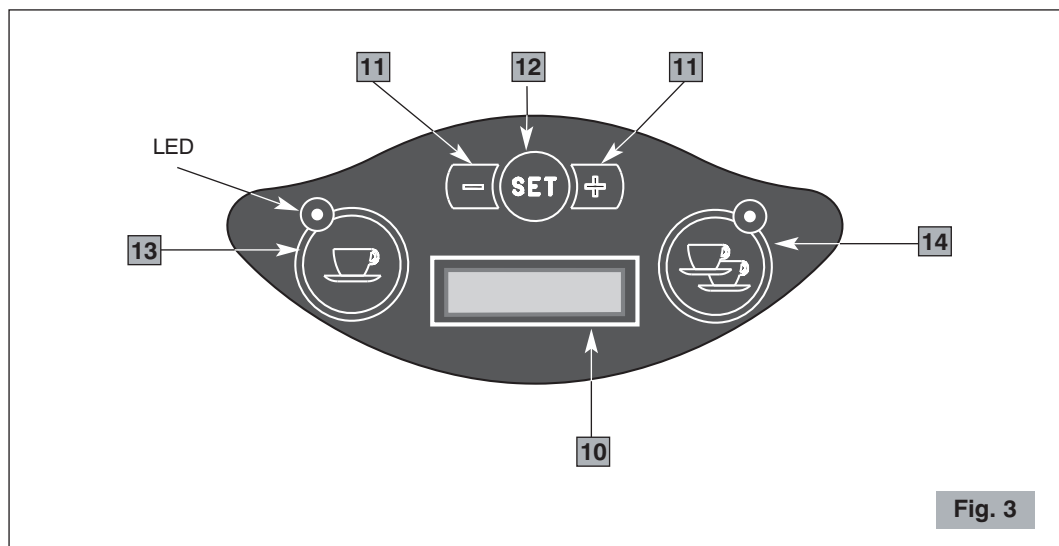


Fig. 3

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.

TENERE I BAMBINI SEMPRE SOTTO CONTROLLO QUANDO SONO VICINI ALL'APPARECCHIO.

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.
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 (15 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 (5 Fig. 2) completamente aperto fino a fine corsa.
-

REGOLAZIONE SUPPORTO COPPA PORTA FILTRO

Il supporto coppa porta filtro 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. 4), posizionare la coppa porta filtro sul supporto (2 Fig. 4), regolarne la sua altezza e poi stringere nuovamente la vite.

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

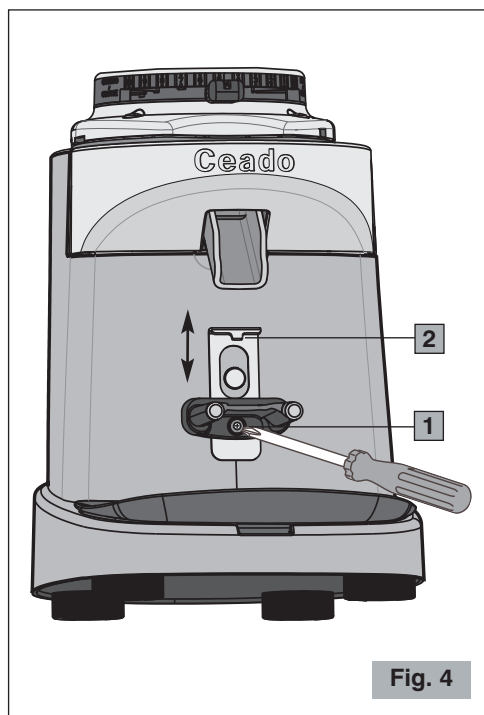


Fig. 4

PREPARAZIONE E USO


Accensione

- 1 Caricare la campana con i chicchi di caffè chiudendola poi con il suo coperchio.
- 2 Portare l'interruttore ON-OFF (15 Fig. 2) in posizione "I".
All'accensione dell'apparecchio il display visualizzerà:

Coffee Grinder
PRONTO

- 3 Posizionare la coppa porta filtro sopra il suo appoggio (7 Fig. 1).

Funzionamento automatico

- 4 Per macinare la quantità di caffè per una singola dose premere il tasto . Lampeggerà il relativo LED e l'apparecchio inizierà la macinatura che dura 5 secondi. Con questa impostazione di fabbrica si ottengono circa 8 grammi di caffè con un grado di macinatura medio.

Nota: La quantità di caffè macinato che si può ottenere con questa impostazione può variare, anche sensibilmente, in relazione al tipo di caffè utilizzato, alla dimensione dei chicchi, al grado di tostatura, oltre che alle condizioni climatiche, alle regolazioni della macinatura e alla frequenza di rete.



Per macinare la quantità di caffè per una dose doppia premere il tasto . Anche in questo

lampeggerà il relativo LED e l'apparecchio inizierà la macinatura che dura 10 secondi. Con questa impostazione di fabbrica si ottengono circa 16 grammi di caffè con un grado di macinatura medio.

Nota: La quantità di caffè macinato che si può ottenere con questa impostazione può variare, anche sensibilmente, in relazione al tipo di caffè utilizzato, alla dimensione dei chicchi, al grado di tostatura, oltre che alle condizioni climatiche, alle regolazioni della macinatura e alla frequenza di rete.

Ogni qualvolta si cambia il grado di macinatura è necessario impostare un nuovo tempo di funzionamento in modo da erogare la giusta quantità di caffè richiesta (vedi Par. *Impostazione tempi di macinatura*, pag. 13).

Funzionamento manuale

4 Per macinare caffè in modo continuo, senza nessuna impostazione di tempo, premere contemporaneamente i tasti  e .

Lampeggeranno entrambi i LED e l'apparecchio inizierà la macinatura.

Nota : *Mantenere la coppa porta filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione!*

Alla fine dell'erogazione l'apparecchio ritorna nello stato iniziale di PRONTO in attesa di macinare una nuova dose uguale all'ultima impostata.


Nota: *Solo nel funzionamento automatico, il display visualizzerà anche il tempo rimanente per completare l'erogazione.*

CONTATORI DOSI EROGATE



Il macinacaffè memorizza in un **contatore generale** il numero di dosi erogate dall'uscita dalla fabbrica (dato che non è possibile azzerare) e in un **contatore parziale** il numero di dosi erogate dopo un reset fatto dall'utente. Per ciascun tipo di contatore, inoltre, viene distinto il numero di dosi singole e doppie.

Nota: *A causa dell'esecuzione di controlli statistici di prodotto, l'apparecchio potrebbe uscire dalla fabbrica con i contatori diversi da zero.*

● Leggere i contatori

Premere il tasto . Il display visualizzerà per primo il contatore parziale delle dosi totali (dosi singole + dosi doppie + dosi manuali) erogate dall'ultimo reset:

Dosi totali da
reset XXX


Premendo il tasto  o  si possono ulteriormente distinguere le dosi singole o doppie effettuate sempre dall'ultimo reset:

Dosi singole da
reset XXX



Dosi doppie da
reset XXX

Nota: Il valore delle dosi totali può essere diverso dalla somma del valore delle dosi singole più il doppio del valore delle dosi doppie, perché tiene conto anche delle dosi erogate con il funzionamento manuale.

Per **azzerare un contatore** tenere premuto il tasto  per 3 secondi fino ad udire un doppio beep.

Per leggere il contatore principale premere nuovamente il tasto . Il display visualizzerà:

Dosi totali
erogate XXX

Anche in questo caso, premendo il tasto  o il tasto  si possono ulteriormente distinguere le dosi singole o doppie effettuate sempre dall'ultimo reset:

Dosi singole
erogate XXX

Dosi doppie
erogate XXX

Nota: Dopo 5 secondi di inutilizzo il sistema esce automaticamente dalla pagina dei contatori e si riporta in funzionamento normale.

IMPOSTAZIONI

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


1. Regolare la granulometria (vedi Par. *Regolazione macinatura*, pag. 12) del caffè macinato.
2. Regolare l'aspetto del caffè macinato.
3. Regolare il peso della dose agendo sul tempo di macinatura (vedi Par. *Impostazione tempi di macinatura*, pag. 13).

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.

Una ulteriore correzione del grado di macinatura è possibile manovrando la leva apposita (4 Fig. 1) alla base della campana (vedi Fig. 5).

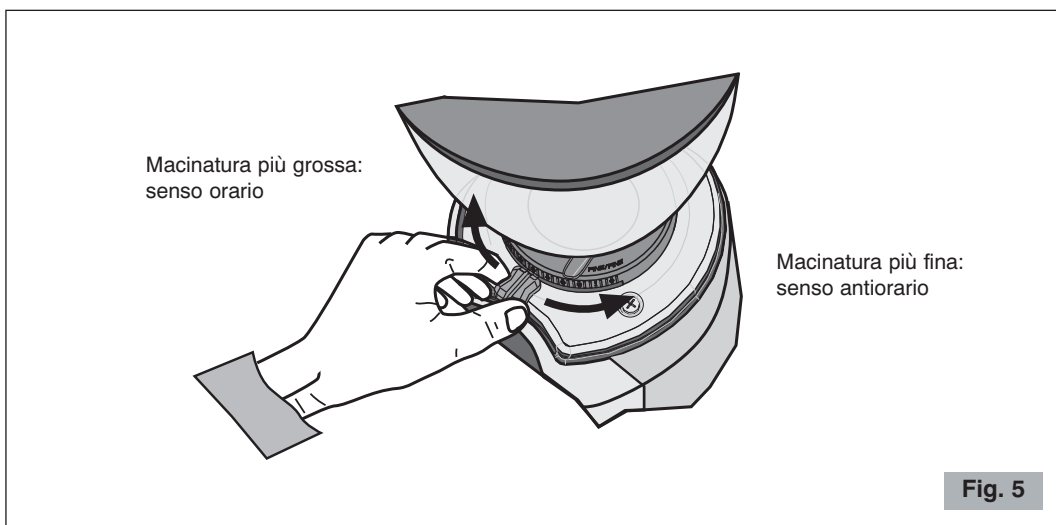
 Fare sempre attenzione a muovere la leva con motore in movimento e a vuoto (senza caffè tra le macine).

Si può a questo scopo azionare l'otturatore (5 Fig. 2) 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 leva in senso antiorario.
- Per ottenere una macinatura più grossa si deve muovere la leva 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.


NOTA! Si raccomanda di macinare piccoli quantitativi di caffè lasciando svuotare le macine ad ogni tentativo di regolazione aprendo e chiudendo quindi ogni volta l'otturatore.



IMPOSTAZIONE TEMPI DI MACINATURA

Nota: Solamente al primo utilizzo, data la conformazione delle macine, per ottenere una dose dal peso costante è necessario un breve periodo di rodaggio macinando caffè in grani.




● Dose singola

Per cambiare il tempo di macinatura sia della dose singola che di quella doppia, bisogna entrare nel menù impostazioni tenendo premuto il tasto  per 3 secondi fino ad udire un beep e nel display si visualizzi:

Imposta tempo
dose singola

Per impostare il tempo della dose singola premere . Il display visualizzerà il tempo attualmente impostato:

Usa tasti + -
t.singola 5.0

Premere il tasto  o  per modificare questo tempo con la precisione di 0,1 secondi e confermare poi la scelta con il tasto . Se non si preme nessun tasto per 10 secondi non verrà effettuata alcuna modifica.

Nota: Il tempo minimo impostabile è 0,1 secondi mentre quello massimo, per la dose singola, è 99,9 secondi.


●● Dose doppia

Per cambiare il tempo di macinatura per la dose doppia entrare nel menù impostazioni e quando nel display viene visualizzato:

Imposta tempo
dose singola

Premere il tasto  una volta. Il display visualizzerà:

Imposta tempo
dose doppia

A questo punto premendo il tasto  si imposta, allo stesso modo di come spiegato sopra per la dose singola, il tempo di macinatura per la dose doppia.

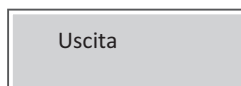
Nota: Il tempo minimo impostabile è sempre 0,1 secondi mentre quello massimo, per la dose doppia, è 99,9 secondi.


● Uscire dal menu impostazione

Per uscire dal menù impostazioni e ritornare nello stato di PRONTO, quando si è in una delle due pagine di impostazione tempo dose:




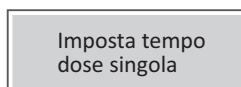
premere il tasto  fino a visualizzare:



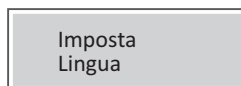
Confermare premendo il tasto .

SELEZIONE LINGUA DEL MENÙ

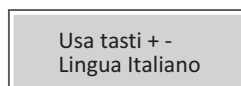
Premere il tasto  per 3 secondi per entrare, come descritto anche nel paragrafo precedente, nel menù impostazioni. Il display visualizzerà la prima pagina:






Premere il tasto  per due volte fino a visualizzare la pagina:

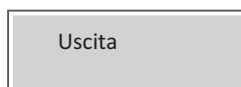


Confermare premendo il tasto . Il display visualizzerà la pagina:



Premere il tasto  o  per selezionare una delle 5 lingue: italiano, inglese, spagnolo, tedesco e francese. Confermare premendo il tasto .

