

I

## MACINACAFFÈ

MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

GB

## COFFEE GRINDER

USE AND MAINTENANCE MANUAL

F

## MOULIN À CAFÉ

MANUEL D'UTILISATION

D

## KAFFEEMÜHLE

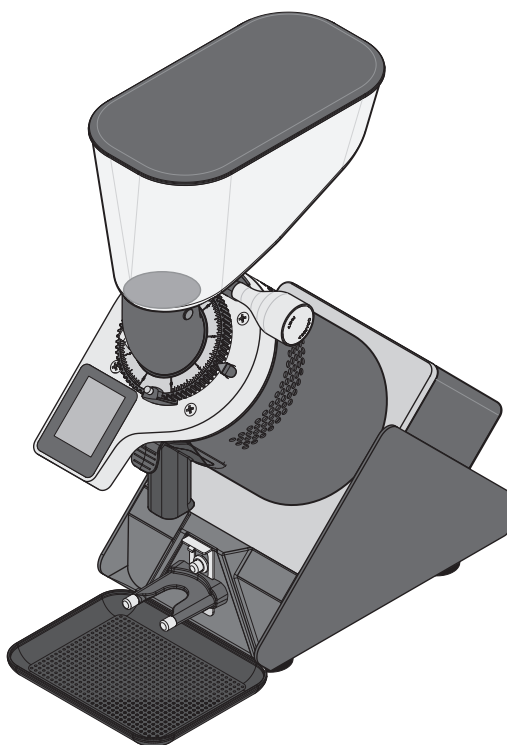
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

E

## MOLINILLO DE CAFÉ

MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO

**E37Z-Barista**



## MACINACAFFÈ E37Z-Barista

Il macinacaffè modello E37Z-Barista è un apparecchio professionale per la macinatura del caffè e la distribuzione dello stesso attraverso una bocchetta erogatrice.

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

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



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



**Pagina 4**

---

## COFFEE GRINDER E37Z-Barista

The coffee grinder model E37Z-Barista is a professional machine for grinding coffee and distributing it through a discharge opening.

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

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



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



**Page 36**

---

## MOULIN À CAFÉ E37Z-Barista

Le moulin à café modèle E37Z-Barista 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, ils doivent être utilisés avec une prudence particulière pour éviter les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil.

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



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



**Page 68**

---

## KAFFEEMÜHLE E37Z-Barista

Die Kaffeemühle Modell E37Z-Barista 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.



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

D

Seite 100

---

## MOLINILLO DE CAFÉ E37Z-Barista

El molinillo de café modelo E37Z-Barista 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.



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

E

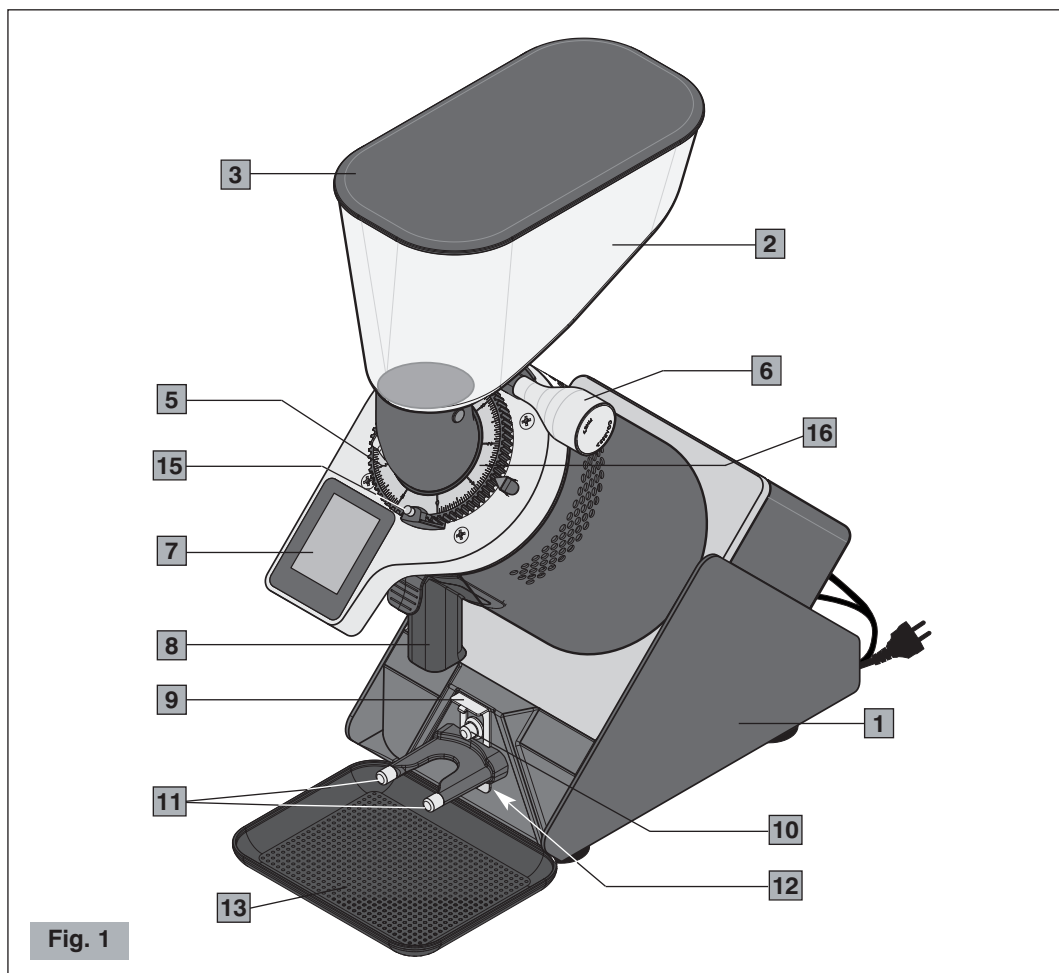
Página 132

---

## MACINACAFFÈ E37Z-Barista

### Componenti principali (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

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



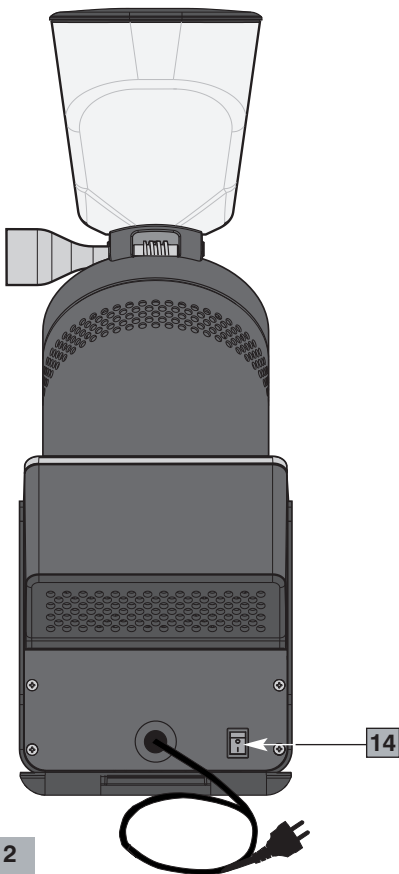


Fig. 2

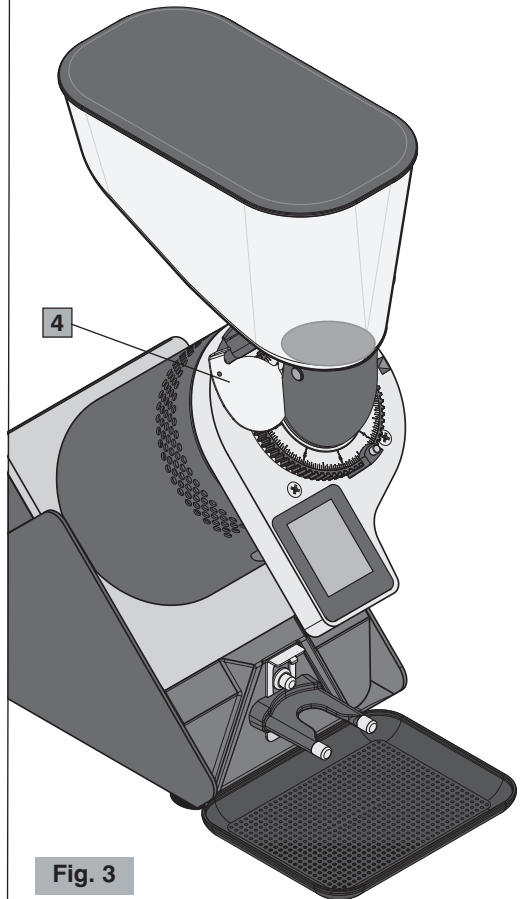
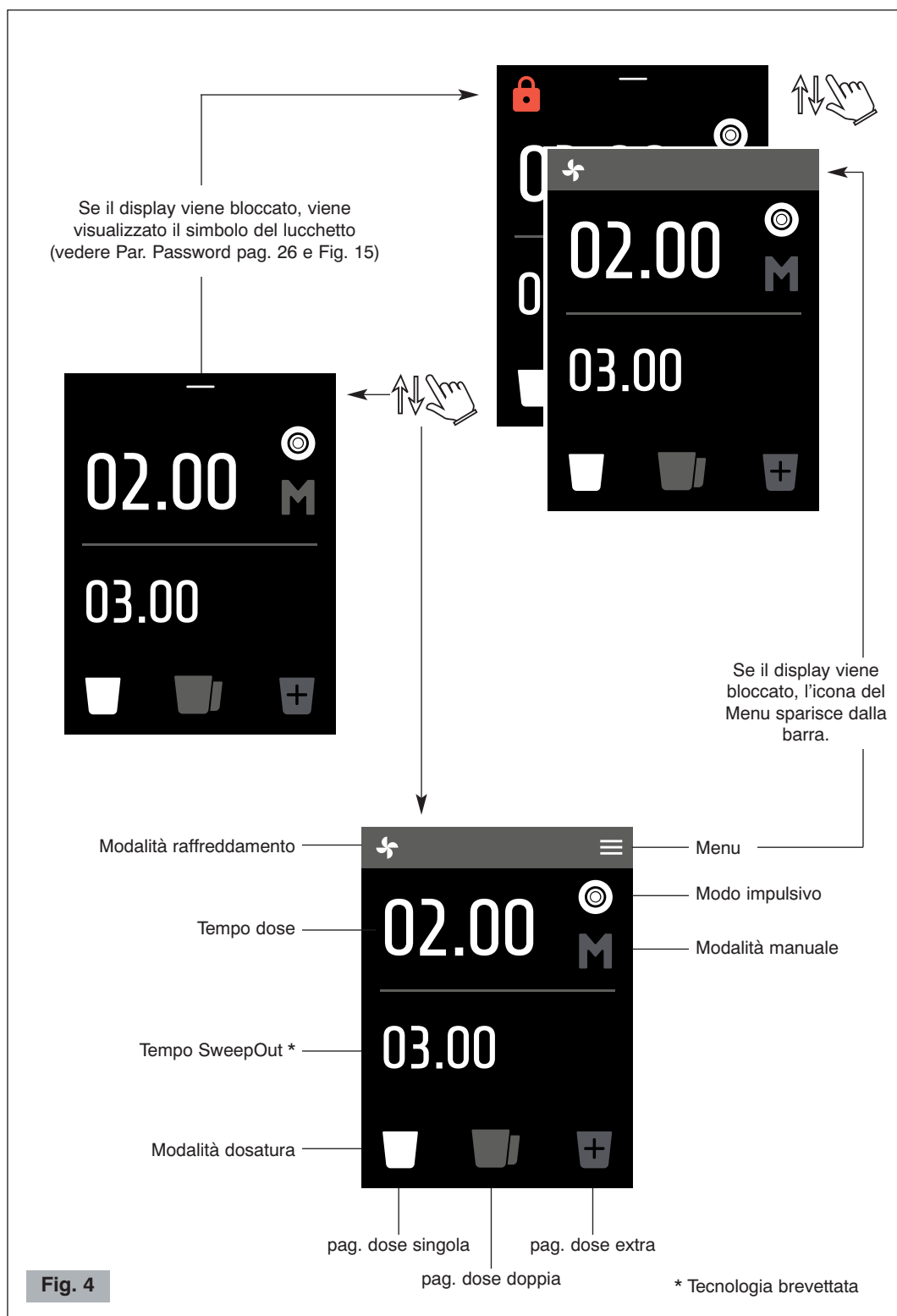


Fig. 3



## **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. Questo apparecchio **NON** è destinato alle lavorazioni industriali di cibo nelle produzioni di massa.
11. Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza.

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

12. **Non** utilizzare questo apparecchio per operazioni diverse da quella di macinare il caffè tostato 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 (CO<sub>2</sub>). 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](http://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 (14 Fig. 2) sia in posizione "O" di spento.

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

## PREPARAZIONE E USO

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

### ACCENSIONE

- 1** Caricare la campana con i chicchi di caffè chiudendola poi con il suo coperchio.
- 2** Portare l'interruttore ON-OFF (14 Fig. 2) sulla posizione "I". Si accende il pannello (7 Fig. 1) (vedere Fig. 4).

### Funzionamento automatico

- 3** Entrare nella pagina della dose desiderata (singola, doppia o extra) premendo sull'icona della pagina (vedere Fig. 5) **oppure facendo scorrere il dito sul display per cambiare pagina.**
- 4** Premere con la coppa portafiltro (posizionandola sopra l'appoggio (11 Fig. 1) sotto il supporto (9 Fig. 1) preventivamente regolato in base al modello della coppa portafiltro utilizzata) il pulsante di erogazione start (10, Fig. 1). Mantenere il portafiltro in posizione finché non si conclude l'erogazione.

Il display visualizza oltre il tempo rimanente per la dose e per lo SweepOut anche il loro avanzamento tramite una barra (vedere Fig. 5a).

**Nota:** La quantità di caffè macinato che si può ottenere con le impostazioni effettuate 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 (vedere Par. *Impostazione tempi di macinatura*, pag. 17).

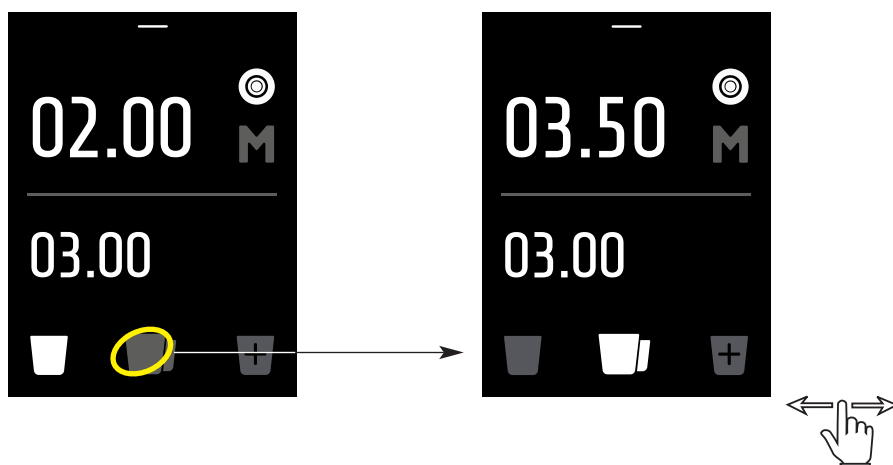


Fig. 5



Fig. 5a

## Funzionamento manuale

- 3 Premere sull'icona **M** (modalità manuale) per attivarla (vedere Fig. 5b).
- 4 Premere con la coppa portafiltro il pulsante start (10, Fig. 1) e mantenerlo premuto per il tempo desiderato che viene visualizzato sul display. La barra di avanzamento della dose lampeggia (vedere Fig. 5c). Una volta rilasciato il pulsante start, si avvia lo SweepOut. Il display visualizza il tempo rimanente per lo SweepOut con la barra di avanzamento che lampeggia.

Per disattivare la modalità manuale ripremere sull'icona **M**.

**Nota:** Il display va automaticamente in stand-by se non viene utilizzato per un tempo minimo di 1 minuto. Questo tempo è impostabile, in minuti, nel menu Stand-by (vedere Par. Stand-by pag. 30).

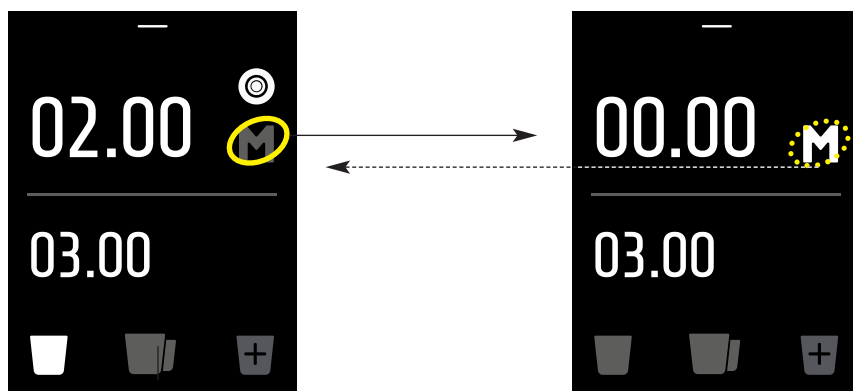
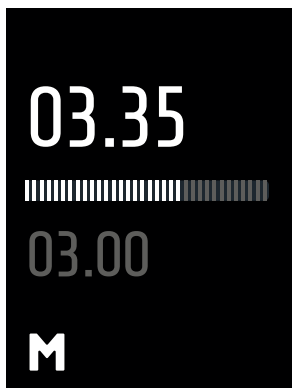
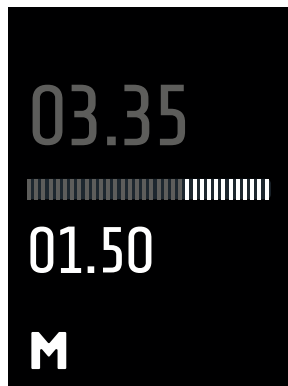


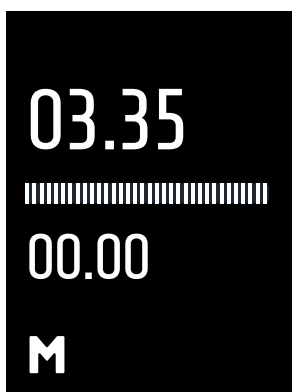
Fig. 5b



① Avanzamento dose



② Avanzamento SweepOut



③ Fine

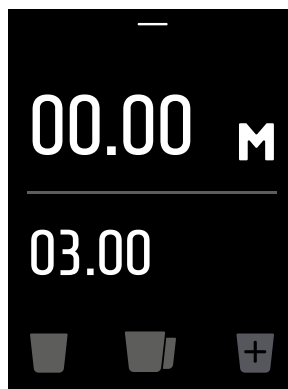


Fig. 5c

## IMPOSTAZIONI

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

1. Regolare la granulometria (vedere Par. *Regolazione macinatura*, pag. 14) del caffè macinato.
2. Regolare l'aspetto del caffè macinato.
3. Regolare il peso della dose agendo sul tempo di macinatura (vedere Par. *Impostazione tempi di macinatura*, pag. 17).

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

### REGOLAZIONE MACINATURA

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

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



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

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

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

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

### Posizione disco indicatore granulometria (16, Fig. 1)

Dopo aver regolato il grado di macinatura desiderato, se si vuole impostarlo come valore zero (o come qualsiasi altro valore del disco indicatore), è sufficiente togliere il bloccadisco (15, Fig. 1), ruotare il disco indicatore fino alla posizione voluta e bloccarlo di nuovo.

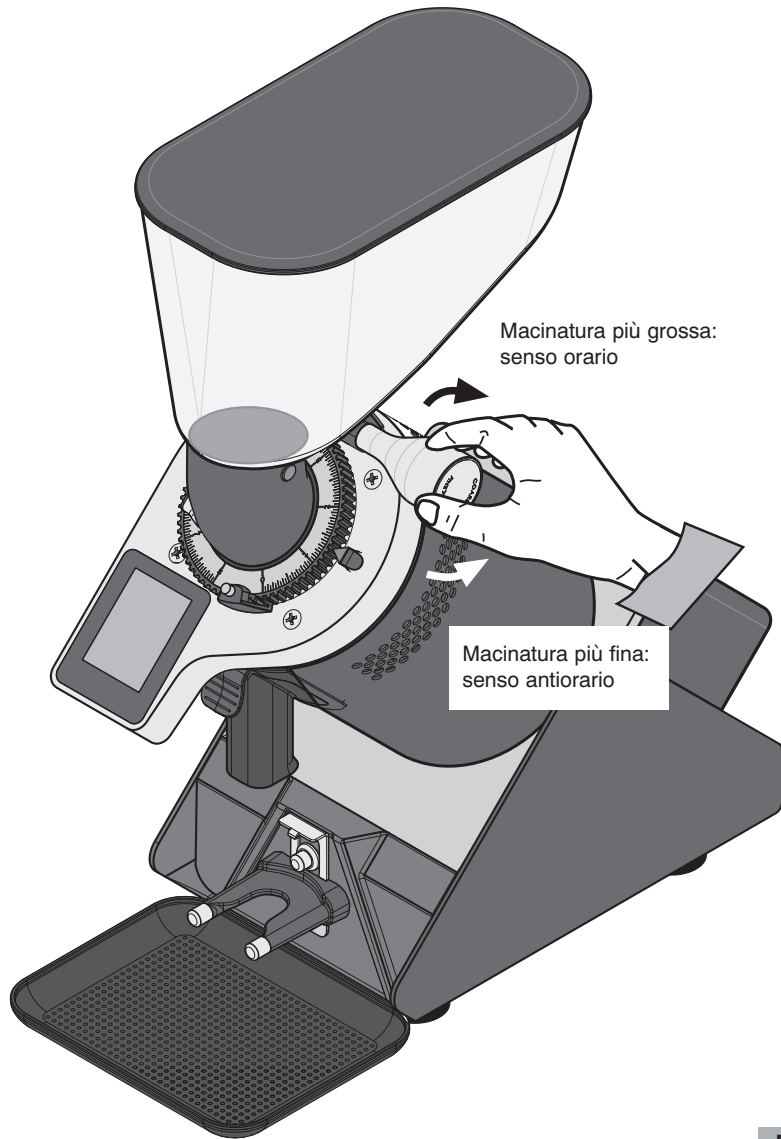


Fig. 6



Fig. 7



## 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.



**Nota:** Il tempo minimo impostabile è 0,10 secondi e quello massimo 99,90 secondi per tutte le dosi.

Per cambiare il tempo di macinatura di qualsiasi dose (singola, doppia o extra), agire come segue (il procedimento è lo stesso per tutti i tipi di dose).

Accedere alla pagina della dose doppia per esempio (vedere Fig. 7). Premere sulle unità o i decimali

del tempo che si vuole cambiare. Il display visualizza la pagina di modifica con i tasti  e .

Decrementare o incrementare toccando rispettivamente sui tasti  o .

Confermare le modifiche con il tasto . Per uscire senza modificare, premere il tasto .

**Nota:** Il tempo di SweepOut è unico per tutte le dosi.

**Per non modificare accidentalmente le varie impostazioni, si può scegliere di bloccare il display. In tal caso, per poter lavorare, sarà possibile solo navigare tra le pagine delle dosi (vedere Par. Password pag. 26 e Fig. 14).**


---

## ALTRE IMPOSTAZIONI

### ● Impostazione pulsante start (solo per modo automatico)

Come impostazione di fabbrica l'apparecchio eroga il caffè solo finché il pulsante start (10 Fig. 1) rimane premuto.

Se durante l'erogazione di una dose questo pulsante viene rilasciato il motore si ferma, il sistema si mette in pausa e sul display viene visualizzato il tempo rimanente per completare la dose (vedere

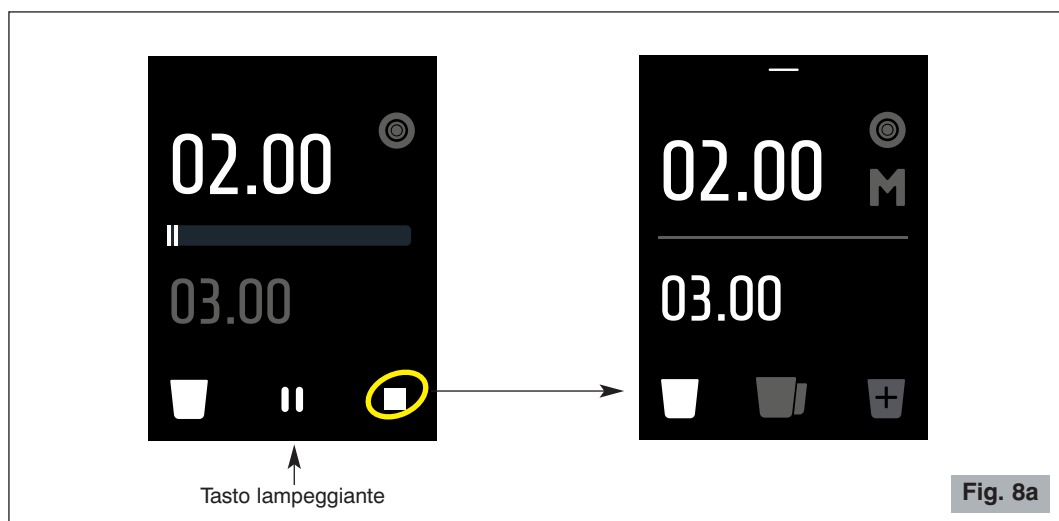
Fig. 8a). Inoltre, per evidenziare il fatto che la dose erogata non è stata completata, il tasto  lampeggia. A questo punto per completare la dose basta premere di nuovo con la coppa portafiltro il pulsante start (10 Fig. 1) e tenerlo premuto fino al termine della dose (lo SweepOut si esegue in modo automatico).

Se, invece, non si desidera più terminare la dose, per uscire o ripristinare il tempo, sarà

sufficiente premere il tasto  (vedere Fig. 8a).