Per uscire dal menù impostazioni e ritornare nello stato di PRONTO, premere il tasto  per sei volte fino a visualizzare la pagina:



Confermare premendo il tasto .

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI


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

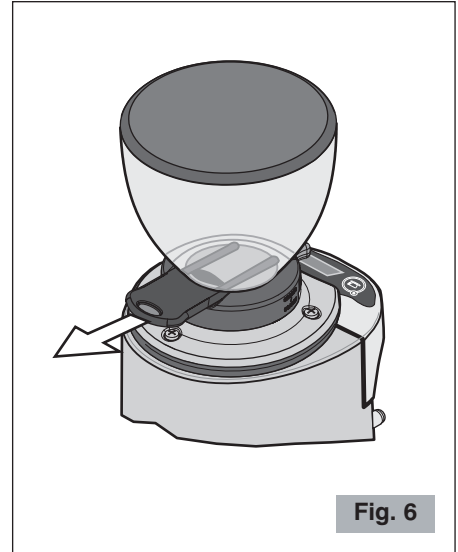
 **Accertarsi della completa apertura dell'otturatore della campana fino a fine corsa (ultimo scatto) (vedi Fig. 6).**

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.**



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.

- Utilizzare uno spazzolino o un pennello (Fig. 7) per pulire le zone più nascoste al suo interno e un panno asciutto per le altre superfici.

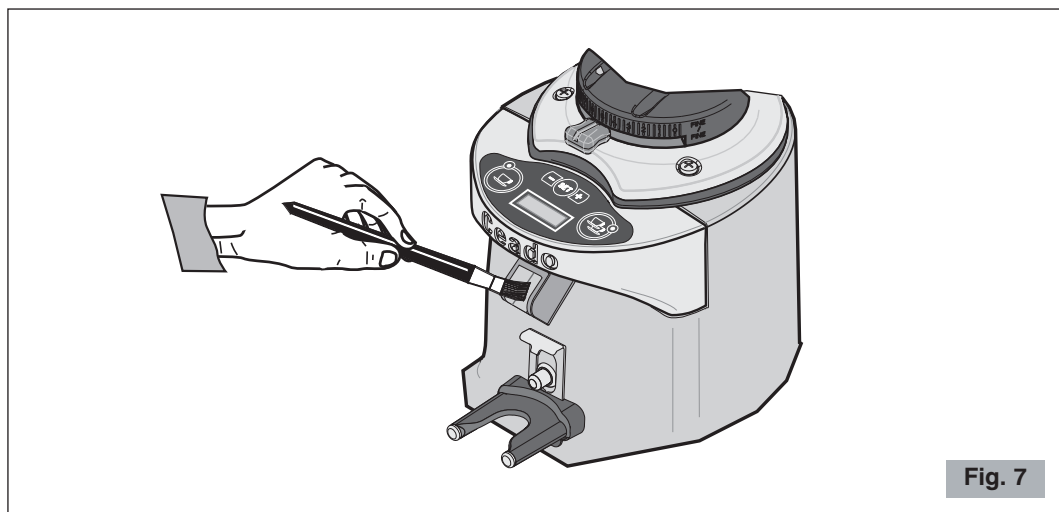


Fig. 7

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 sostituire le macine indicativamente ogni 600 kg. Questa quantità può variare in relazione al tipo di caffè utilizzato ed al grado di tostatura.

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

(Vedi Tabella pagina seguente)

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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Verificare che la bocchetta erogatrice del caffè sia libera.
Il motore si blocca.	<ul style="list-style-type: none">• 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 manovrando in senso orario la leva apposita (4 Fig. 1). Se questo non fosse sufficiente, allora spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato.

SMALTIMENTO

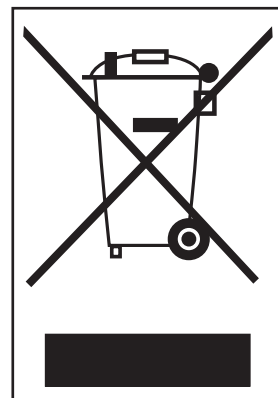
Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)

(Applicabile nei paesi dell'Unione Europea ed in quelli con sistema di raccolta differenziata in conformità con la direttiva europea 2002/96/CE 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 per un periodo di tre anni dalla data di acquisto quando questo viene utilizzato secondo quanto prescritto dal presente manuale d'uso e manutenzione.

Nel periodo di garanzia questo prodotto potrà essere riparato o sostituito, a giudizio del produttore, senza costi aggiuntivi.

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.

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.

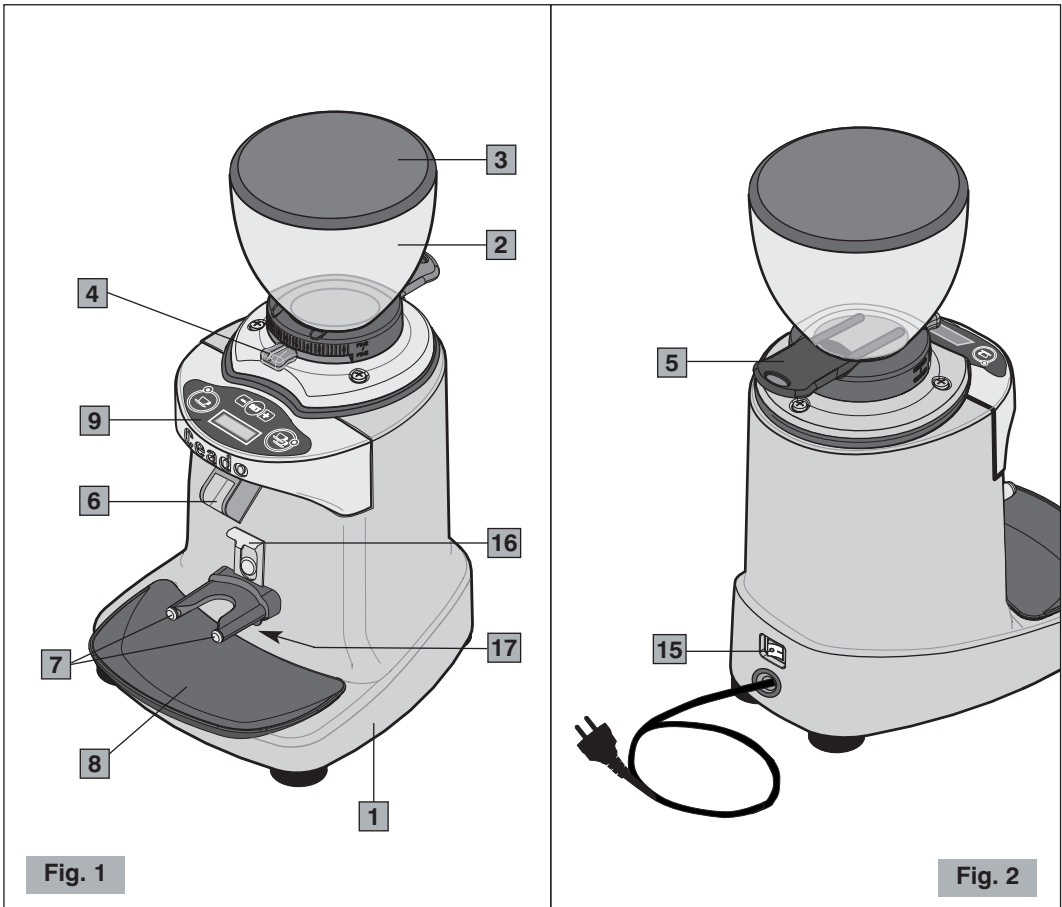
In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

CON RISERVA DI MODIFICHE

COFFEE GRINDER E37J

Main parts (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3)

- | | | | |
|----------|------------------------|-----------|--------------------------|
| 1 | Motor housing | 10 | Dosing display |
| 2 | Bean hopper | 11 | Button + Button - |
| 3 | Hopper lid | 12 | Button SET |
| 4 | Grind regulating lever | 13 | Single shot selection |
| 5 | Bean hopper shutter | 14 | Double shot selection |
| 6 | Discharge opening | 15 | ON-OFF (I-O) switch |
| 7 | Filter-holder rest | 16 | Filter-holder support |
| 8 | Tray | 17 | Support adjustment screw |
| 9 | Dosing buttons | | |



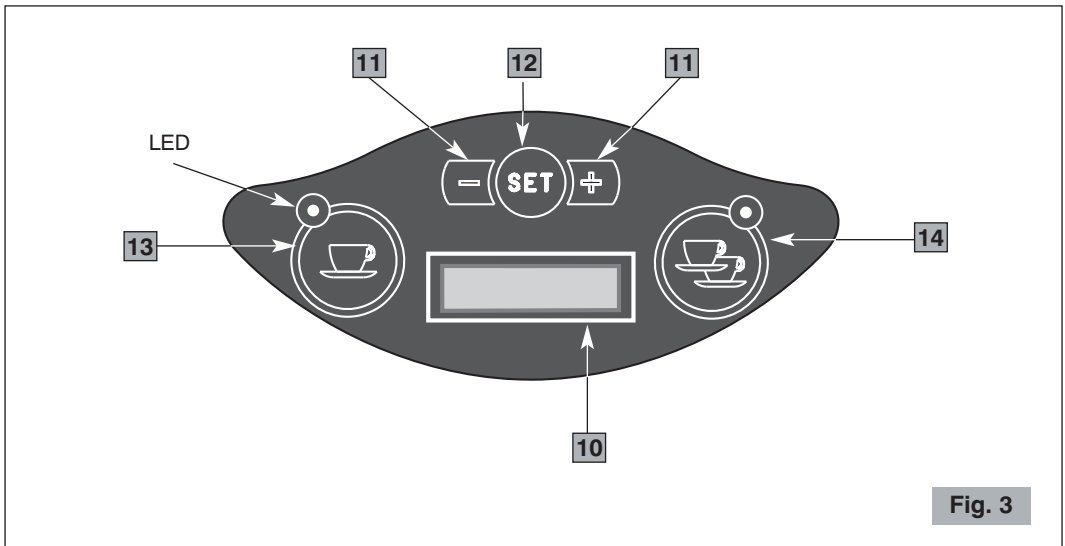


Fig. 3

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.
CLOSE ADULT SUPERVISION IS NECESSARY WHEN CHILDREN ARE NEAR THE APPLIANCE.
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 must be supervised 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.
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 (15 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 (5 Fig. 2) is completely open (to the last click).
-

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. 4), position the filter-holder on the support (2 Fig. 4), 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.

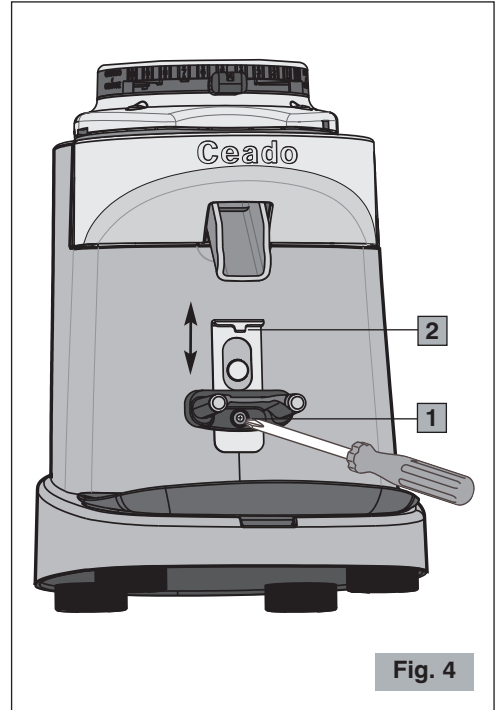


Fig. 4

PREPARATION AND USE


Switching ON

- 1 Fill the hopper with coffee beans and close the lid.
- 2 Turn the ON-OFF switch (15 Fig. 2) to position "1".
When the appliance is switched on the display will show:


Coffee Grinder
PRONTO

- 3 Position the filter-holder on its rest (7 Fig. 1).

Automatic operation

- 4 To grind the amount of coffee for a single shot press the button . The respective LED will blink and the machine will start grinding, which will last 5 seconds. With this factory setting, the grinder will distribute about 8 grams of medium-grain ground coffee.



Note: The quantity of ground coffee which is distributed with this setting may noticeably change, according to the kind of coffee blend and origin, the size of the coffee beans and the type of roast, besides the weather conditions, the grinding settings and the mains frequency.

To grind the amount of coffee for a double shot press the button . In this case too, the respective LED will blink and the machine will start grinding, which will last 10 seconds. With this factory setting, the grinder will distribute about 16 grams of medium-grain ground coffee.