È comunque possibile cambiare questa funzione attivando o disattivando il **modo impulsivo** del

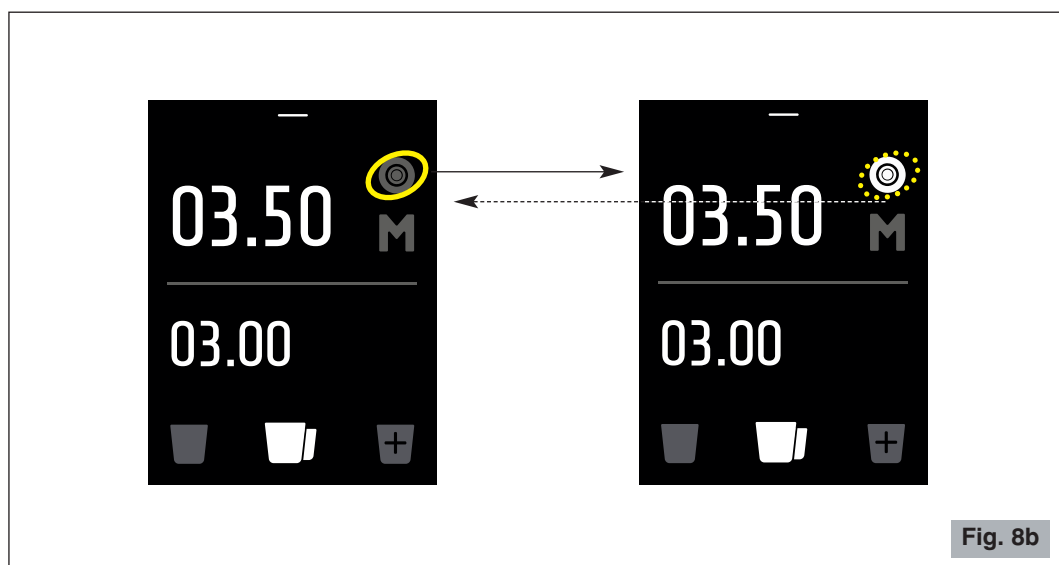
---



pulsante start (10 Fig. 1). Con il modo impulsivo attivato l'erogazione del caffè inizierà alla semplice pressione del pulsante start (10 Fig. 1) e finirà solo alla fine del tempo impostato per erogare la dose richiesta e per lo SweepOut. Con il modo impulsivo disattivato verrà erogata la dose solo tenendo premuto il pulsante start (10 Fig. 1). Anche in questo caso l'erogazione del caffè terminerà solo alla fine del tempo impostato per erogare la dose richiesta e per lo SweepOut.



Per **cambiare il funzionamento del pulsante start**, premere il tasto  /  per rispettivamente attivare / disattivare il modo impulsivo (vedere Fig. 8b).

**Nota:** Se si utilizza il supporto coppa portafiltro, si consiglia di lavorare con il modo impulsivo disattivato (OFF).



### Pausa/arresto erogazione dose (solo per il modo impulsivo)

Durante l'erogazione **in modo impulsivo**, se si desidera mettere in pausa o finire la dose, toccare lo schermo. L'apparecchio si mette in pausa, sullo schermo appare la pagina della Fig. 8c con il tempo rimanente.

Per riprendere l'erogazione della dose premere su , per uscire senza terminare la dose premere su  (vedere Fig. 8c).

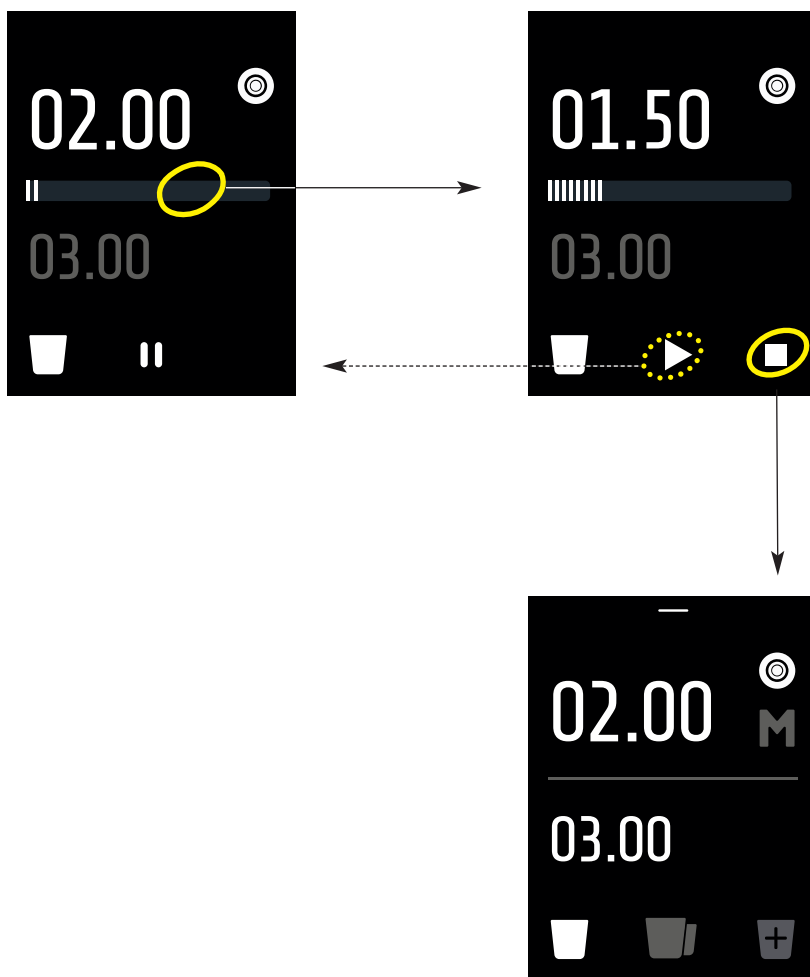


Fig. 8c

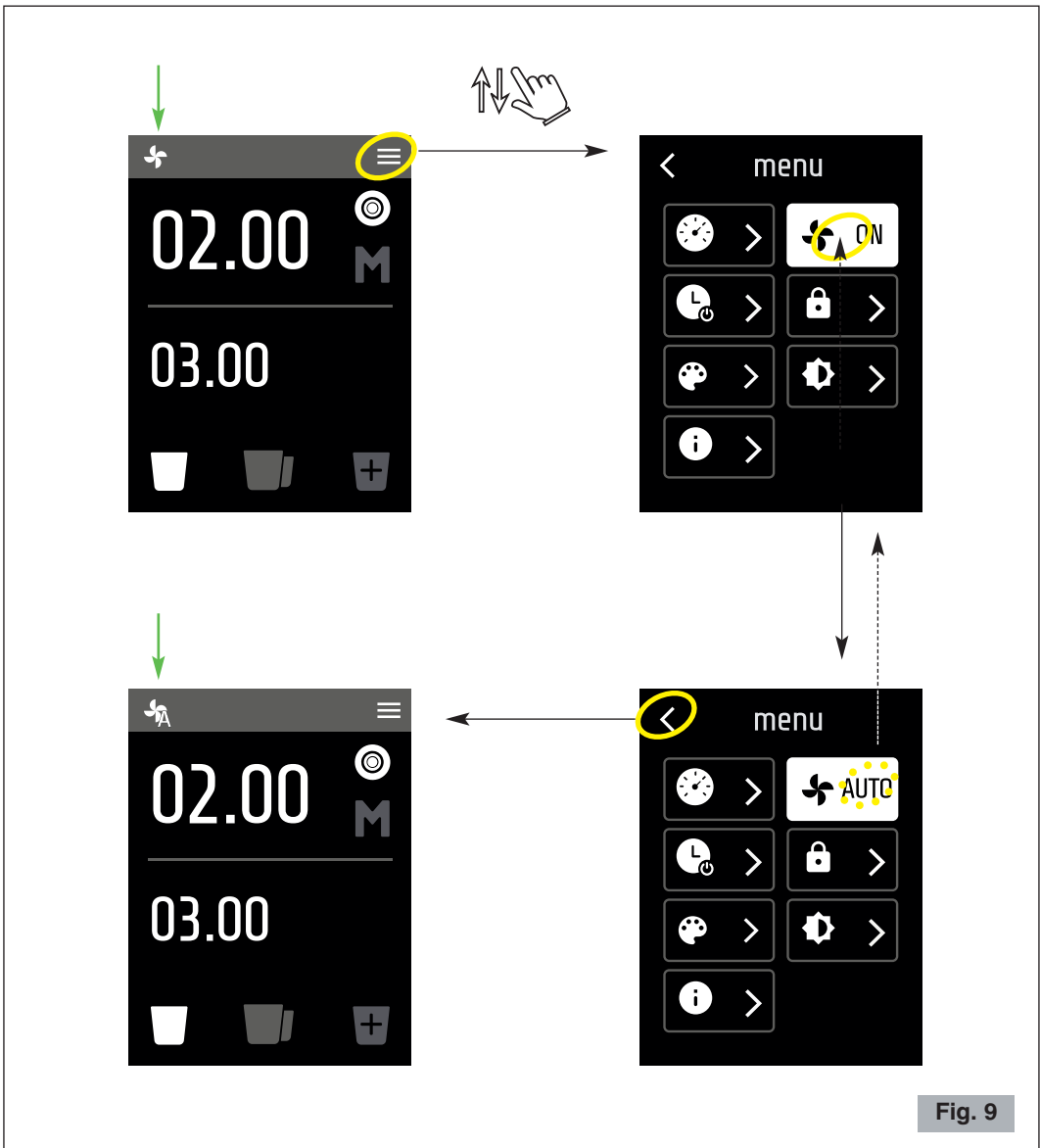
## ● Impostazione modalità raffreddamento

L'apparecchio esce dalla fabbrica con un sistema automatico di regolazione della temperatura che aziona una ventola solo quando è necessario. Tuttavia si può cambiare questa impostazione e farla funzionare in modo continuo.

Per **cambiare la modalità di raffreddamento**, entrare nei menu e premere il tasto



per passare rispettivamente dalla modalità continua a quella automatica e viceversa (vedere Fig. 9).



### ● **Funzione SweepOut**

L'apparecchio ha una funzione di "SweepOut" che fa girare le macine in senso inverso per un tempo impostabile alla fine della macinatura. Lo SweepOut si attiva sempre in modo automatico.

Il tempo di SweepOut si imposta come per quello delle dosi (vedere Par. Impostazione tempi di macinatura pag. 17).

**Nota:** *Il tempo di SweepOut è unico per tutte le dosi.*

---

---

## SEGNALAZIONE DI SICUREZZA

Quando si rimuove la bocchetta erogatrice (8, Fig. 1), sul display viene visualizzato un avvertimento



(vedere Fig. 10).

Se si cerca di far avviare la macinatura, il display visualizza la pagina indicante la mancanza della bocchetta e il simbolo di avviso (vedere Fig. 10).

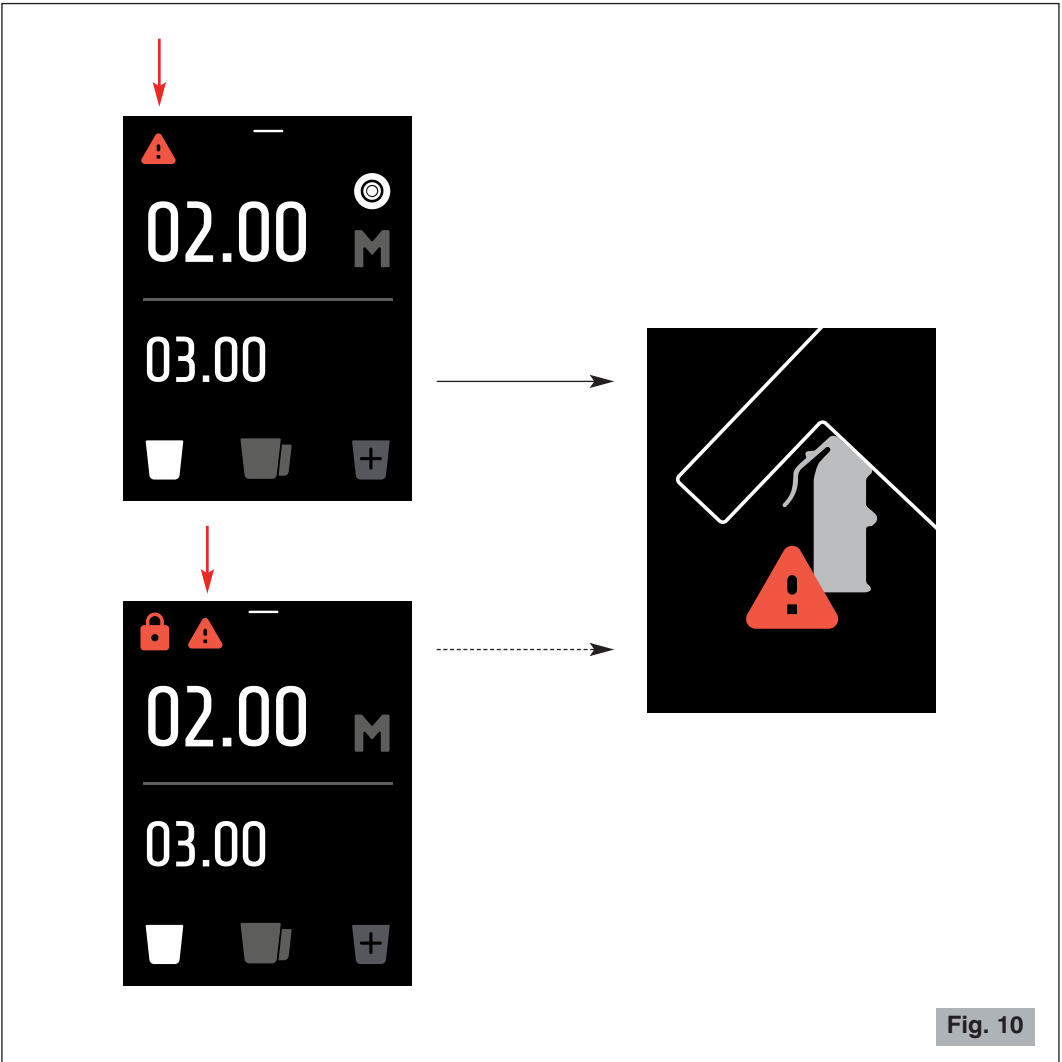






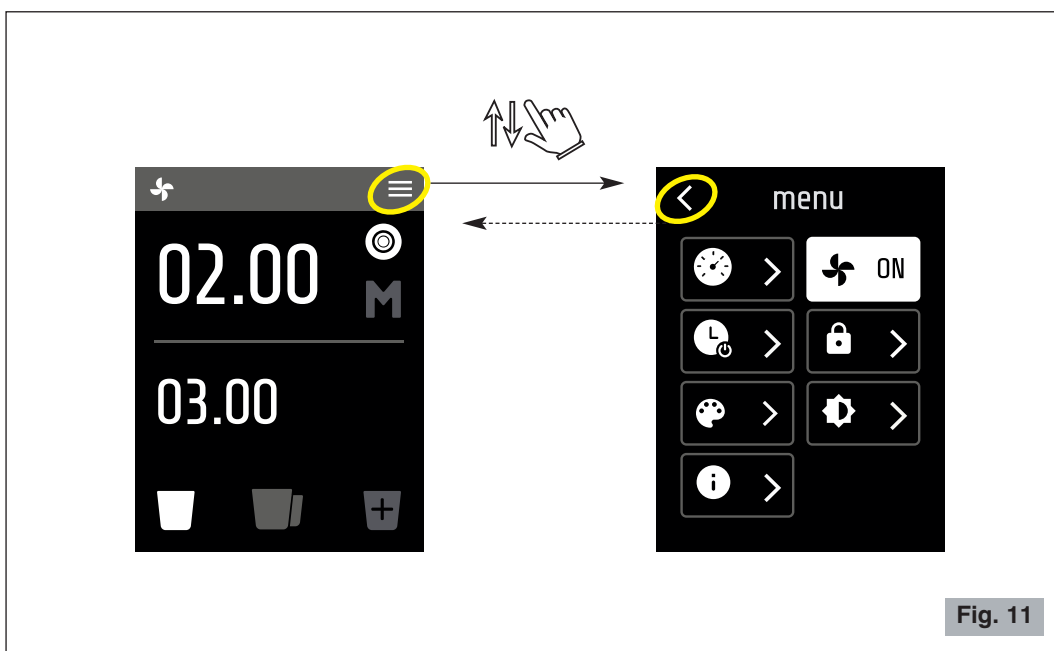
Fig. 10

## I VARI MENU

Per entrare nei vari Menu dalla pagina principale, premere  oppure far scorrere il dito sul display dall'alto verso il basso (vedere Fig. 11). Per tornare alla pagina principale premere  oppure far scorrere il dito dal basso verso l'alto.

Da qualsiasi pagina Menu, per tornare alla pagina principale, premere  (vedere Fig. 12), mentre per tornare alla pagina dei Menu premere .

**Per salvare le impostazioni è sufficiente uscire dalla pagina in uso.**



## 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, doppie e extra.

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

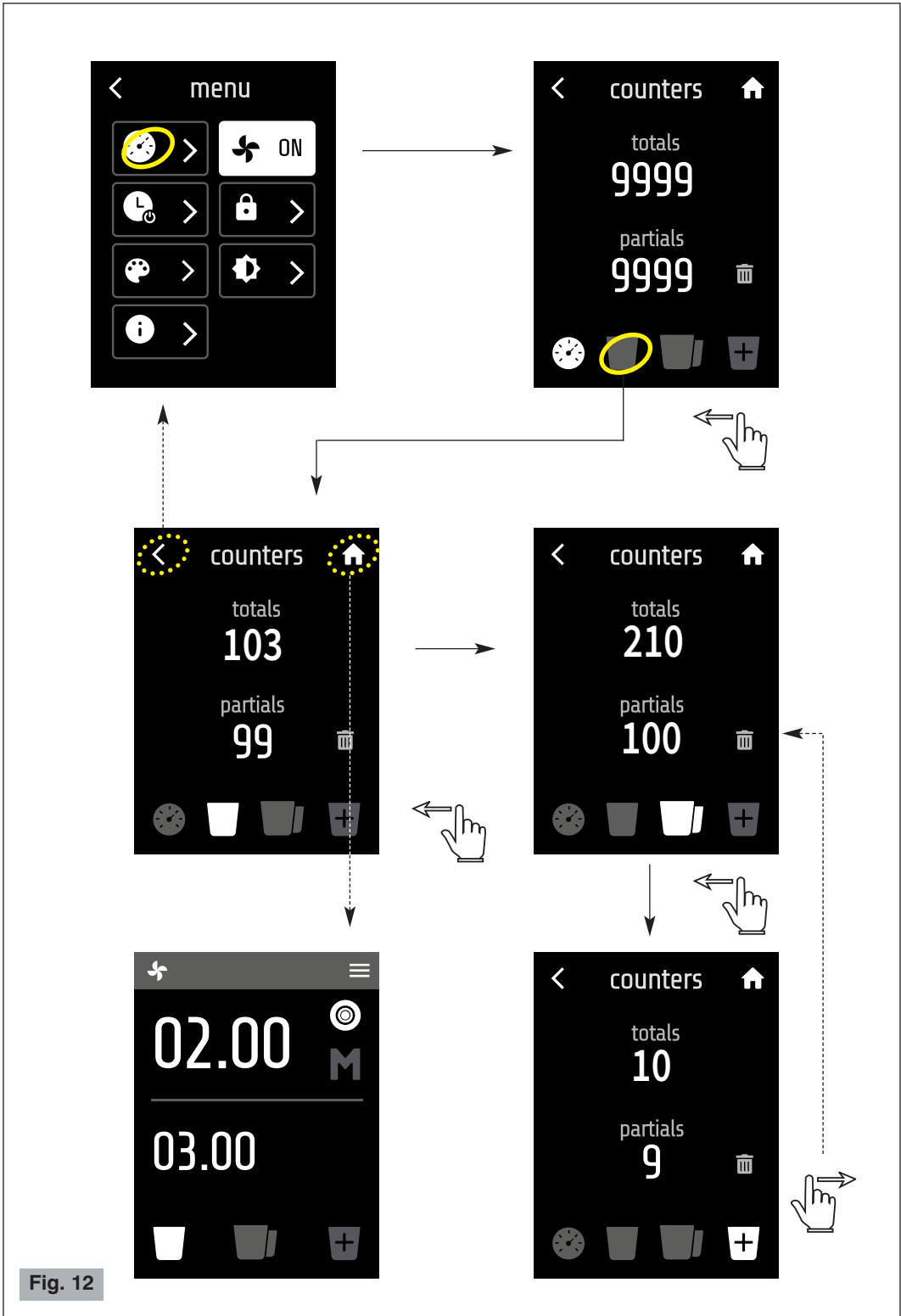



Fig. 12



## Leggere i contatori



Entrare nel menu Contatori premendo il tasto  (vedere Fig. 12).

Il display visualizzerà per primo i contatori delle dosi totali. Per accedere ai contatori della dose singola, della dose doppia e extra fare scorrere il dito sul display per cambiare pagina oppure premere sul tasto relativo.

Per tutte le dosi vengono visualizzati il contatore totale (totals) e il contatore parziale (partials).

Il contatore parziale (dosi singole, dosi doppie, dosi extra, dosi totali) si può azzerare premendo sul



tasto  (vedere Fig. 13). Confermare con

**YES**

oppure annullare con

**NO**.

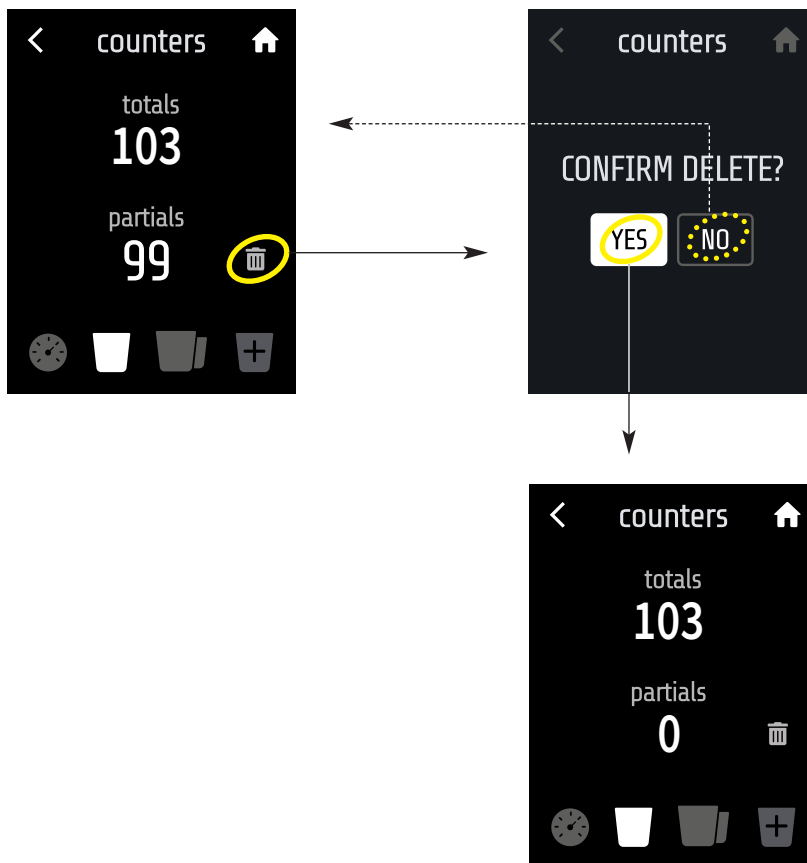




Fig. 13


## PASSWORD

### BLOCCO DISPLAY

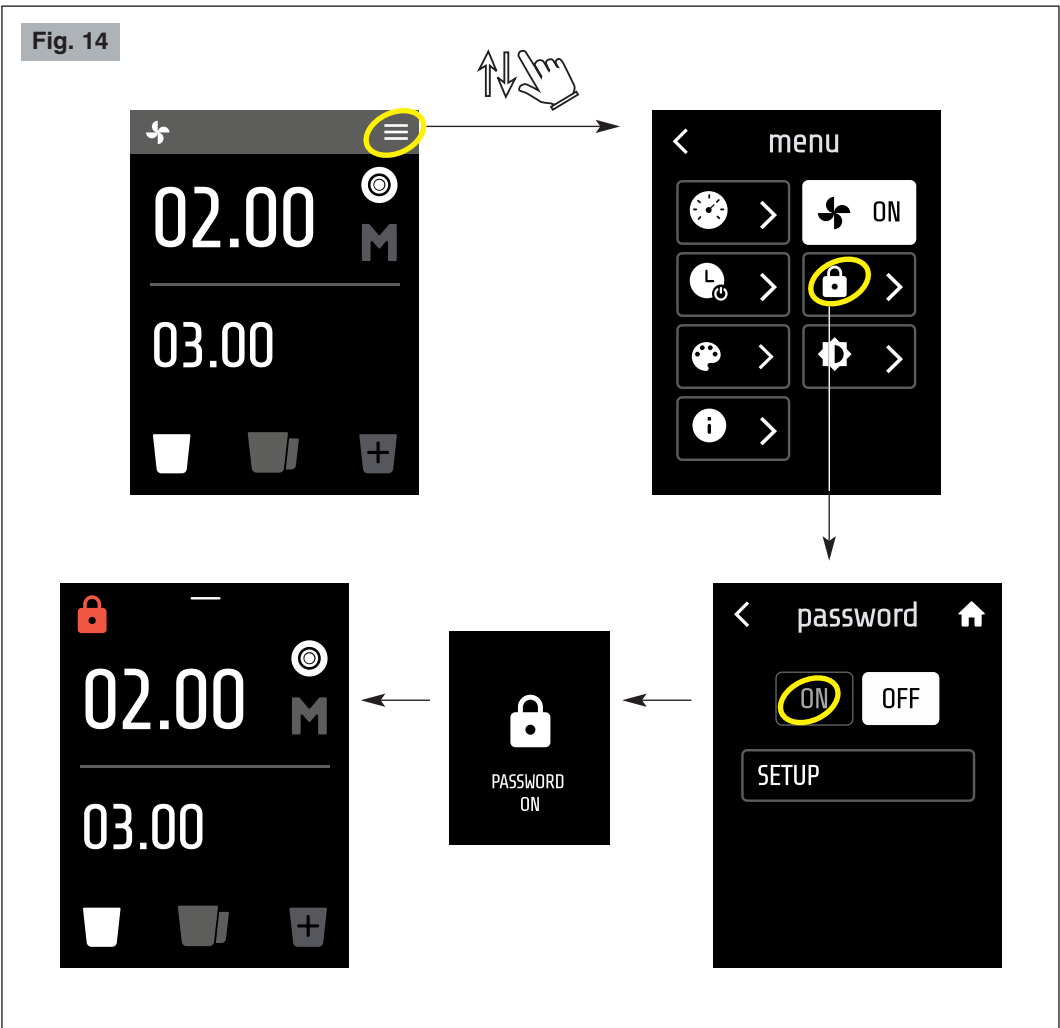
Per non modificare accidentalmente le varie impostazioni, si può scegliere di bloccare il display. In tal caso, per poter lavorare, sarà possibile solo navigare tra le pagine delle dosi.