Note: The quantity of ground coffee which is distributed with this setting may noticeably change, according to the kind of coffee blend and origin, the size of the coffee beans and the type of roast, besides the weather conditions, the grinding settings and the mains frequency.

Whenever the grinding coarseness is regulated you must set a new operating time so as to distribute the right amount of coffee required (see Par. *Setting the grinding times*, page 29).

Manual operation

4 To grind coffee continuously, without any time setting, press the buttons  and  simultaneously.

Both LEDs will blink and the machine will start grinding.

Note: Keep the filter-holder in position until distribution is completed!

At the end of distribution the appliance returns to its initial READY status, waiting to grind a new shot the same as the last one set.


Note: Only in automatic operation, the display will also show the time remaining to complete distribution.

DISTRIBUTED SHOT COUNTERS



The coffee grinder has a **general counter** in which it stores the number of shots distributed since it left the factory (this value cannot be reset) and a **partial counter** for the number of shots distributed since it was last reset by the user. For each type of counter, a distinction is made between the number of single and double shots.

Note: Due to statistical tests on the product in the factory, some of the counters may be different from zero.

● Reading the counters

Press the button . The display will show first the partial counter of the total shots (single shots + double shots + manual doses):

Total shots from reset XXX

By pressing the button  or  you can also distinguish between the single or double shots distributed since the last reset:


Sing. shots from reset XXX

or


Doub. shots from reset XXX

Note: *The value of the total shots may be different from the sum of the value of the single shots plus double the value of the double shots, because it also allows for the shots distributed with manual operation.*

To **reset a counter**, hold down the button  for 3 seconds until you hear a double beep.

To read the main counter, press the button  again. The display will show:

Total shots ground XXX

In this case too, by pressing the button  or  can also distinguish between the single or double shots distributed since the last reset:

Single shots ground XXX

or

Double shots ground XXX

Note: *After 5 seconds without being used the system automatically leaves the counter screen and returns to normal operation.*

SETTINGS

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

1. Set the grinding adjustment (coarse-fine, see Par. *Regulating grinding*, page 28).
2. Adjust the appearance of the ground coffee.
3. Set the dose weight, adjusting the grinding time (see Par. *Setting the grinding times*, page 29).

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 type of mixture used, the humidity, temperature, or the particular distribution requirements of the espresso coffee machine.

The degree of grinding may be further corrected by shifting the special lever (4 Fig. 1) at the base of the hopper (see Fig. 5).



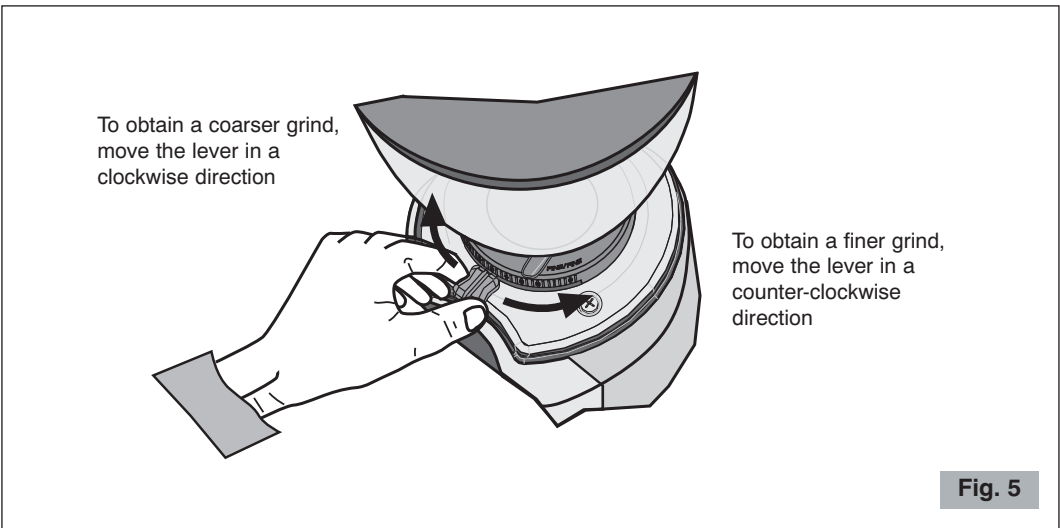
Always take care to move the lever with the motor turning and empty (without coffee between the burrs).

To do this you can operate the shutter (5 Fig. 2) 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 in a counter-clockwise direction.
- To obtain a coarser grind, move the lever 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.


NOTE! It is recommended to grind small amounts of coffee, letting the burrs empty with every regulating attempt, by opening and closing the shutter each time.



SETTING THE GRINDING TIMES

Note: Due to the shape and design of the burrs, for the first use only, a short run-in period of grinding coffee beans is necessary to obtain a consistent weight of the dose.




● Single shot

To change the grinding time for both the single and the double shot, you have to enter the settings menu by holding down the button  for 3 seconds until you hear a beep and the display will show:

Set time
single shot

To set the time for the single shot press . The display will show the currently set time:

Use button + -
t. single 5.0

Press the button  or  to change this time with a precision of 0.1 seconds, then confirm your choice with the button . If no button is pressed for 10 seconds, no change will be made.

Note: The minimum settable time is 0.1 second while the maximum, for the single shot, is 99.9 seconds.


●● Double shot

To change the grinding time for the double shot, you have to enter the settings menu and, when the display shows:

Set time
single shot

Press the button  once. The display will show:

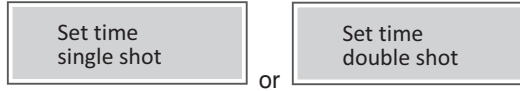
Set time
double shot

At this point, by pressing the button  you can set the grinding time for the double shot, in the same way as explained above for the single shot.

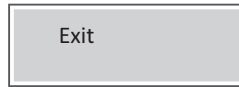
Note: The minimum settable time is still 0.1 second while the maximum, for the double shot, is 99.9 seconds.

● Leaving the settings menu

To leave the settings menu and return to READY status, when you are on one of the two screens for setting the shot time:




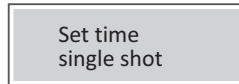
press the button  until you see:



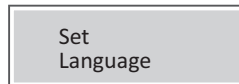
Press the button  to confirm.


SELECTING THE MENU LANGUAGE

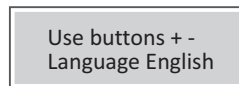
Hold down the button  for 3 seconds to enter the settings menu, as described in the previous paragraph. The display will show the first screen:







Press the button  twice to display the page:

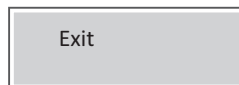


Press the  to confirm. The display will show the screen:



Press the button  or  to select one of the 5 languages: Italian, English, Spanish, German and French. Press the button  to confirm.

To leave the settings menu and return to READY status, press the button  six times until this screen is displayed:



Press the button  to confirm.

WARNINGS AND SUGGESTIONS

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

 **Make sure that shutter is completely open (to the last click) (see Fig. 6).**

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.**

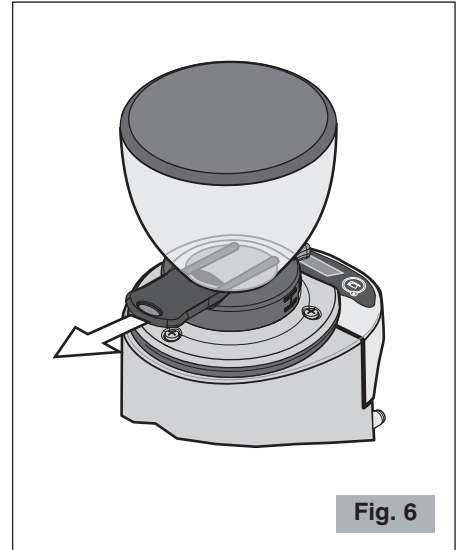


Fig. 6

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.**

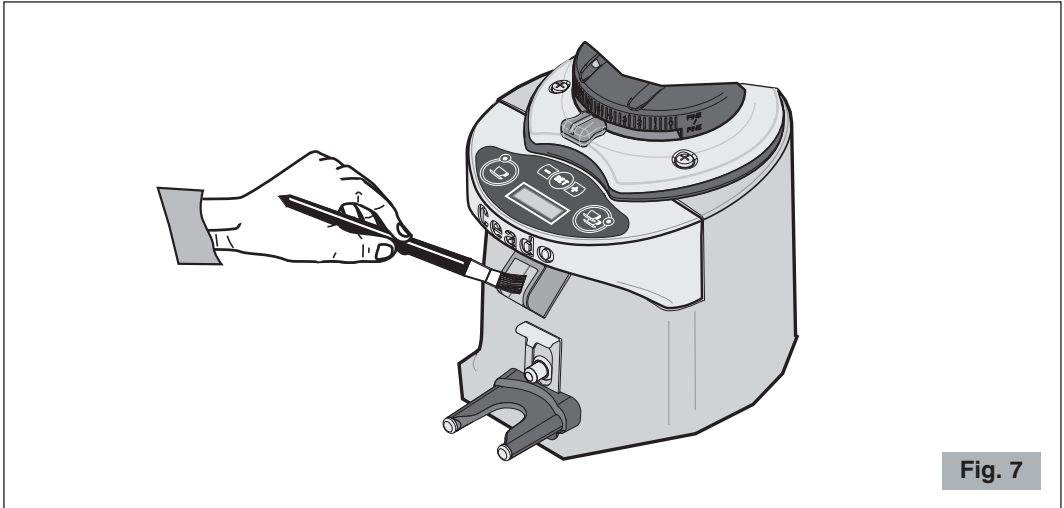
 **Always disconnect the plug of the appliance from the power socket before cleaning it.**

 **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.

- Use a brush or a paintbrush (Fig. 7) to clean the most hidden areas inside the unit and a dry cloth for the other surfaces.



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 subject to normal wear and the manufacturer recommends replacing them roughly every 600 kg. This quantity may noticeably change according to the kind of coffee blend/origin and the type of roast.

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 on the next page)

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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Check that the coffee discharge opening is free.
The motor gets blocked.	<ul style="list-style-type: none">• 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 regulating lever clockwise (4 Fig. 1). If this is not enough, switch off the appliance, disconnect the plug from the socket and consult technically qualified personnel.

DISPOSAL

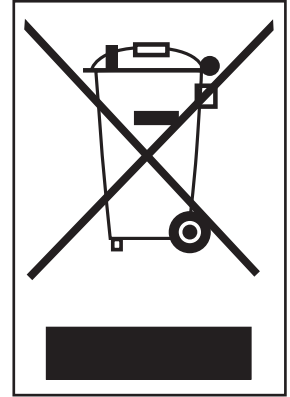
Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)

(Applicable in the European Union and other countries with separate collection systems in conformity with European Directive 2002/96/EC 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 has been manufactured to a high quality standard.

This product is guaranteed against faulty materials and workmanship for a period of three years from the date of purchase when it is used according to the instructions in this instruction and maintenance manual.

Please retain any receipt as proof of purchase.

During the warranty period, this product can either be repaired or replaced, at the manufacturer's discretion, at no additional cost.

If the products 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 the burrs. This warranty does not apply to damage caused by foreign objects, substances or accident.

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.

This guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

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.

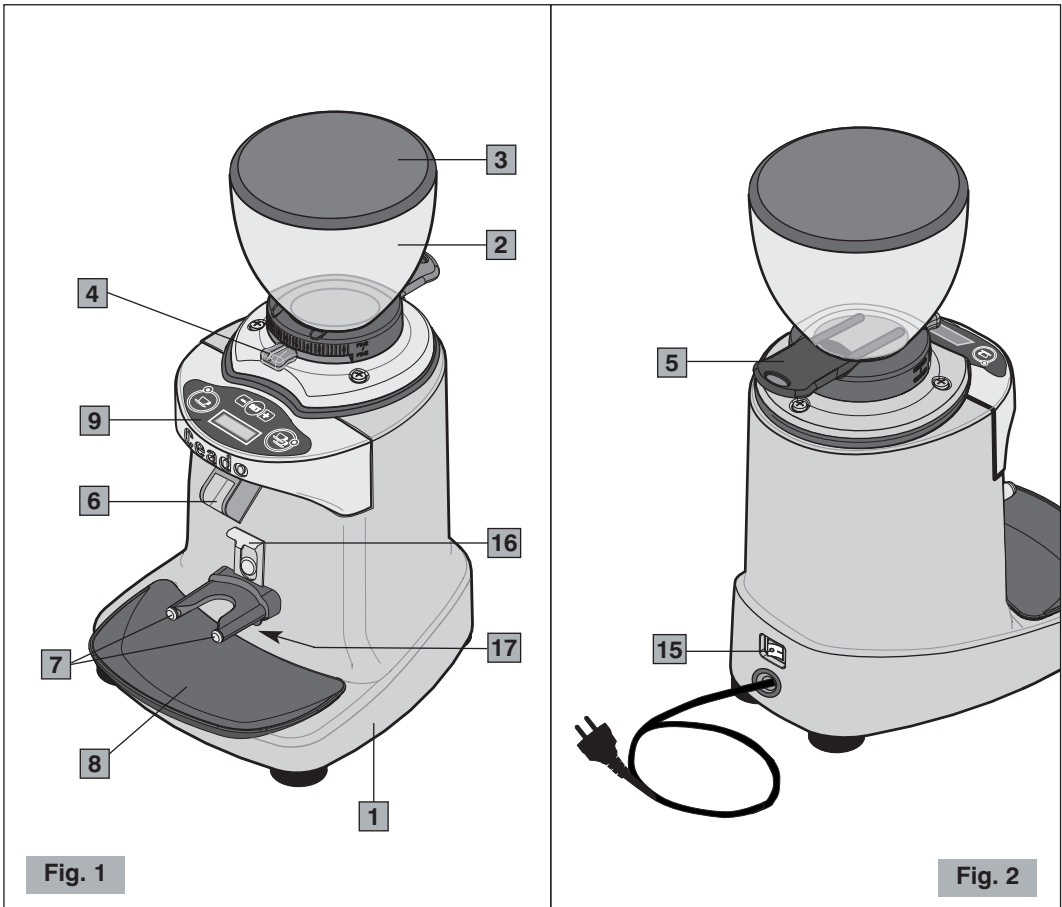
In any case these instructions cannot cover every possible event and the user is recommended to use the appliance responsibly.