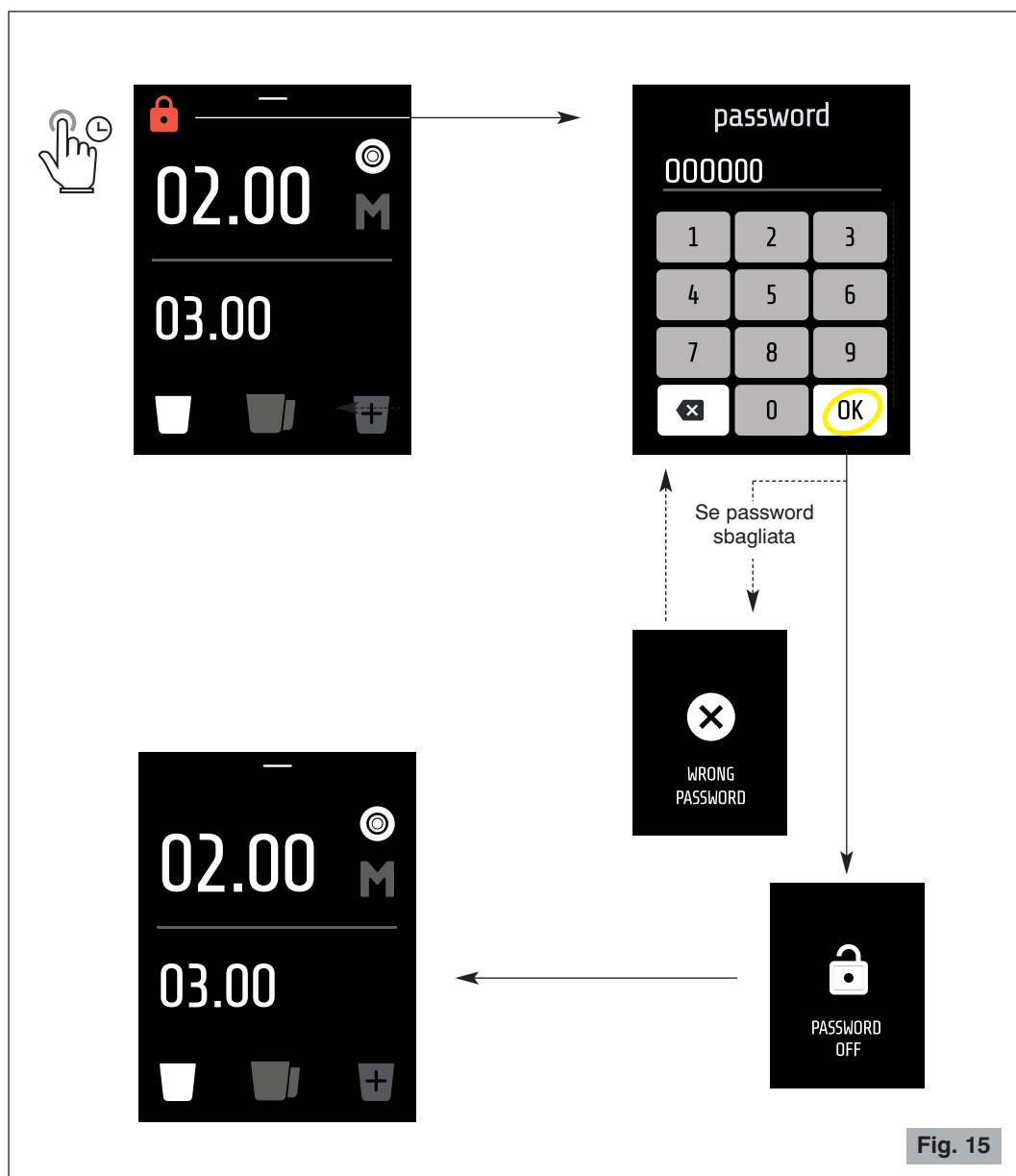
Premere  nella pagina principale (vedere Fig. 14).

Entrare nel menu Password premendo il tasto  (vedere Fig. 14).

Per bloccare il display, premere il tasto .

Sul display appare per un attimo il simbolo del lucchetto (vedere Fig. 14) e in seguito si ritorna alla pagina principale: il simbolo del lucchetto appare all'angolo sinistro in alto.







Per sbloccare il display, tenere premuto il simbolo del lucchetto (vedere Fig. 15).

Nella pagina seguente inserire la password e premere .

**Nota:** La password di default è 000000 (6 volte zero).

## IMPOSTAZIONE PASSWORD

Entrare nel menu Password premendo il tasto  (vedere Fig. 16).

Per impostare una nuova password premere .

Seguire le indicazioni della Fig. 16.

**Nota:** La password deve essere di sei cifre.

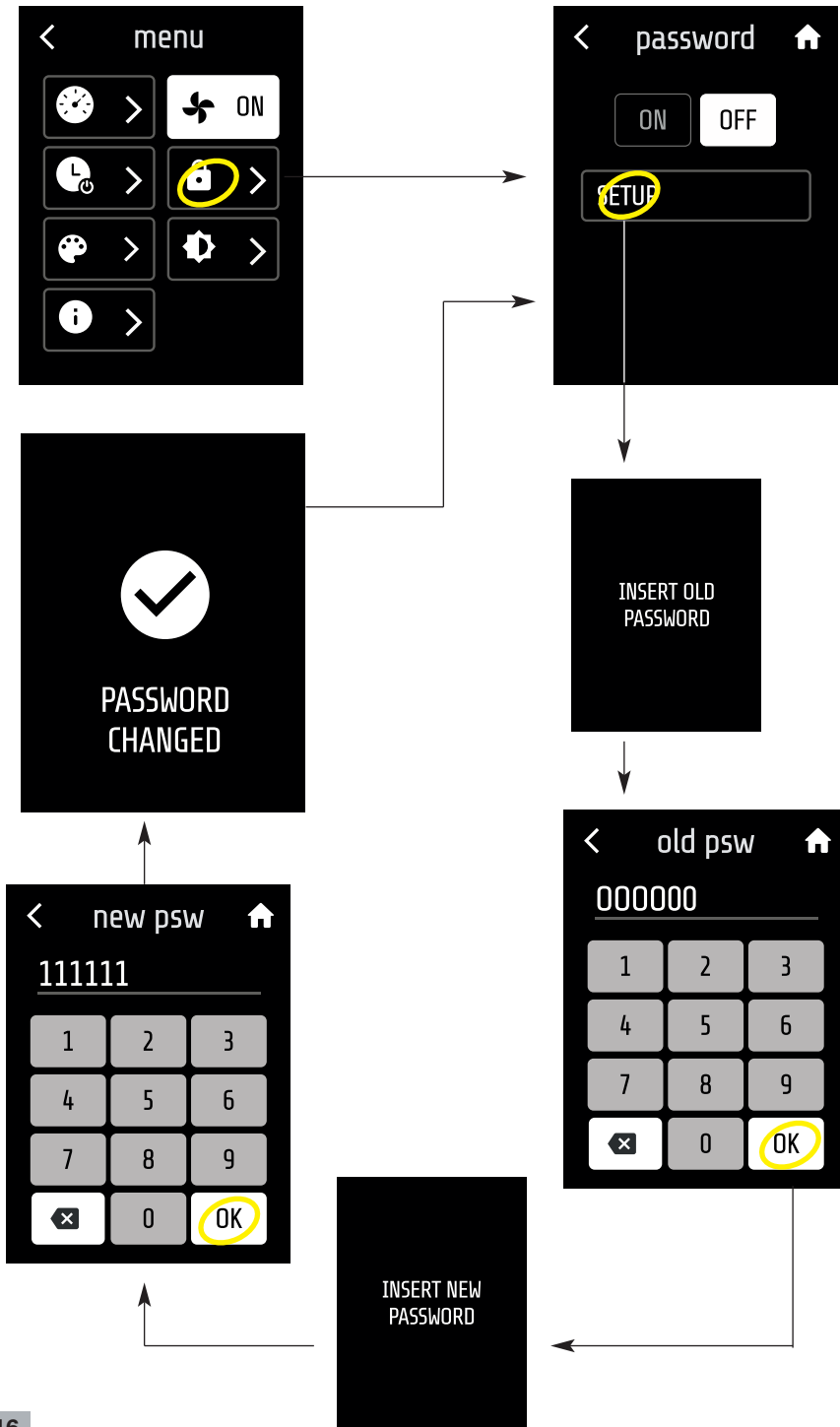


Fig. 16

**STAND-BY**

Questo menu consente di impostare il tempo in minuti dopo il quale il display va automaticamente in stand-by.

**Nota:** Il tempo impostabile minimo è di 1 minuto e quello massimo di 30 minuti.



Per entrare nella pagina, premere  (vedere Fig. 17).



Aumentare o diminuire i minuti con i tasti  e .

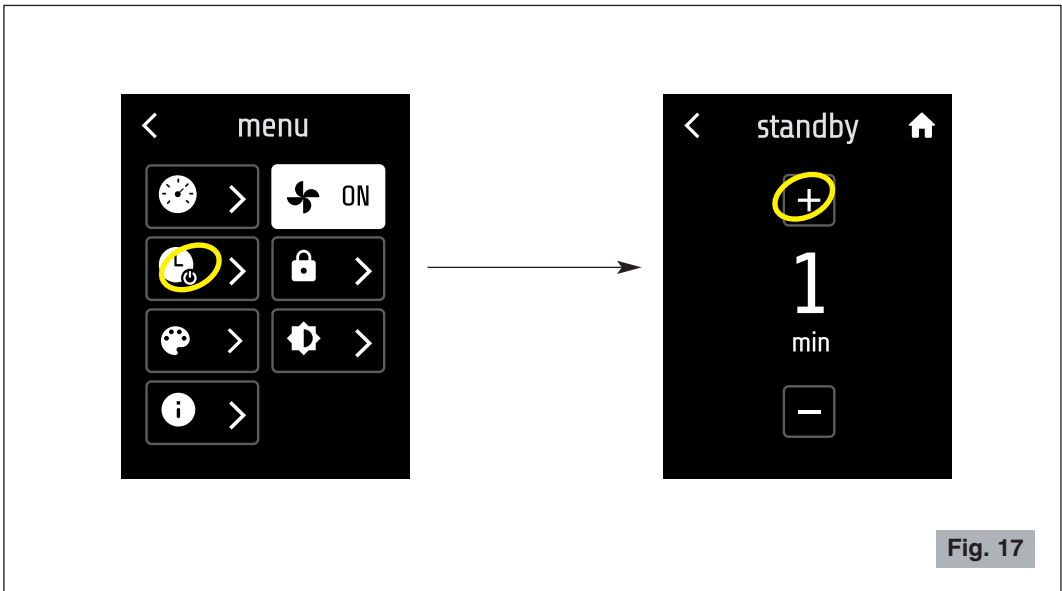



Fig. 17

**COLORI INTERFACCIA UTENTE**

Questo menu consente di impostare il colore dell'interfaccia utente tra 8 colori.



Per entrare nella pagina, premere .



Selezionare il colore desiderato  (vedere Fig. 18). Uscire dalla pagina.

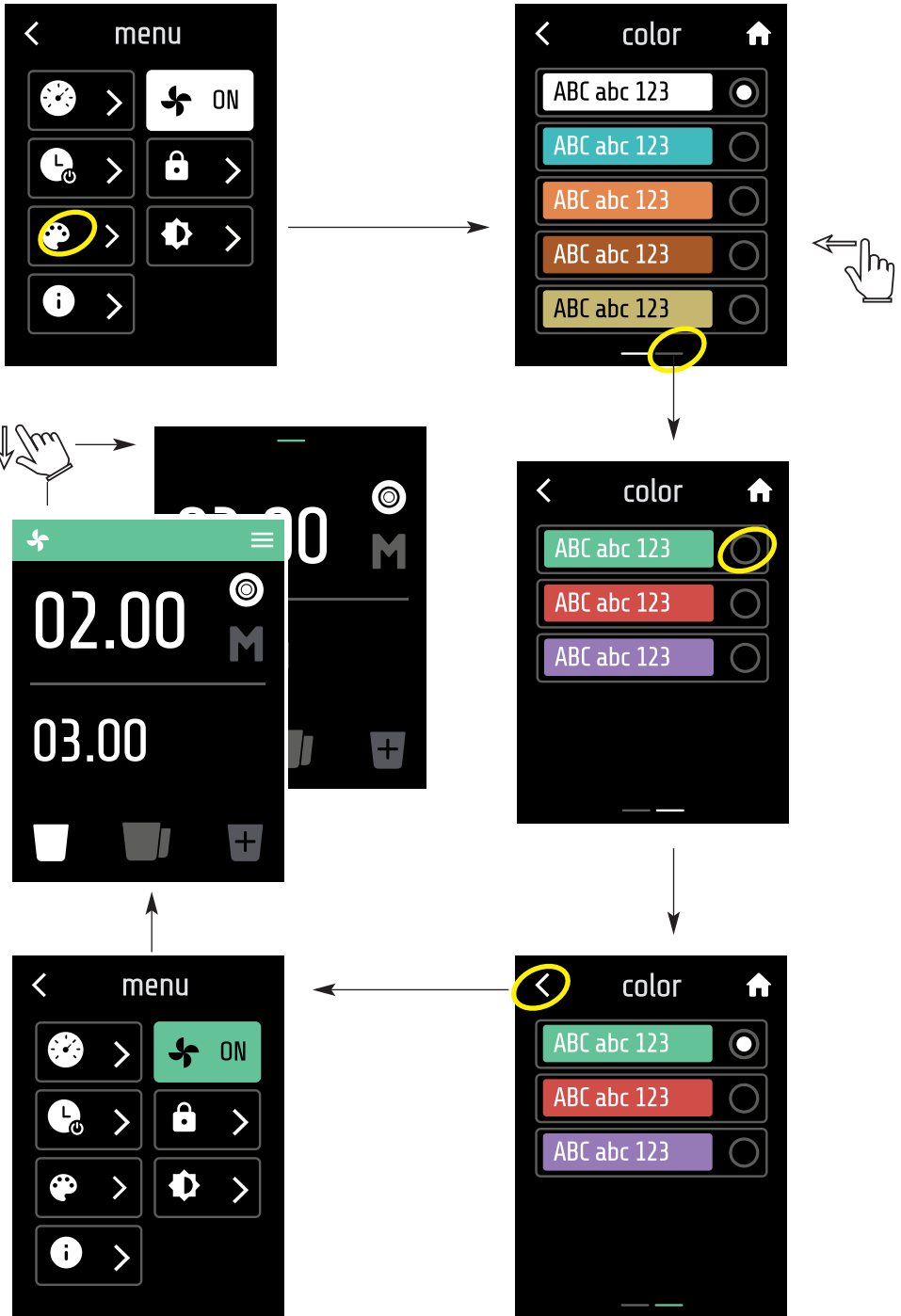



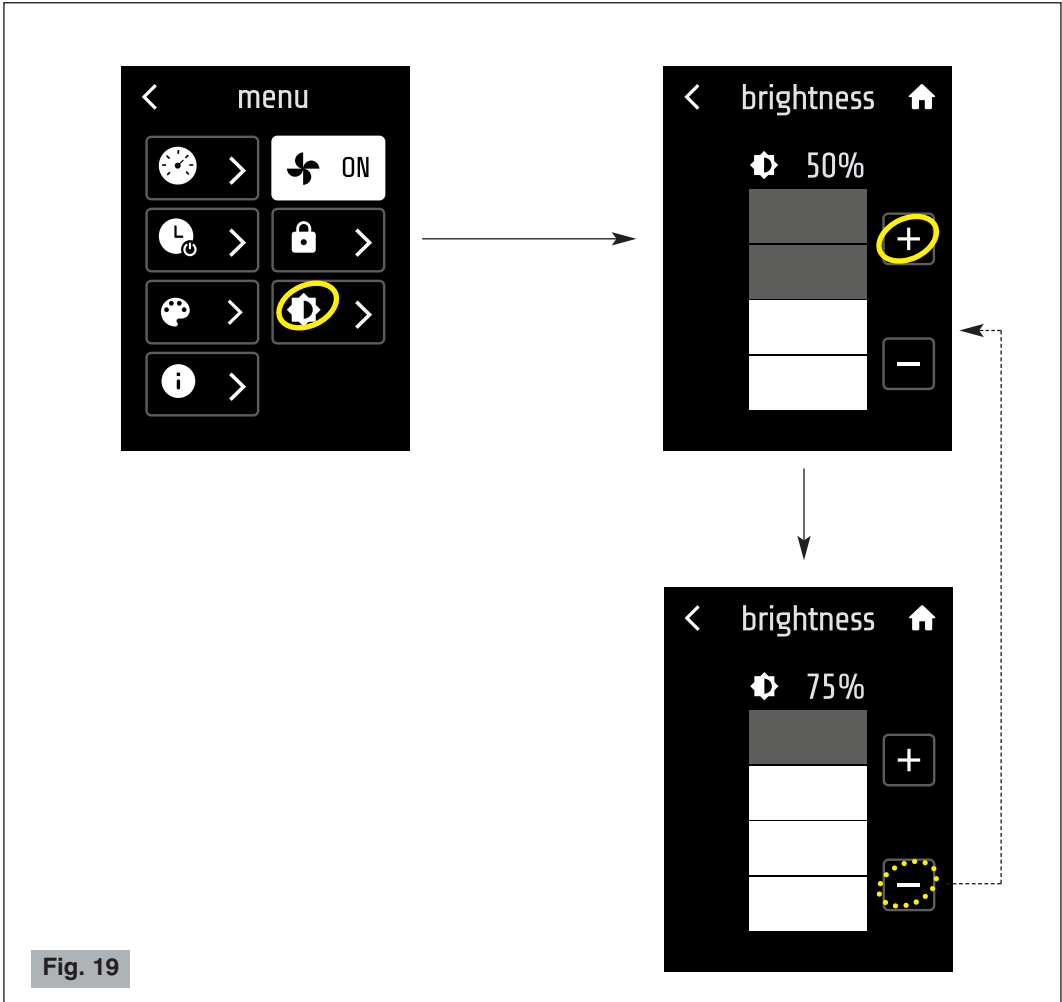
Fig. 18

## LUMINOSITÀ


Questo menu consente di impostare la luminosità del display in % (valore da 10 a 100).

Per entrare nella pagina, premere  (vedere Fig. 19).

Aumentare o diminuire la luminosità con i tasti  e .



## INFO

Informazione sulla versione software ecc. Per entrare nella pagina, premere .



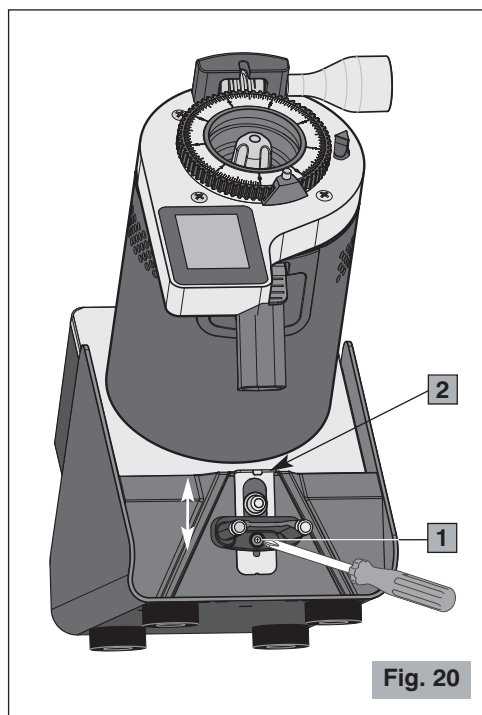
## REGOLAZIONE SUPPORTO COPPA PORTAFILTRO

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

Mediante un cacciavite a croce di medie dimensioni, allentare la vite di regolazione (1 Fig. 20), posizionare la coppa portafiltro sul supporto (2 Fig. 20), regolare la sua altezza e poi stringere nuovamente la vite.

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

**Nota:** Se si utilizza il supporto coppa portafiltro, si consiglia di lavorare con il modo impulsivo disattivato (OFF).



## AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

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

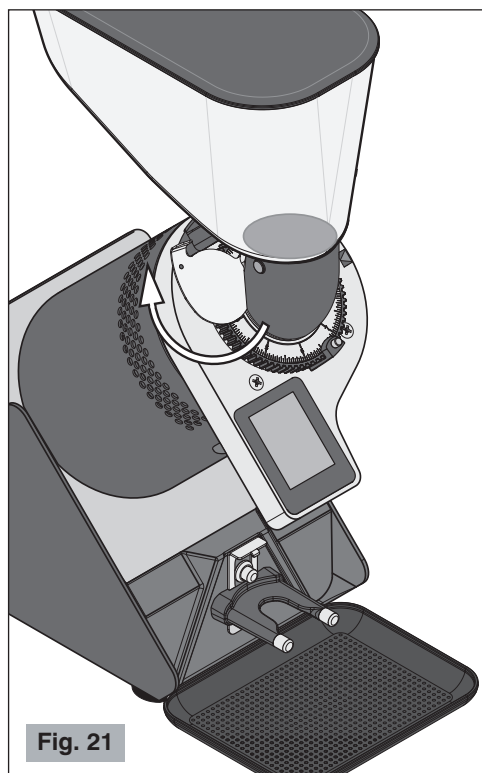
**!** **Accertarsi della completa apertura dell'otturatore della campana fino a fine corsa (vedere Fig. 21).**

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. Per rimontarla agganciare il dente nella parte posteriore della campana nella sua sede (1, Fig. 23).

- Utilizzare uno spazzolino o un pennello (Fig. 22) per pulire le zone più nascoste al suo interno e un panno asciutto per le altre superfici.

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

- **Per la pulizia della testata** rimuovere le quattro viti (2, Fig. 23) che la fissano al corpo.

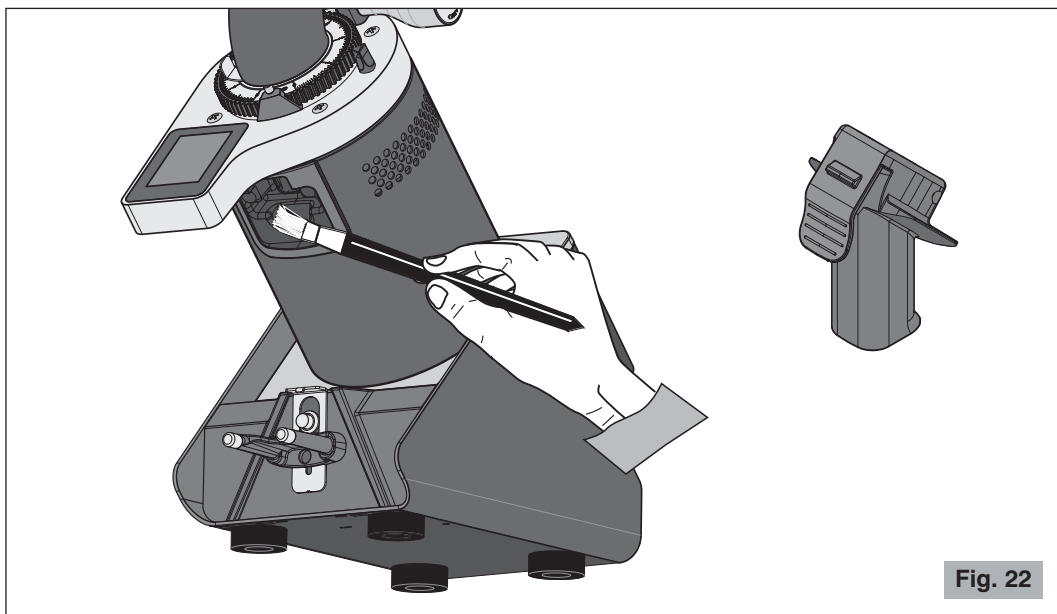


Fig. 22

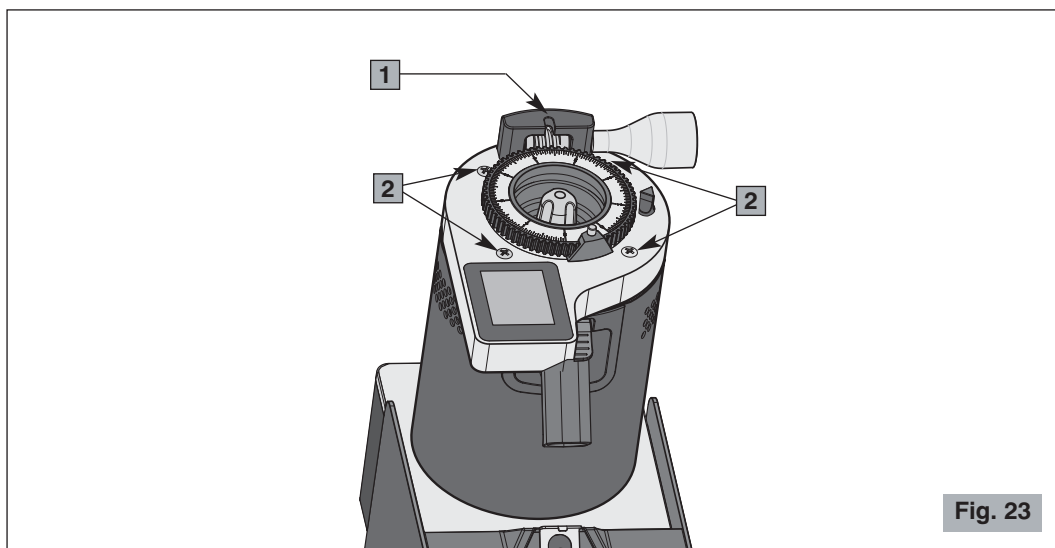


Fig. 23

## 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 1000 kg (ogni 4000 kg per la versione RS). La normale usura delle macine può variare in relazione al tipo di caffè utilizzato ed al grado di tostatura, rendendo variabile l'indicazione dei kg prodotti, anche perché influenzati dagli intervalli di pulizia e manutenzione macine, in base all'utilizzo di uno spazzolino o pennello e/o l'uso prodotti specifici come Puly Grind.