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

MOULIN À CAFÉ E37J

Composants principaux (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3)

- | | | | |
|----------|------------------------|-----------|---------------------------|
| 1 | Socle-moteur | 10 | Écran dosage |
| 2 | Cloche | 11 | Touche + Touche - |
| 3 | Couvercle cloche | 12 | Touche SET |
| 4 | Levier réglage mouture | 13 | Sélection 1 tasse |
| 5 | Obturbateur cloche | 14 | Sélection 2 tasses |
| 6 | Bouche de sortie | 15 | Interrupteur ON-OFF (I-O) |
| 7 | Appui porte-filtre | 16 | Support porte-filtre |
| 8 | Plateau | 17 | Vis de réglage support |
| 9 | Clavier dosage | | |



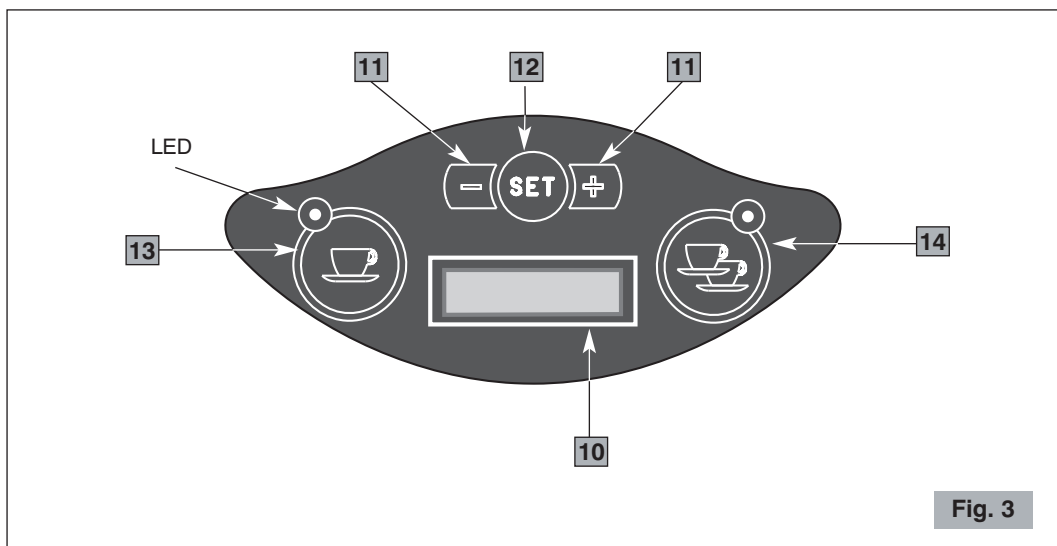


Fig. 3

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.

TENIR LES ENFANTS TOUJOURS SOUS CONTRÔLE QUAND ILS SONT PRÈS DE L'APPAREIL.

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. Ne laisser pas les enfants 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.
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 (15 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 (5 Fig. 2) complètement ouvert jusqu'à la fin de sa course.
-

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. 4), placer le porte-filtre sur le support (2 Fig. 4), régler sa hauteur puis resserrer la vis.

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

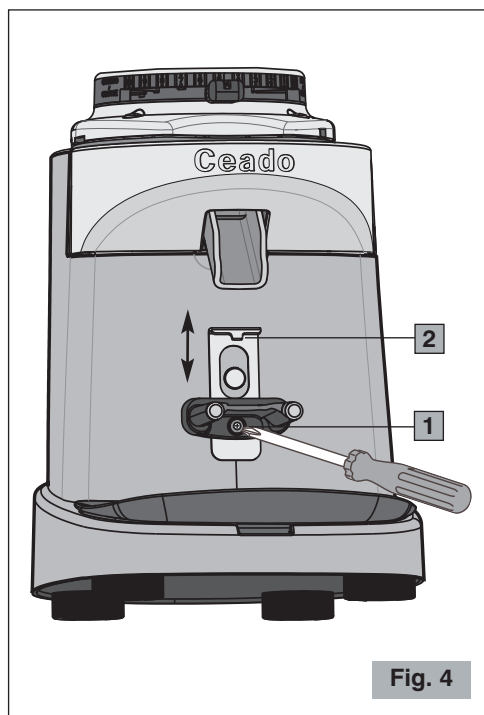


Fig. 4

PRÉPARATION ET EMPLOI


Allumage

- 1 Remplir la cloche avec les grains de café et la fermer avec son couvercle.
- 2 Mettre l'interrupteur ON-OFF (15 Fig. 2) en position « I ». À l'allumage de l'appareil l'écran affichera :


Coffee Grinder
PRONTO

- 3 Placer le porte-filtre sur son appui (7 Fig. 1).

Fonctionnement automatique

- 4 Pour mouliner la quantité de café pour une dose (une tasse) presser la touche . La led relative clignotera et l'appareil commencera la mouture qui dure 5 secondes. Avec cette configuration d'usine le moulin débitera 8 grammes de café environ avec un degré de mouture moyenne.

Remarque : La quantité de café moulu que l'on peut avoir avec cette programmation peut varier, même sensiblement, selon le type de café utilisé, la dimension des grains, le degré de torréfaction, en plus des conditions climatiques, des réglages de la mouture et de la fréquence du secteur.

Pour moudre la quantité de café pour une dose double (deux tasses), presser la touche .

Dans ce cas aussi la led relative clignotera et l'appareil commencera la mouture qui dure 10 secondes. Avec cette configuration d'usine le moulin débitera 16 grammes de café environ avec un degré de mouture moyenne.

Remarque : La quantité de café moulu que l'on peut avoir avec cette programmation peut varier, même sensiblement, selon le type de café utilisé, la dimension des grains, le degré de torréfaction, en plus des conditions climatiques, des réglages de la mouture et de la fréquence du secteur.

Chaque fois que l'on change le degré de mouture il est nécessaire de programmer un nouveau temps de fonctionnement de façon à débiter la quantité juste de café souhaitée (voir § *Réglage temps de mouture*, page 45).

Fonctionnement manuel

4 Pour moudre du café en mode continu, sans aucune programmation de temps, presser les

touches  et  en même temps.

Les deux leds clignoteront et l'appareil commencera la mouture.

Remarque : Maintenir le porte-filtre en place jusqu'à ce que le café qui sort finisse !

À la fin de la mouture l'appareil revient à l'état initial de PRÊT dans l'attente de moudre une nouvelle dose égale à la dernière programmée.


Remarque : Seulement dans le fonctionnement automatique, l'écran affichera aussi le temps restant pour compléter la dose.

COMPTEURS DOSES MOULUES



Le moulin à café mémorise dans un **compteur général** le nombre de doses moulues depuis la sortie de l'usine (donnée qu'il n'est pas possible de remettre à zéro) et dans un **compteur partiel** le nombre de doses moulues après une réinitialisation faite par l'utilisateur. En outre, pour chaque type de compteur, on distingue le nombre de doses une tasse (dose unique) et deux tasse (dose double).

Remarque : À cause de l'exécution de contrôles statistiques de produit, l'appareil pourrait sortir de l'usine avec les compteurs différents de zéro.

● Lire les compteurs

Presser la touche . L'écran affichera en premier le compteur partiel des doses totales (doses une tasse + doses deux tasses + doses manuelles) moulues depuis la dernière remise à zéro :

Doses totales
reset XXX

En pressant la touche  ou  on peut distinguer les doses une tasse ou deux tasses moulues toujours depuis la dernière remise à zéro :


D uniques depuis
reset XXX

ou



D doubles depuis
reset XXX

Remarque : La valeur des doses totales peut être différent de la somme de la valeur des doses une tasse plus le double de la valeur des doses deux tasses, parce qu'elle tient compte aussi des doses moulues avec le fonctionnement manuel.

Pour **remettre à zéro un compteur** tenir pressé la touche  pendant 3 secondes jusqu'à entendre un bip double.

Pour lire le compteur principal presser de nouveau la touche . L'écran affichera :

Doses totales
moulues XXX

Dans ce cas aussi, en pressant la touche  ou la touche  on peut distinguer les doses une tasse ou deux tasses effectuées toujours depuis la dernière remise à zéro :

Doses uniques
moulues XXX

ou

Doses doubles
moulues XXX

Remarque : Après 5 secondes d'inutilisation le système sort automatiquement de la page des compteurs et il va en fonctionnement normal.

RÉGLAGES

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

1. Régler la granulométrie (voir § *Réglage mouture*, page 44) du café moulu.
2. Régler l'aspect du café moulu.
3. Régler le poids de la dose en agissant sur le temps de mouture (voir § *Réglage temps de mouture*, page 45).

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 espresso.

Pour régler le degré de mouture, utiliser le levier de réglage (4 Fig. 1) à la base de la cloche (voir Fig. 5).



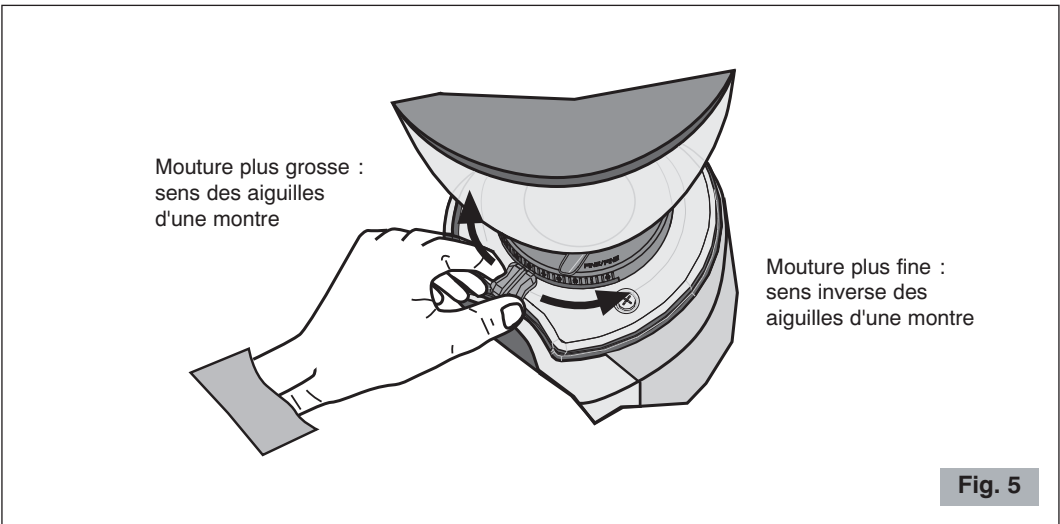
Faire toujours attention de bouger le levier de réglage avec le moteur en fonction et à vide (sans café entre les meules).

Pour cela, actionner l'obturateur (5 Fig. 2) 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 de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour avoir une mouture plus grosse, bouger le levier 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 moulin plus gros et s'il est trop court, il faut moulin plus fin.


N.B. : On recommande de moulin de petites quantités de café et de laisser les meules se vider à chaque tentative de réglage en ouvrant et en fermant chaque fois l'obturateur.




RÉGLAGE TEMPS DE MOUTURE

N.B. : *Seulement à la première utilisation, vu la conformation des meules, pour avoir une dose du poids constant il est nécessaire une brève période de rodage en moulant du café en grains.*




● Dose une tasse

Pour changer le temps de mouture soit de la dose une tasse que de celle deux tasses, il faut entrer dans le menu réglage en tenant pressé la touche  pendant 3 secondes jusqu'à entendre un bip et que l'écran affiche :

Réglage temps
une dose

Pour programmer le temps de la dose une tasse presser . L'écran affichera le temps programmé actuel :

Presser bouton + -
t.une 5.0


Presser la touche  ou  pour modifier ce temps avec la précision de 0,1 secondes et puis confirmer le choix avec la touche . Si l'on ne presse aucune touche pendant 10 secondes, aucune modification ne sera effectuée.