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

---

## GUASTI E RIMEDI

(Vedere Tabella 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"><li>• Controllare che la spina sia inserita.</li><li>• Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso.</li><li>• Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON.</li><li>• 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.</li></ul>
La granulometria non è uniforme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Provare a macinare molto grosso per alcuni secondi, poi ripristinare la regolazione corretta.</li><li>• Chiamare l'Assistenza Tecnica per controllare/sostituire le macine.</li></ul>
Il caffè non esce correttamente dalla bocchetta erogatrice.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verificare che la bocchetta erogatrice del caffè sia libera.</li></ul>
Il motore si blocca.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 manopola apposita (6, Fig. 1). Se questo non fosse sufficiente, allora spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato.</li></ul>

## SMALTIMENTO

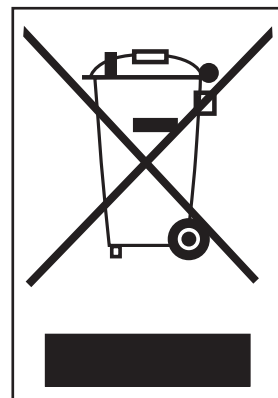
### **Corretto smaltimento del prodotto (rifiuti elettrici ed elettronici)**

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

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

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

Informarsi sui punti di raccolta pubblici presso il proprio comune.



## CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

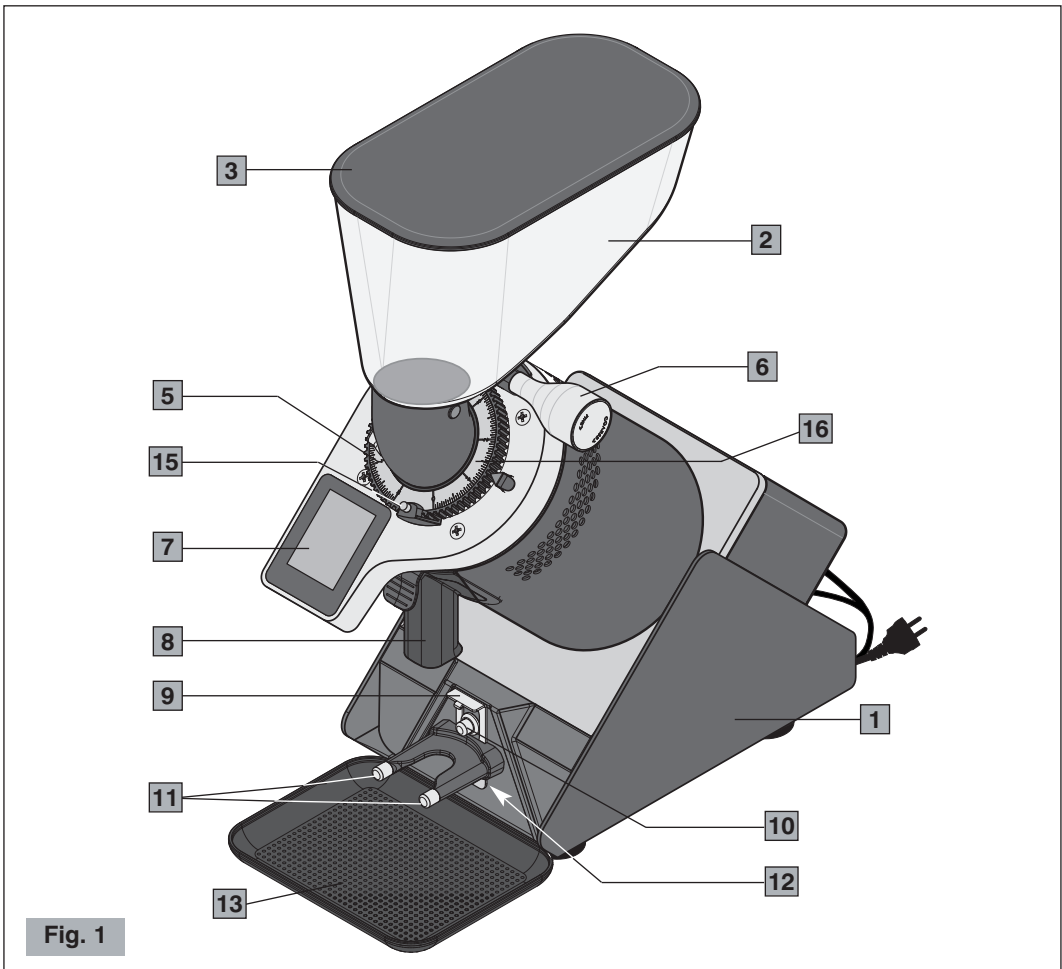
In ogni caso queste istruzioni non possono coprire ogni possibile condizione per cui si raccomanda l'uso responsabile dell'apparecchio.

**CON RISERVA DI MODIFICHE**

## COFFEE GRINDER E37Z-Barista

### Main parts (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

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



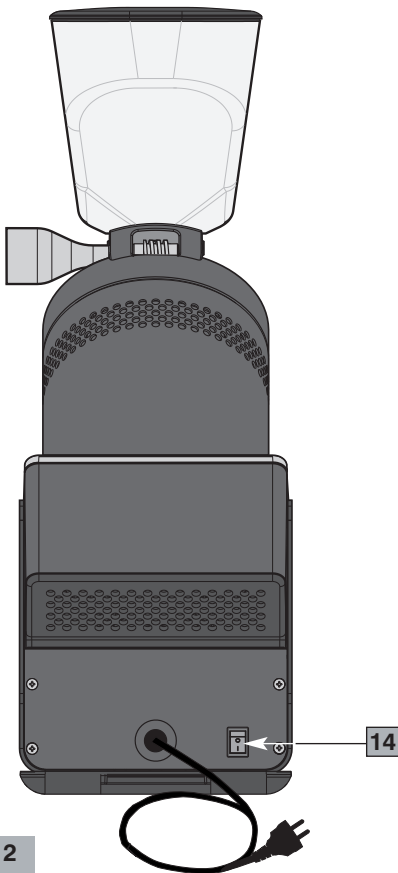


Fig. 2

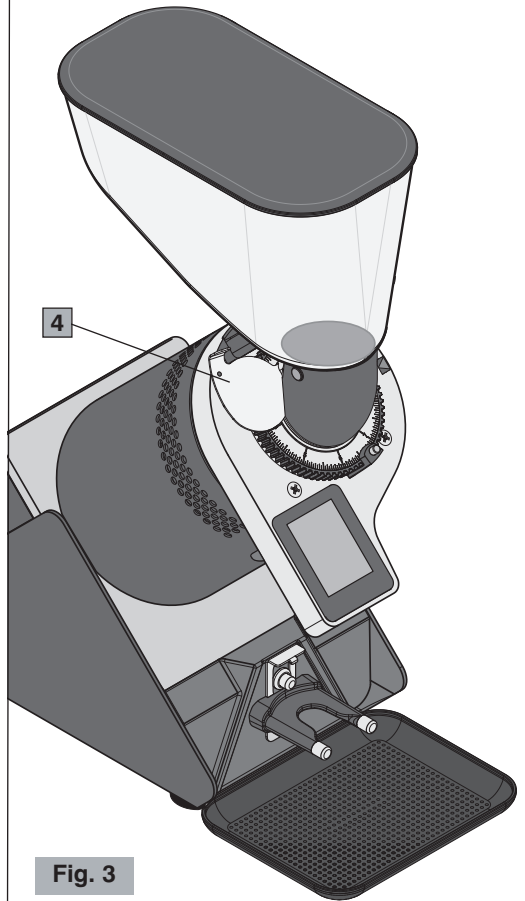
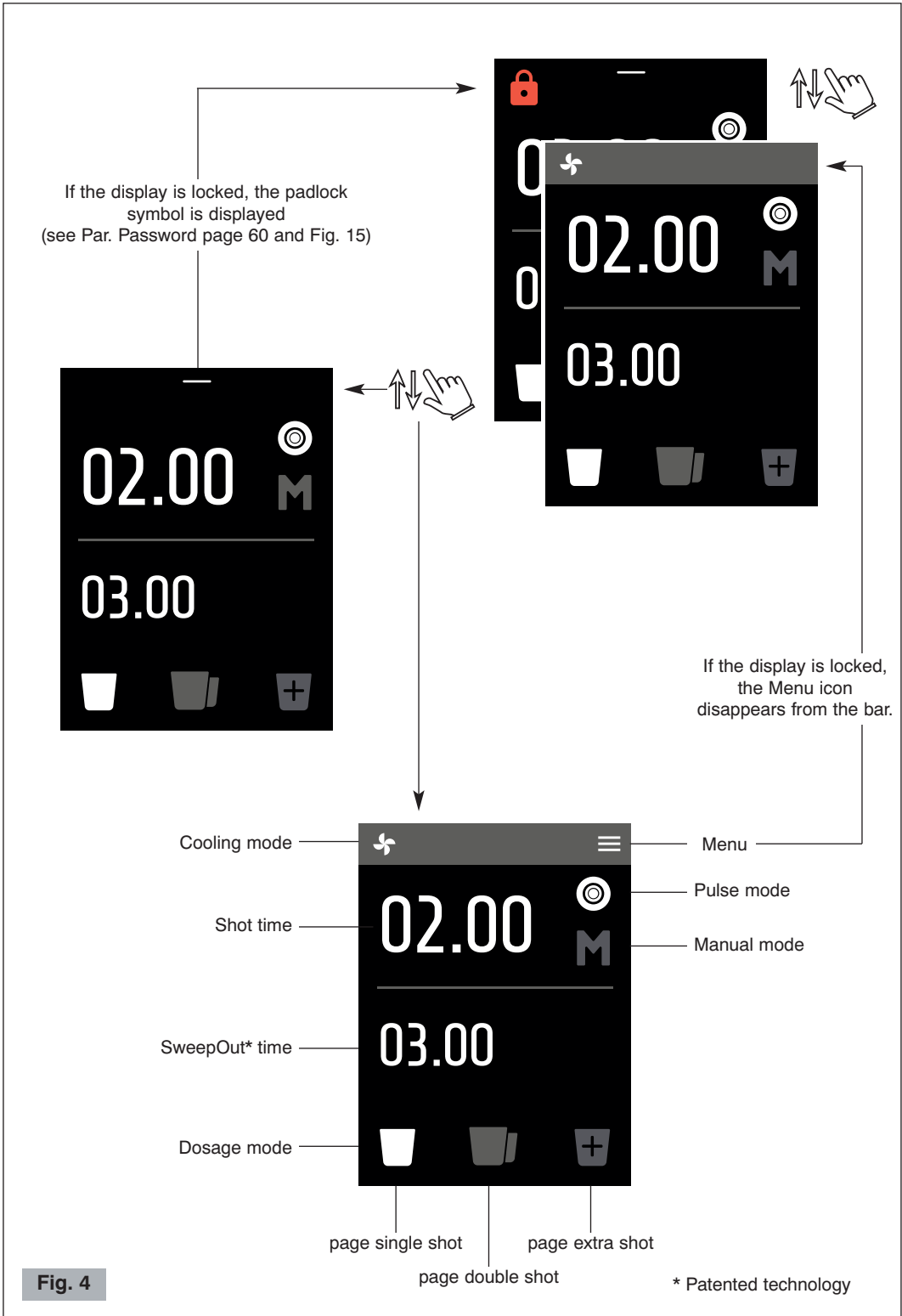


Fig. 3





## 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. This appliance is **NOT** intended for industrial food processing in mass production.
11. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental abilities, or without experience and knowledge, unless they have been instructed in the use of the appliance and are under the supervision of a person who is responsible for their safety.

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

---

12. **Never** use this appliance for purposes other than grinding roasted 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 CO<sub>2</sub> 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](http://www.ceado.com)*



The EC declaration of conformity for this appliance is available in the *Products* section of our website [www.ceado.com](http://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 (14 Fig. 2) is in position "O" (OFF).

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

## PREPARATION AND USE

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

### SWITCHING ON

- 1 Fill the hopper with coffee beans and close the lid.
- 2 Turn the ON-OFF switch (14 Fig. 2) to position "I". The panel (7 Fig. 1) lights up (see Fig. 4).