Remarque : *Le temps minimum programmable est 0,1 secondes, tandis que le maximum, pour la dose une tasse, est 99,9 secondes.*


●● Dose deux tasses

Pour changer le temps de mouture pour la dose deux tasses, entrer dans le menu réglage et quand dans l'écran affiche :

Réglage temps
une dose

Presser la touche  une fois. L'écran affichera :

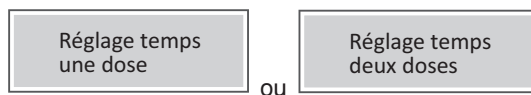
Réglage temps
deux doses

À ce point, en pressant la touche  on programme, de la même façon comme pour la dose une tasse, le temps de mouture pour la dose deux tasses.

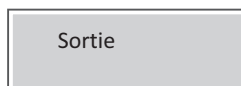
Remarque : *Le temps minimum programmable est toujours 0,1 secondes, tandis que le maximum, pour la dose deux tasses, est 99,9 secondes.*

● Sortir du menu réglage

Pour sortir du menu réglage et revenir à l'état de PRÊT, quand on est dans une des deux pages de programmation du temps des doses :




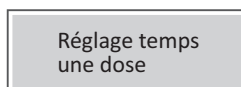
presser la touche  jusqu'à afficher :



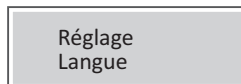
Confirmer en pressant la touche .

CHOIX LANGUE DU MENU

Presser la touche  pendant 3 secondes pour entrer, comme décrit aussi dans le paragraphe précédent, dans le menu réglage. L'écran affichera la première page :






Presser la touche  deux fois jusqu'à afficher la page :

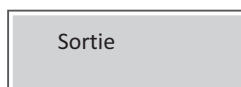


Confirmer en pressant la touche . L'écran affichera la page :



Presser la touche  ou  pour sélectionner une des 5 langues : italien, anglais, espagnol, allemand et français. Confirmer en pressant la touche .


Pour sortir du menu réglage et revenir à l'état de PRÊT, presser la touche  six fois jusqu'à afficher la page :



Confirmer en pressant la touche .

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 (dernier déclic) (voir Fig. 6).**

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.**

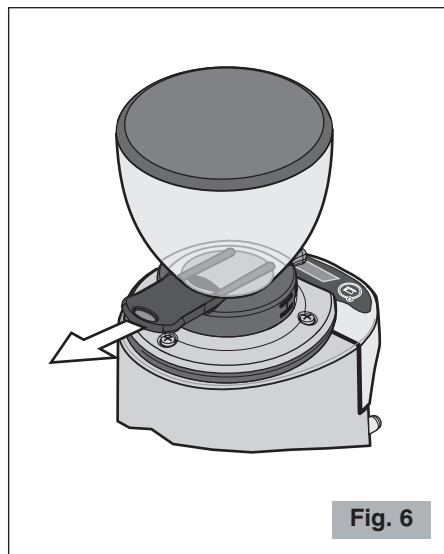


Fig. 6

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.

- Utiliser une brosse ou un pinceau (Fig. 7) pour nettoyer les zones les moins accessibles à son intérieur et un chiffon sec pour les autres surfaces.

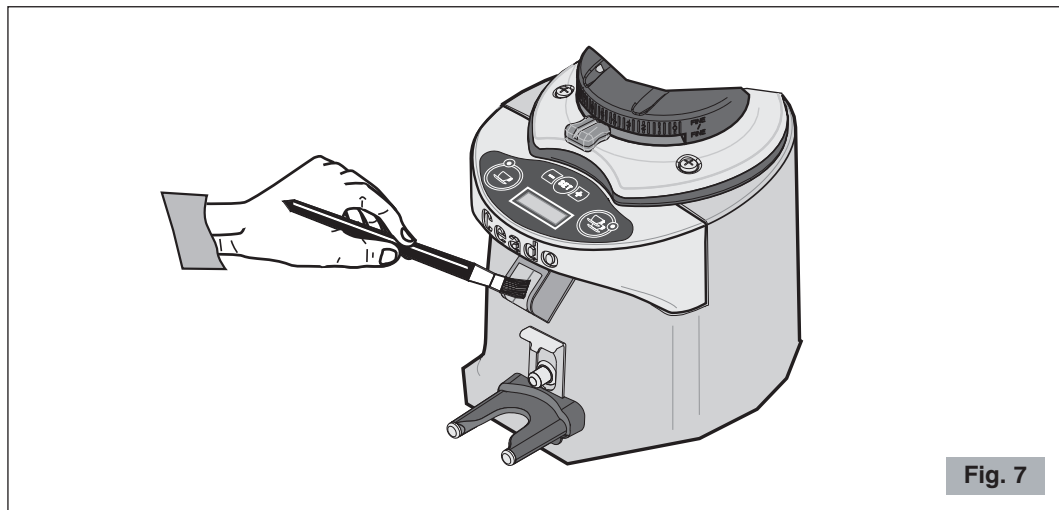


Fig. 7

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 soumises à l'usure normale et le fabricant conseille de les remplacer à titre indicatif tous les 600 kg de café. Cette quantité peut varier selon le type de café utilisé et le degré de torréfaction.

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 espresso.

PANNES ET REMÈDES

(Voir Tableau à la page suivante)

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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Vérifier si la bouche de sortie du café est libre.
Le moteur se bloque.	<ul style="list-style-type: none">• 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 manœuvrant dans le sens des aiguilles d'une montre le levier de réglage (4 Fig. 1). Si cela ne suffit pas, alors arrêter l'appareil, débrancher la fiche de courant et s'adresser à du personnel technique qualifié.

ÉLIMINATION

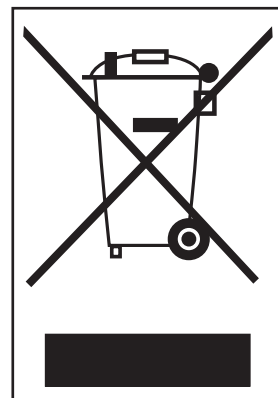
Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays disposant de systèmes de collecte sélective en conformité avec la Directive européenne 2002/96/CE 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.

Veillez 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 pour une période de trois ans à partir de la date d'achat, quand il est utilisé selon les prescriptions du présent manuel d'utilisation.

Pendant la période de garantie, ce produit pourra être réparé ou remplacé, selon le jugement du fabricant, sans coûts additionnels.

Dans le cas où ce produit aurait besoin de maintenance ou de réparation pendant la période couverte par la garantie, contacter SVP 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.

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.

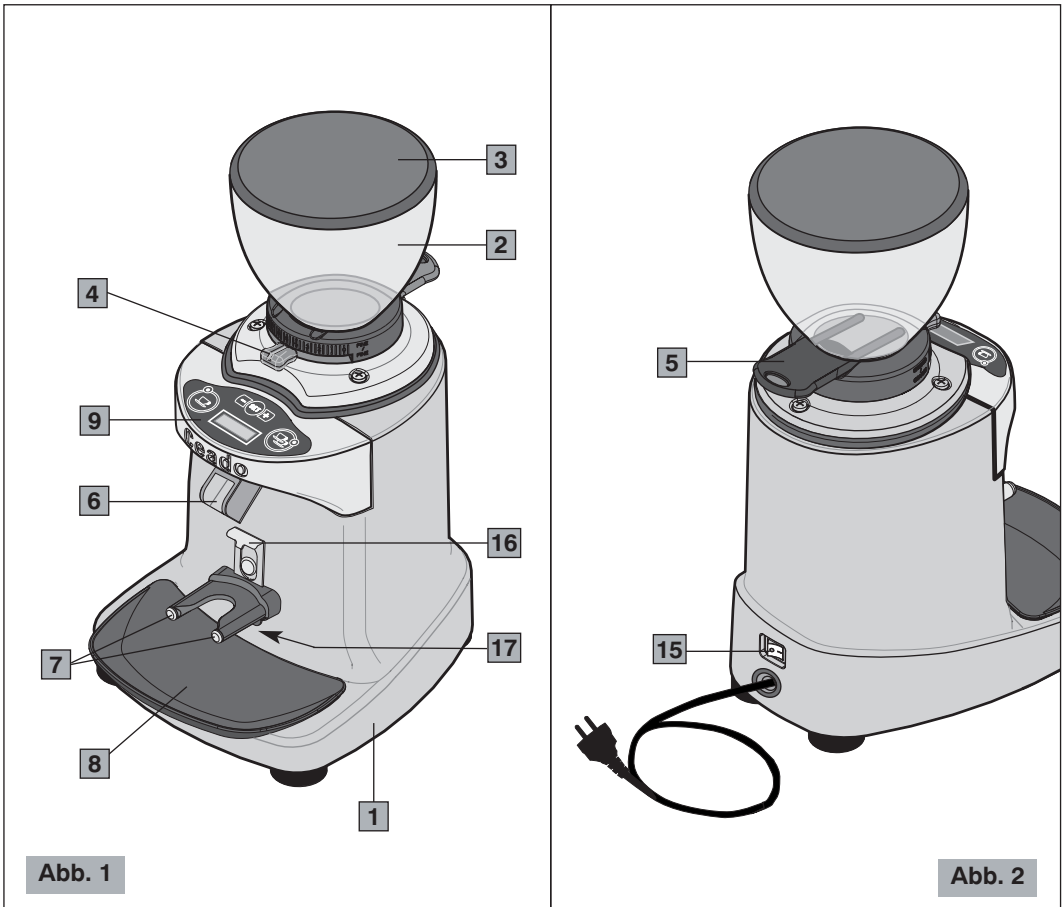
Ces instructions ne peuvent de toute façon pas couvrir toutes les situations possibles. Il est donc conseillé l'utilisation responsable de l'appareil.

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

KAFFEEMÜHLE E37J

Hauptkomponenten (Abb. 1, Abb. 2, Abb. 3)

- | | | | |
|----------|--------------------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Untersatz | 10 | Dosierdisplay |
| 2 | Kaffeebohnenbehälter | 11 | Taste + Taste - |
| 3 | Kaffeebohnenbehälterdeckel | 12 | Taste SET |
| 4 | Einstellhebel zum Mahlen | 13 | Wahl 1 Tasse |
| 5 | Kaffeebohnenbehälterverschluss | 14 | Wahl 2 Tassen |
| 6 | Auswurföffnung | 15 | ON-OFF (I-O)-Schalte |
| 7 | Auflage des Filterbehälters | 16 | Filterbehälterhalter |
| 8 | Auflage | 17 | Haltereinstellschraube |
| 9 | Dosiertastatur | | |



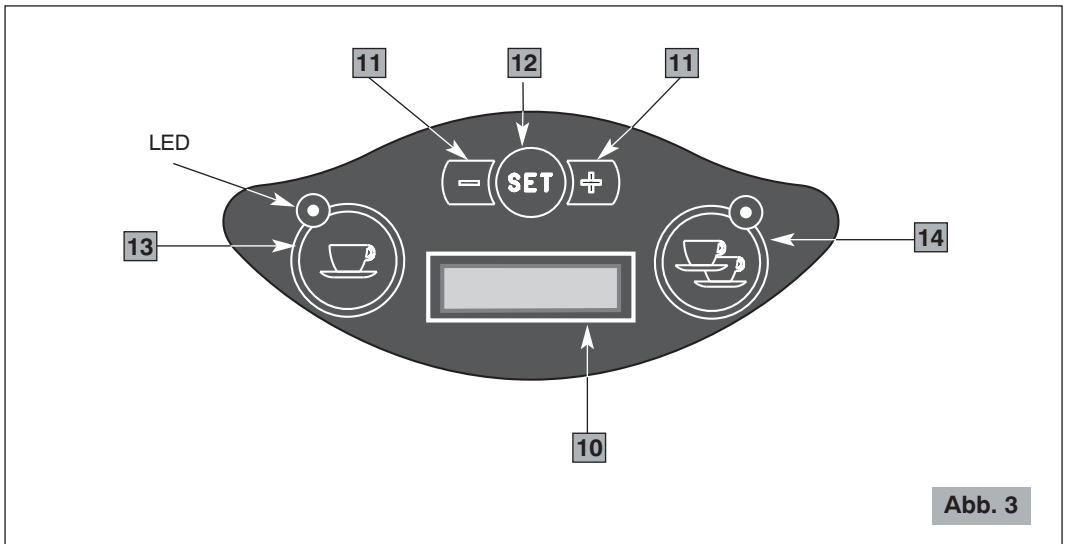


Abb. 3

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.

KINDER, DIE SICH IN DER NÄHE DES GERÄTES AUFHALTEN, STETS ÜBERWACHEN.

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 müssen beaufsichtigt werden, damit 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 Kohlendioxid- 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 Web Site www.ceado.com



Die CE-Konformitätserklärung dieses Geräts steht im Abschnitt *Produkte* unserer Web-Site 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.
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 (15 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 (5 Abb. 2) vollständig bis zum Anschlag offen ist.
-

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. 4) lockern, den Filterbehälter am Halter (2 Abb. 4) positionieren, ihre Höhe einstellen und dann die Schraube neuerlich anziehen.

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

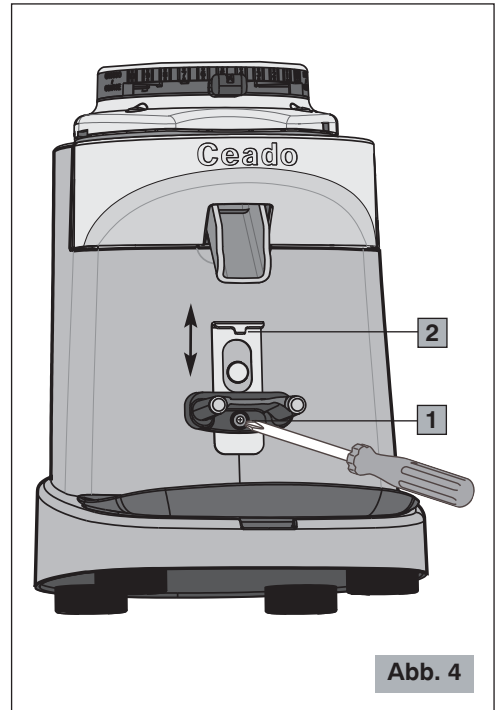


Abb. 4

VORBEREITUNG UND EINSATZ


Start

- 1 Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen und mit dem Deckel schließen.
- 2 Den ON-OFF-Schalter (15 Abb. 2) auf "I" einstellen.
Bei Einschalten des Geräts, erscheint am Display folgendes:

Coffee Grinder
PRONTO

- 3 Den Filterbehälter auf seiner Auflage (7 Abb. 1) positionieren.

Automatischer Betrieb

- 4 Zum Mahlen der Menge für eine Einzelportion, muss die Taste  gedrückt werden. Die entsprechende LED blinkt und das Gerät beginnt 5 Sekunden lang zu mahlen. Bei dieser Werkseinstellung werden ca. 8 Gramm Kaffee mit einem Durchschnittsmahlgrad gemahlen.

Anmerkung: Die bei dieser Einstellung erhaltene Menge gemahlene Kaffees kann je nach Kaffeearart, Kaffeebohnengröße und Röstungsgrad, aber auch abhängig von den klimatischen Bedingungen, den Mahleinstellungen und der Netzfrequenz erheblich variieren.

Zum Mahlen der Kaffeemenge für eine Doppelportion, muss die Taste  gedrückt werden.

Auch in diesem Falle blinkt die entsprechende LED und das Gerät beginnt 10 Sekunden lang zu mahlen. Bei dieser Werkseinstellung werden ca. 16 Gramm Kaffee mit einem Durchschnittsmahlgrad gemahlen.

Anmerkung: Die bei dieser Einstellung erhaltene Menge gemahlene Kaffees kann je nach Kaffeearart, Kaffeebohnengröße und Röstungsgrad, aber auch abhängig von den klimatischen Bedingungen, den Mahleinstellungen und der Netzfrequenz erheblich variieren.

Jedes Mal, wenn der Mahlgrad gewechselt wird, muss eine neue Betriebszeit eingestellt werden, um die genaue, gewünschte Kaffeemenge zu mahlen (siehe Abs. *Einstellung der Mahlzeiten*, Seite 61).

Manueller Betrieb

4 Zum fortlaufenden Mahlen des Kaffees ohne Zeiteinstellung, müssen die Tasten

 und  gleichzeitig gedrückt werden.

Beide LED blinken und das Gerät beginnt zu mahlen.

Anmerkung: Die Position des Filterbehälters so lange beibehalten, bis die Mahlung abgeschlossen ist!

Nach Abschluss des Auswurfs kehrt das Gerät auf den Zustand "BEREIT" zurück und wartet zum Mahlen einer neuen Portion, die gleich wie die vorher eingestellte ist.


Anmerkung: Nur beim automatischen Betrieb zeigt das Display auch die zum Abschluss des Auswurfs verbliebene Zeit an.

ZÄHLER DER AUSGEWORFENEN PORTIONEN



Die Kaffeemühle speichert in einem **Hauptzähler** die Anzahl der ausgeworfenen Portionen ab Verlassen des Werks (dieser Wert kann nicht rückgestellt werden) und in einem **Teilzähler** die Anzahl der ausgeworfenen Portionen nach vom Benutzer vorgenommenen Rückstellung (Reset). Bei jedem Zähler wird ferner die Anzahl der einzelnen und doppelten Portionen unterschieden.

Anmerkung: Aufgrund der Durchführung von statistischen Kontrollen des Produkts, könnte das Gerät das Werk mit Zählern, die von Null abgehen, verlassen.

● Ablesen der Zähler

Die Taste  drücken. Das Display zeigt zuerst den Teilzähler mit den Gesamtportionen an (Einzelportionen + Doppelportionen + manuelle Portionen), die nach der letzten Rückstellung (Reset) ausgeworfen wurden:

Totale Port. von
Reset XXX

Bei Drücken der Taste  oder  können ferner die vorgenommenen Einzel- oder Doppelportionen ab der letzten Rückstellung (Reset) unterschieden werden:


Einzelport. von
Reset XXX

oder

Doppelport. von
Reset XXX

Anmerkung: Der Wert der Gesamtportionen kann mehr als das Doppelte der Summe des Werts der Einzel- und Doppelportionen betragen, da auch die mit dem manuellen Betrieb ausgeworfenen Portionen gezählt werden.

Zum **Rückstellen eines Zählers** muss die Taste  3 Sekunden lang gedrückt werden, bis ein Doppelpiep zu hören ist.

Zum Lesen des Hauptzählers muss neuerlich die Taste  gedrückt werden und am Display wird nachfolgendes angezeigt:

Totale Portionen
gemahlen XXX

Auch in diesem Fall, können bei Drücken der Taste  oder  die vorgenommenen Einzel- oder Doppelportionen ab der letzten Rückstellung (Reset) unterschieden werden:

Einzelportion
gemahlen XXX

oder

Doppelportion
gemahlen XXX

Anmerkung: Nach 5 Sekunden Einsatz verlässt das System automatisch die Seite der Zähler und geht auf dem Normalbetrieb über.

EINSTELLUNGEN

Für eine korrekte Gesamteinstellung der Kaffeemühle bitte wie folgt vorgehen:

1. Einstellen der Korngröße (siehe Abs. *Einstellung zum Mahlen des Kaffees*, Seite 60) des gemahlene Kaffees.
2. Einstellen des Aussehens des gemahlene Kaffees.
3. Einstellen des Portionsgewichts durch Einstellung der Mahlzeiten (siehe Abs. *Einstellung der Mahlzeiten*, Seite 61).

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.

Eine weitere Korrektur des Mahlgrads kann vorgenommen werden, indem der Hebel (4 Abb. 1) am Kaffeebohnenbehälterboden (siehe Abb. 5) betätigt wird.



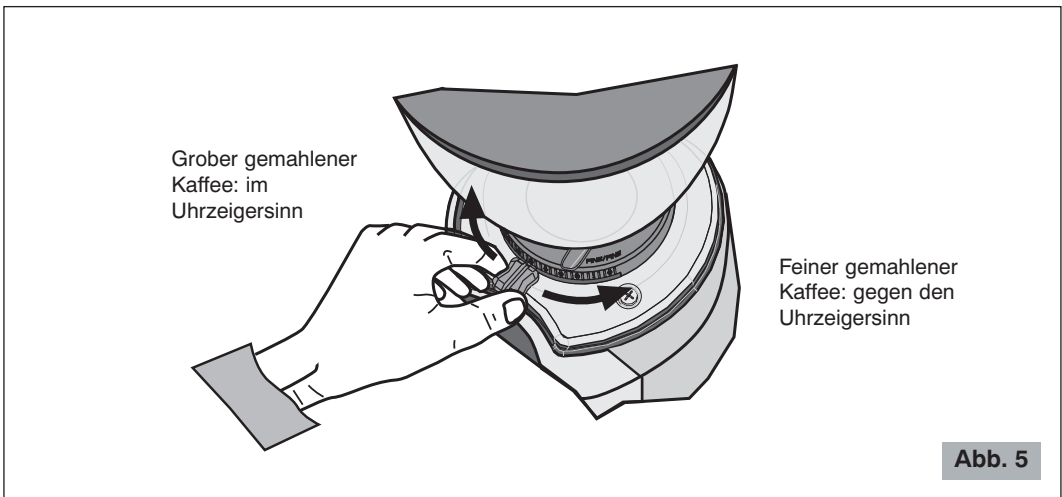
Betätigen Sie den Hebel immer mit laufendem Motor und ohne Kaffee in den Mahlscheiben).

Zu diesem Zweck kann der Verschluss (5 Abb. 2) am Kaffeebohnenbehälterboden betätigt werden, um das Hinunterfallen der Kaffeebohnen in das Mahlwerk zu unterbrechen oder wieder aufzunehmen.

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

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


ANMERKUNG! Es wird daher empfohlen, kleinere Kaffeemengen zu mahlen und bei jedem Einstellversuch abzuwarten, dass sich die Mahlscheiben vorher entleeren, indem jedes Mahl der Verschluss geöffnet und geschlossen wird.



EINSTELLUNG DER MAHLZEITEN

Anmerkung: Nur beim ersten Gebrauch werden, aufgrund der Beschaffenheit der Mahlscheiben, erst nach einer kurzen Anlaufzeit mit einigen Mahlvorgängen Portionen mit konstantem Gewicht erreicht.




● Einzelportion

Zum Ändern der Mahlzeit der Einzel- oder Doppelportion, muss das Einstellungsmenü abgerufen werden, indem die Taste  3 Sekunden lang gedrückt wird, danach ist ein Piep zu hören und am Display wird nachfolgendes angezeigt:

Zeit einstellen
Einzelportion

Zum Einstellen der Zeit einer Einzelportion, muss  gedrückt werden. Am Display wird die aktuell eingestellte Zeit angezeigt:

Tasten + - drücken
Z. Einzelp. 5.0

Zum Ändern dieser Zeit mit einer Präzision von 0,1 Sekunden, muss die Taste  oder  gedrückt werden und dann die Wahl mit der Taste  bestätigen. Wenn 10 Sekunden lang keine Taste gedrückt wird, wird keine Änderung vorgenommen.

Anmerkung: Die einstellbare Mindestzeit beträgt 0,1 Sekunden, während die maximale Zeit für eine Einzelportion 99,9 Sekunden beträgt.


●● Doppelportion

Zum Ändern der Mahlzeit einer Doppelportion, muss das Einstellungsmenü abgerufen werden, und am Display wird folgendes angezeigt:

Zeit einstellen
Einzelportion

Die Taste  ein Mal drücken. Am Display erscheint folgendes:

Zeit einstellen
Doppelportion


Nun kann bei Drücken der Taste , wie für die Einzelportion erklärt, die Mahlzeit für eine Doppelportion eingestellt werden.

Anmerkung: Die einstellbare Mindestzeit beträgt immer 0,1 Sekunden, während die maximale Zeit für eine Doppelportion 99,9 Sekunden beträgt.

● Verlassen des Einstellungsmenüs

Zum Verlassen des Einstellungsmenüs und zur Rückkehr auf den Zustand "BEREIT", wenn man sich auf einer der beiden Einstellseiten der Portionszeit befindet:




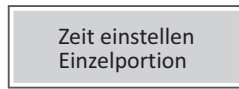
muss die Taste  so lange gedrückt werden, bis folgendes angezeigt wird:




Zur Bestätigung die Taste  drücken.


WAHL DER MENÜSPRACHE

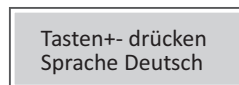
Die Taste  3 Sekunden lang drücken, um wie schon im vorherigen Abschnitt beschrieben, das Einstellungsmenü abzurufen. Am Display wird die erste Seite angezeigt:







Die Taste  zwei Mal drücken, bis die Seite angezeigt wird:

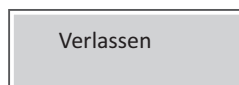



Zur Bestätigung die Taste  drücken. Am Display wird die folgende Seite angezeigt:



Die Taste  oder  zur Wahl einer der 5 Sprachen zu wählen: Italienisch, Englisch, Spanisch, Deutsch und Französisch. Zur Bestätigung die Taste  drücken.

Zum Verlassen des Einstellungsmenüs und zur Rückkehr auf den Zustand "BEREIT", muss die Taste  sechs Mal gedrückt werden, bis folgende Seite angezeigt wird:



Zur Bestätigung  drücken.

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 (letztes Einrasten) (siehe Abb. 6).**

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.**

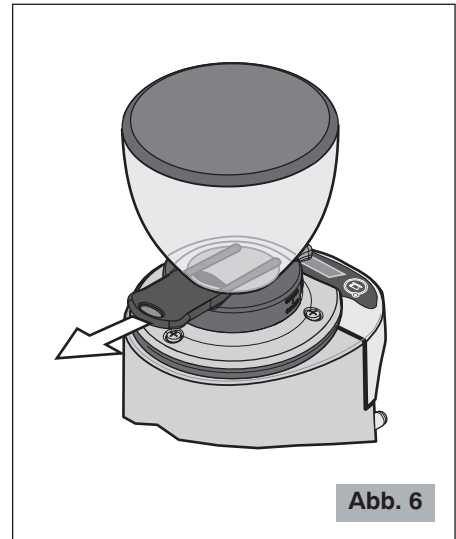


Abb. 6

REINIGUNG

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

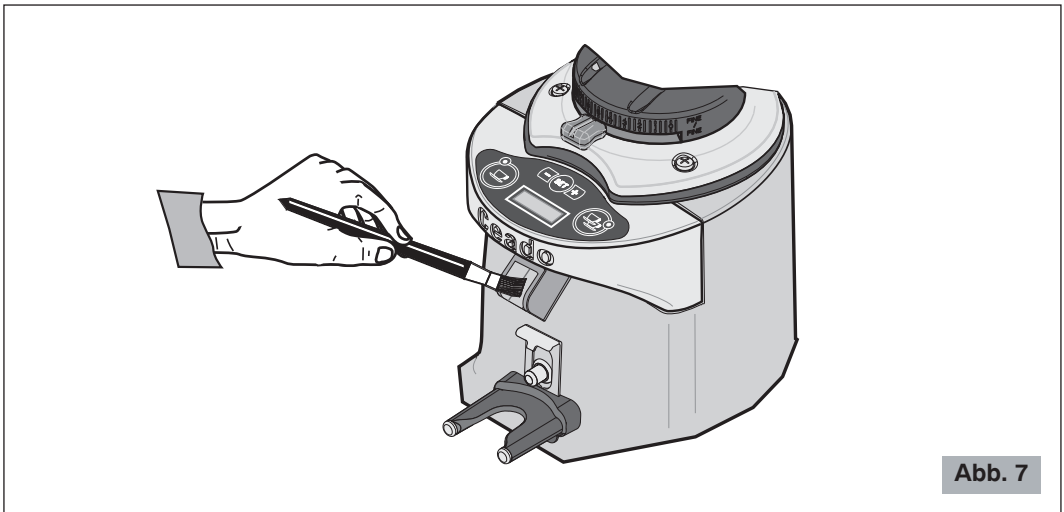
Die Reinigungsarbeiten müssen von **Personen mit Kenntnissen und praktischen Erfahrungen des Geräts** vorgenommen werden.

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 Neutralseife gewaschen werden. Danach sorgfältig trocknen.

- Für schwer zugängliche Bereiche eine Bürste oder Pinsel (Abb. 7) zur Reinigung benützen und für die anderen Oberflächen ein trockenes Tuch.



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.

Die Mahlscheiben unterliegen normalem Verschleiß und es wird daher empfohlen, diese ca. alle 600 kg Kaffee zu wechseln. Diese Mengenangabe kann je nach Art des benutzten Kaffees und Röstungsgrad variieren.

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 Espressokaffees bemerkenswert beeinflussen.

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

(Siehe Tabelle der nächsten Seite)

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, dass die Auswurföffnung frei ist.
Der Motor ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Einstellhebel im Uhrzeigersinn betätigt wird (4 Abb. 1). Andernfalls muss das Gerät ausgeschaltet, der Stecker von der Steckdose entfernt und ein technisch ausgebildetes Personal zu Rate gezogen werden.

ENTSORGUNG

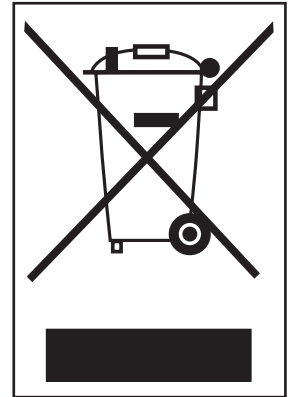
Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

(Gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG 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

Die Garantiezeit für dieses Produkt beträgt drei Jahre ab Kaufdatum und deckt Material- bzw. Baufehler; das Gerät muss auf jeden Fall den Anweisungen der vorliegenden Bedienungs- und Wartungsanleitung gemäß verwendet werden.

Während der Garantiezeit kann das Produkt je nach Ermessen des Herstellers repariert bzw. ausgetauscht werden, ohne dass dadurch zusätzliche Kosten entstehen.

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 nicht für Bauteile die, wie z. B. die Mahlscheiben, Verschleißerscheinungen ausgesetzt sind.

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.

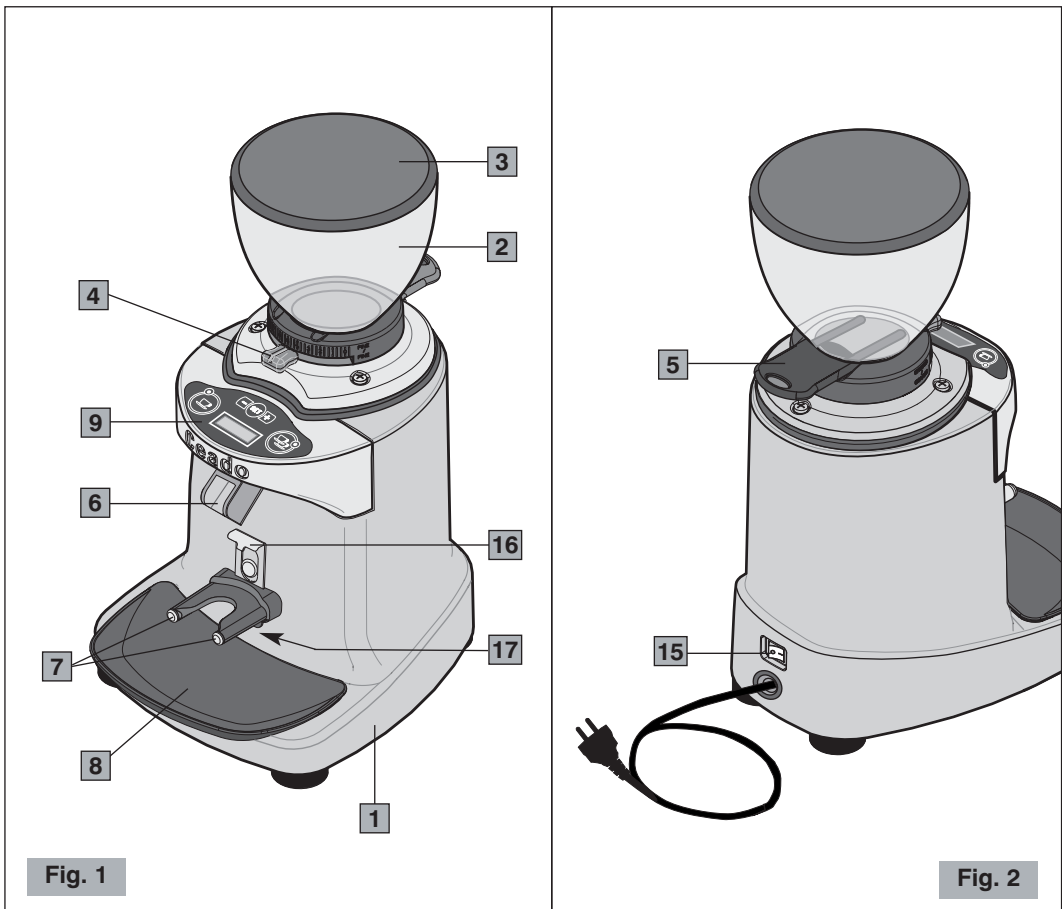
Wenn die o.g. Anleitungen nicht befolgt werden, verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeder Haftung befreit.

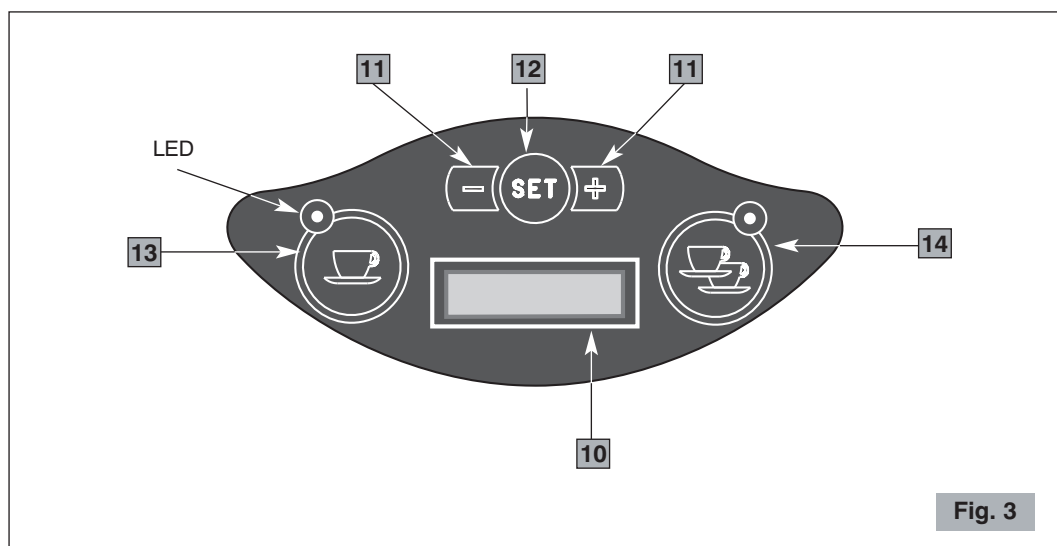
Da diese Anleitungen nicht alle möglichen Verwendungsmöglichkeiten decken können, muss man beim Gebrauch des Gerätes Verantwortung walten lassen.

MOLINILLO DE CAFÉ E37J

Componentes principales (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3)

- | | | | |
|----------|---------------------------|-----------|--------------------------------|
| 1 | Carrocera | 10 | Display dosificación |
| 2 | Tolva | 11 | Botón + Botón - |
| 3 | Tapa tolva | 12 | Botón SET |
| 4 | Palanca regulación molido | 13 | Selección 1 taza |
| 5 | Obturador tolva | 14 | Selección 2 tazas |
| 6 | Boca de descarga | 15 | Interruptor ON-OFF (I-O) |
| 7 | Apoyo copa porta-filtro | 16 | Soporte copa porta-filtro |
| 8 | Plato | 17 | Tornillo de regulación soporte |
| 9 | Teclado dosificación | | |





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.

MANTENER A LOS NIÑOS BAJO CONTROL CUANDO SE ENCUENTRAN CERCA DEL APARATO.

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. Los niños tendrían que controlarse para 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.
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 (15 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 (5 Fig. 2) completamente abierto hasta el final de la carrera.
-

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. 4), situar la copa porta-filtro sobre el soporte (2 Fig. 4), 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.

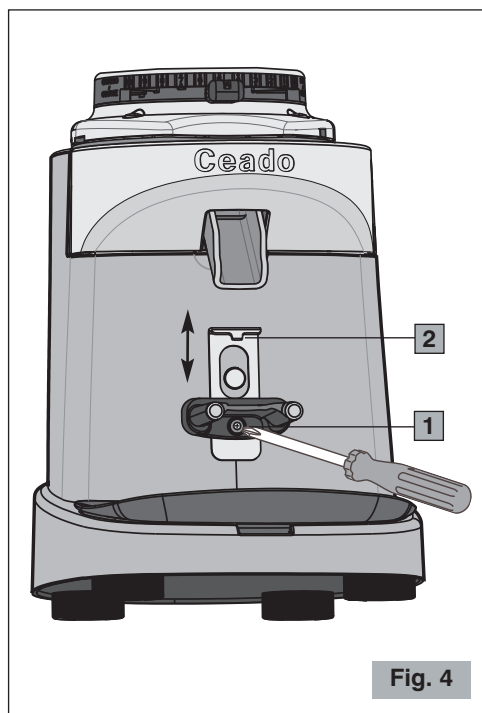


Fig. 4

PREPARACIÓN Y USO

Encendido

- 1 Cargar la tolva con granos de café cerrándola con su tapa.
- 2 Colocar el interruptor ON-OFF (15 Fig. 2) en la posición "I". Cuando se encienda el aparato el display visualizará:

Coffee Grinder
PRONTO

- 3 Colocar la copa porta-filtro en su apoyo (7 Fig. 1).

Funcionamiento automático

- 4 Para moler la cantidad de café para una dosis, pulsar el botón . El correspondiente

LED parpadeará y el aparato iniciará el molido que dura 5 segundos. Con esta configuración de fábrica se obtienen aproximadamente 8 gramos de café con grado de molido mediano.

Nota: La cantidad de café molido que se puede obtener con esta configuración puede variar, incluso sensiblemente, según el tipo de café utilizado, la dimensión de los granos, el grado de tostado, además de las condiciones climáticas, de la regulación del molido y de la frecuencia de red.

Para moler la cantidad de café para dos dosis pulsar el botón . También en este caso

parpadeará el correspondiente LED y el aparato iniciará el molido que dura 10 segundos. Con esta configuración de fábrica se obtiene aproximadamente 16 gramos de café con grado de molido mediano.

Nota: La cantidad de café molido que se puede obtener con esta configuración puede variar, incluso sensiblemente, según el tipo de café utilizado, la dimensión de los granos, el grado de tostado, además de las condiciones climáticas, de la regulación del molido y de la frecuencia de red.

Cuando se cambio el grado de molido se tiene que regular un tiempo de funcionamiento nuevo para suministrar la cantidad justa de café solicitada (véase *Pár. Regulación tiempos de molido*, pág. 77).

Funcionamiento manual

4 Para moler café de modo continuado, sin ninguna regulación de tiempo, pulsar

contemporáneamente los botones  y .

Parpadearán ambos LED y el aparato iniciará el molido.

Nota: ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine el suministro!

Al final del suministro vuelve en el estado inicial de LISTO esperando moler una dosis nueva igual a la última regulación.


Nota: Sólo con funcionamiento automático, el display visualizará también el tiempo restante para completar el suministro.

CONTADORES DOSIS MOLIDAS



El molinillo de café memoriza en un **contador general** el número de dosis molidas desde la salida de la fábrica (dato que no se puede llevar a cero) y en un **contador parcial** el número de dosis molidas después de un reset realizado por el usuario. Además, para cada tipo de contador se distingue si se trata de una y dos dosis.

Nota: Por causa de la ejecución de controles estadísticos de producto, el aparato puede salir de la fábrica con los contadores que no están en cero.

● Leer los contadores

Pulsar el botón . El display visualizará primero el contador parcial de las dosis totales (una dosis + dos dosis + dosis manuales) molidas desde el último reset:

Dosis tot. desde
reset XXX


Pulsando el botón  o  se pueden distinguir una dosis y dos dosis realizadas siempre desde el último reset:

Una dosis desde
reset XXX

o



Doble dos. desde
reset XXX

Nota: El valor de las dosis totales puede ser diferente de la suma del valor de una dosis más el valor de las dos dosis, porque considera también las dosis molidas con el funcionamiento manual.

Para **poner en cero un contador** mantener pulsado el botón  por 3 segundos hasta escuchar el doble beep.

Para leer el contador principal pulsar nuevamente el botón . El display visualizará:

Dosis totales
molidas XXX

También en este caso, pulsando el botón  o el botón  se pueden distinguir las una dosis y las dos dosis realizadas siempre desde el último reset:

Una dosis
molidas XXX

o

Doble dosis
molidas XXX

Nota: Después de 5 segundos de inutilización, el sistema sale automáticamente de la página de los contadores y se coloca en funcionamiento normal.

REGULACIONES

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

1. Regular la granulometría (véase Pár. *Regulación molido*, pág. 76) del café molido.
2. Regular el aspecto del café molido.
3. Regular el peso de la dosis interviniendo en el tiempo de molido (véase Pár. *Regulación tiempos de molido*, pág. 77).

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.

Otra corrección del grado de molido se puede efectuar con la palanca (4 Fig. 1) colocada en la base de la tolva (véase Fig. 5).



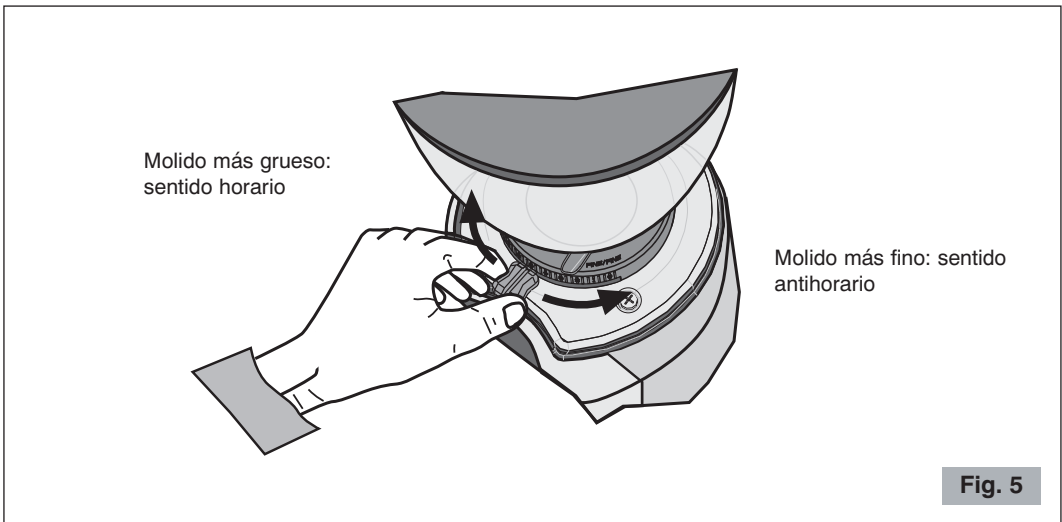
Prestar siempre atención que se mueva la palanca con motor en movimiento y en vacío (sin café entre las muelas).

Para esto se puede accionar el obturador (5 Fig. 2) 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 en sentido antihorario.
- Para obtener un molido más grueso se tiene que mover la palanca 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.


¡NOTA! Se aconseja moler pequeñas cantidades de café dejando vaciar las muelas cada vez que se lleva a cabo la operación, abriendo y cerrado el obturador.



REGULACIÓN TIEMPOS DE MOLIDO

Nota: Sólo en el primer utilizzo, dada la conformación de las muelas, para obtener una dosis de peso constante es necesario un breve período de rodaje moliendo café en grano.




● Una dosis

Para cambiar el tiempo de molido tanto de una dosis como de dos dosis, hay que entrar en el menú regulaciones manteniendo pulsado el botón  por 3 segundos hasta que se escuche un beep y en el display se visualice:

Ajustar tiempo
una dosis

Para regular el tiempo de una dosis pulsar . El display visualizará el tiempo actualmente regulado:

Usar botón + -
t. una 5.0


Pulsar el botón  o  para modificar este tiempo con la precisión de 0,1 segundos y después confirmar la elección con el botón . Si no se pulsa ningún botón por 10 segundos no se realizará ninguna modificación.

Nota: El tiempo mínimo regulable es de 0,1 segundos mientras el máximo, para una dosis, es de 99,9 segundos.


●● Dos dosis

Para cambiar el tiempo de molido para dos dosis entrar en el menú regulaciones y cuando en el display se visualiza:

Ajustar tiempo
una dosis

pulsar el botón  una vez. El display visualizará:

Ajustar tiempo
dos dosis

Después de esto pulsando el botón  se regula, del mismo modo como se explicó anteriormente para una dosis, el tiempo de molido para dos dosis.

Nota: El tiempo mínimo regulable es siempre 0,1 segundos mientras el máximo, para dos dosis, es de 99,9 segundos.

● Salir del menú regulación

Para salir del menú regulaciones y volver en el estado de LISTO, cuando se está en una de las dos páginas de regulación del tiempo de dosis:

Ajustar tiempo
una dosis

o


Ajustar tiempo
dos dosis

pulsar el botón  hasta visualizar:


Salida

Confirmar pulsando el botón .

SELECCIÓN IDIOMA DEL MENÚ

Pulsar el botón  por 3 segundos para entrar, como descrito también en el párrafo anterior, en el menú regulaciones. El display visualizará la primera página:




Ajustar tiempo
una dosis


Pulsar el botón  dos veces hasta que se visualice la página:

Regular
Idioma

Confirmar pulsando el botón . El display visualizará la página:

Usar botón + -
Idioma Español

Pulsar el botón  o  para seleccionar uno de los 5 idiomas: italiano, inglés, español, alemán y francés. Confirmar pulsando el botón .

Para salir del menú regulaciones y volver al estado de LISTO, pulsar el botón  por seis veces hasta que se visualice la página:

Salida

Confirmar pulsando el botón .

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 (último clic) (véase Fig. 6).**

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.**

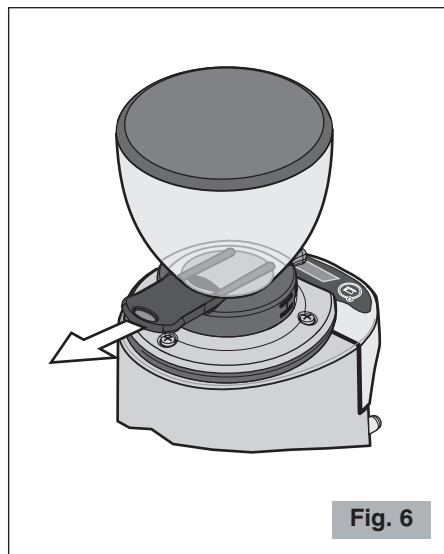


Fig. 6

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.**

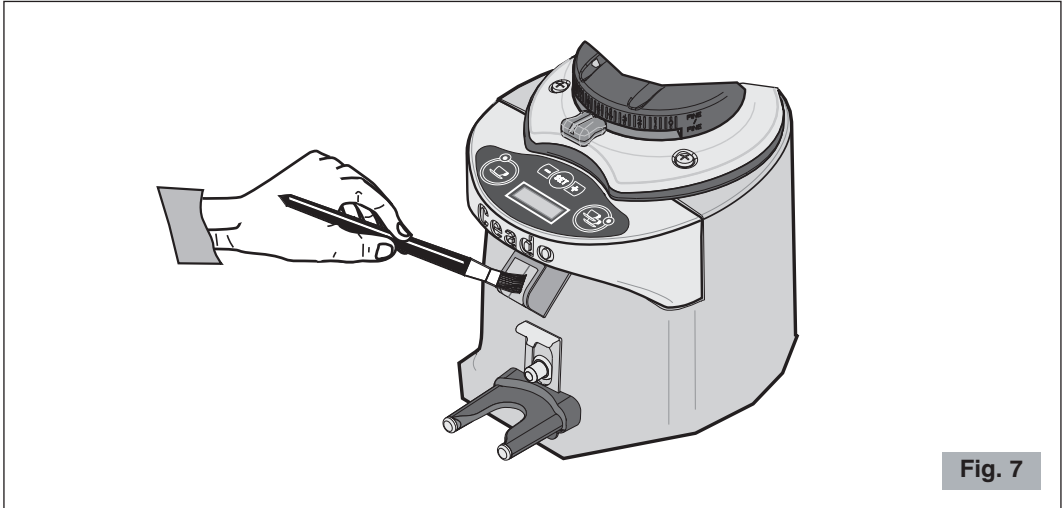
! **Desconectar siempre el enchufe del aparato de la toma de corriente antes de efectuar la limpieza.**

● **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.

- Utilizar un cepillo o un pincel (Fig. 7) para limpiar las zonas más escondidas en su interno o un paño seco para las otras superficies.



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 parte sometida a desgaste normal y el fabricante aconseja sustituir las mismas cada 600 kg aproximadamente. Esta cantidad puede variar según el tipo de café utilizado y el grado de tostado.

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 página siguiente)

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.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 reprobado. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco.
La granulometría no es uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	<ul style="list-style-type: none"> • Controlar que la boca de descarga del café esté libre.
El motor se bloquea.	<ul style="list-style-type: none"> • 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 manipulando en sentido horario la palanca de regulación (4 Fig. 1). Si esto no fuera suficiente, apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y contactar al personal técnicamente calificado.

ELIMINACIÓN

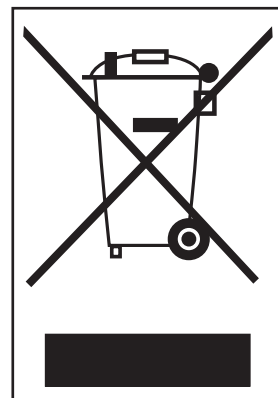
Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países con sistemas de recogida selectiva de residuos en conformidad con la directiva europea 2002/96/CE y actualizaciones posteriores)

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 por un periodo de tres años a partir de la fecha de compra, con la condición que se utilice según lo prescrito en el presente manual de uso y mantenimiento.

En el periodo de garantía este producto se podrá arreglar o sustituir, según la decisión del productor, sin añadir costes.

Si el producto necesitara operaciones de mantenimiento o reparación en el periodo cubierto por la garantía, se ruega contactar al revendedor 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.

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.



Ceado S.r.l.

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

Fax: (00-39) 041 50 38 413

E-mail: info@ceado.com

<http://www.ceado.com>