### Automatic operation

- 3 Enter the page of the desired shot (single, double or extra) by pressing the page icon (see Fig. 5) **or by sliding your finger on the display to change the page.**
- 4 Press with the filter holder (placing it on the rest (11 Fig. 1) under the support (9 Fig. 1) adjusted beforehand according to the model of filter-holder used) the start button (10, Fig. 1). Keep the filter holder in position until dispensing is complete.

In addition to the time remaining for the shot and for the SweepOut, the display also shows their progress via a bar (see Fig. 5a).

**Note:** *The quantity of ground coffee which is distributed with the settings made 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 51).

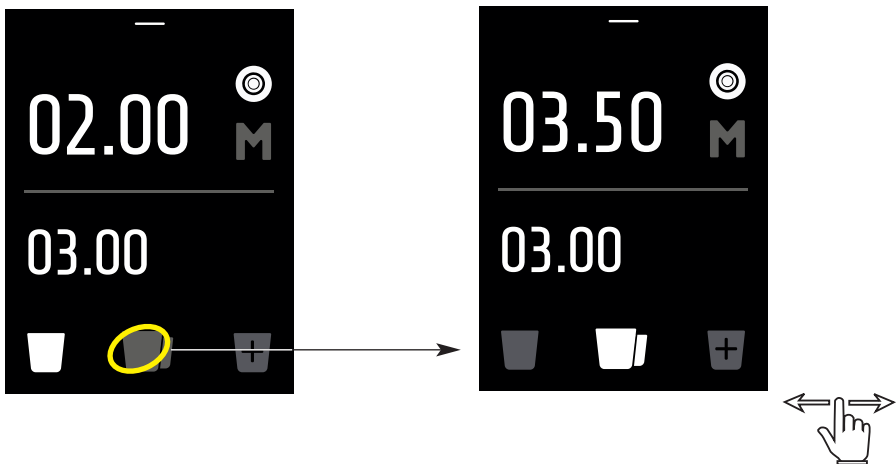


Fig. 5

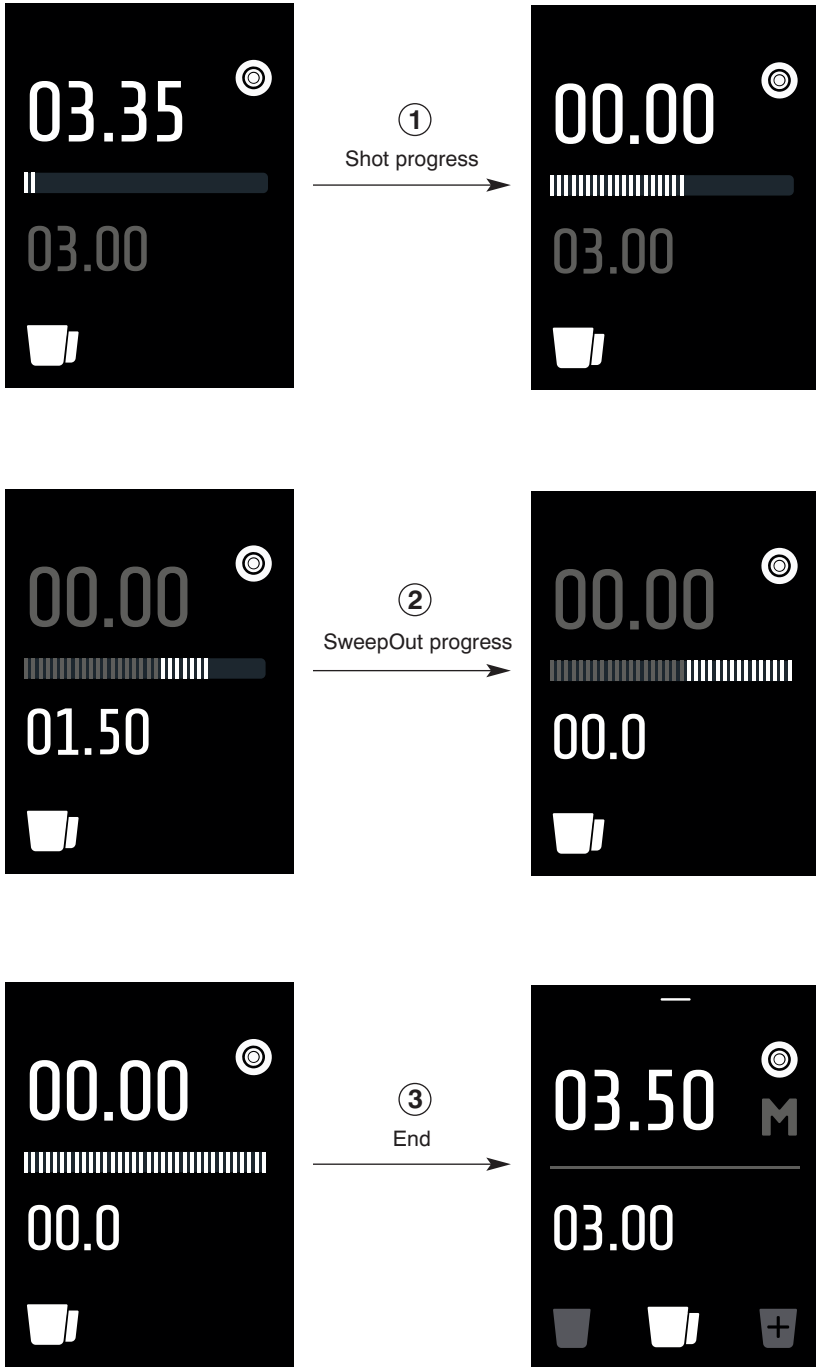


Fig. 5a

## Manual operation

- 3 Press the icon **M** (manual mode) to enable it (see Fig. 5b).
- 4 Press the start button with the filter holder (10, Fig. 1) and keep it pressed for the desired time that is shown on the display. The shot progress bar flashes (see Fig. 5c). Once the start button is released, the SweepOut starts. The display shows the time remaining for the SweepOut with the progress bar flashing.

To disable manual mode, press the icon **M** again.

**Note:** The display automatically goes into stand-by if it is not used for a minimum of 1 minute. This time can be set, in minutes, in the menu Stand-by (see Par. Stand-by page 64).

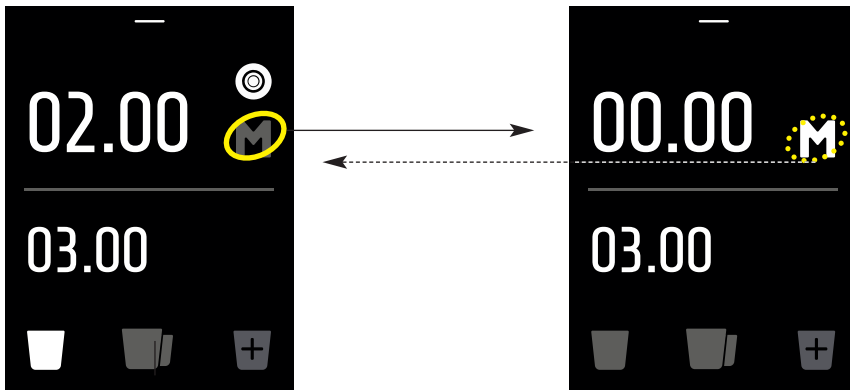
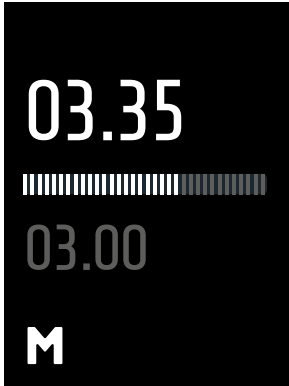
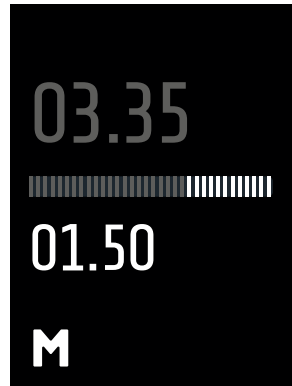


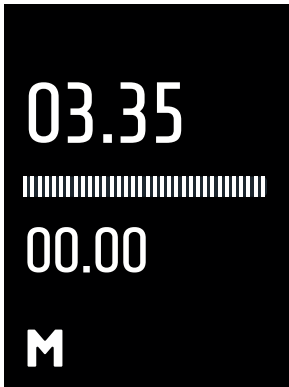
Fig. 5b



① Shot progress



② SweepOut progress



③ End

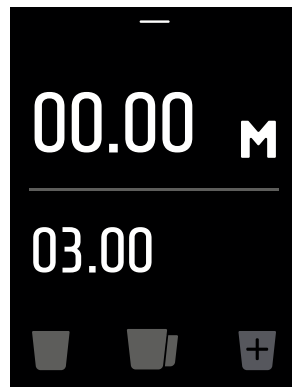


Fig. 5c

## SETTINGS

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

1. Set the grinding adjustment of the ground coffee (see Par. *Regulating grinding*, page 48).
2. Adjust the appearance of the ground coffee.
3. Set the dose weight, adjusting the grinding time (see Par. *Setting the grinding times*, page 51).

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

### REGULATING GRINDING

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

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



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

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

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

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

### Granulometry indicator disc position (16, Fig. 1)

After adjusting the desired degree of grinding, if you want to set it as zero (or like any other value on the indicator disc), simply remove the disc lock (15, Fig. 1), turn the indicator disc to the desired position and lock it again.



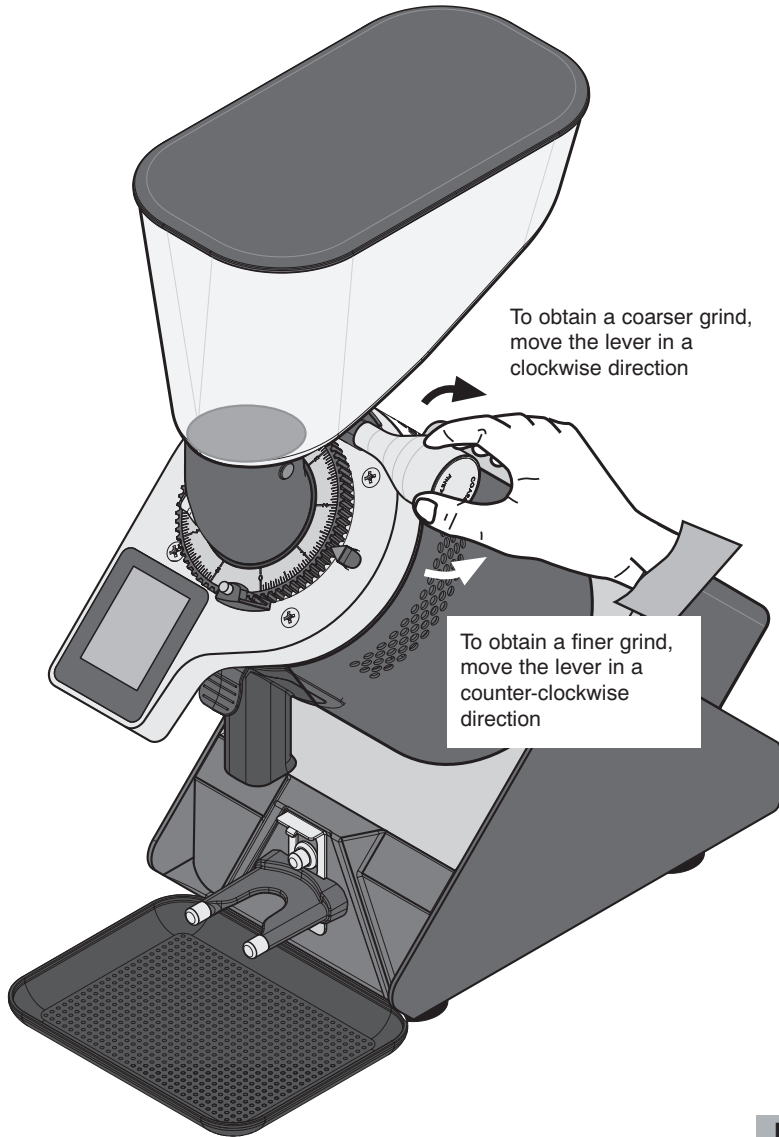


Fig. 6



Fig. 7



## 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.


**Note:** The minimum settable time is 0.10 second and the maximum time is 99.90 seconds for all shots.


To change the grinding time of any shot (single, double or extra), proceed as follows (the procedure is the same for all types of shot).

Access the double dose page for example (see Fig. 7). Press on the units or decimals of the time

you want to change. The display shows the edit page with the buttons  and .

Decrease or increase by touching the  or  buttons respectively.

Confirm the changes with the button .

To exit without making any changes, press the button .

**Note:** The SweepOut time is the same for all shots.

**In order not to change the settings accidentally, you can choose to lock the display. In this case, to be able to work, it will only be possible to navigate through the dose pages (see Par. Password page 60 and Fig. 14).**


---

## OTHER SETTINGS

### ● Start button setting (only for automatic mode)

According to the factory setting, the appliance distributes coffee only as long as the start button (10 Fig. 1) is held down.

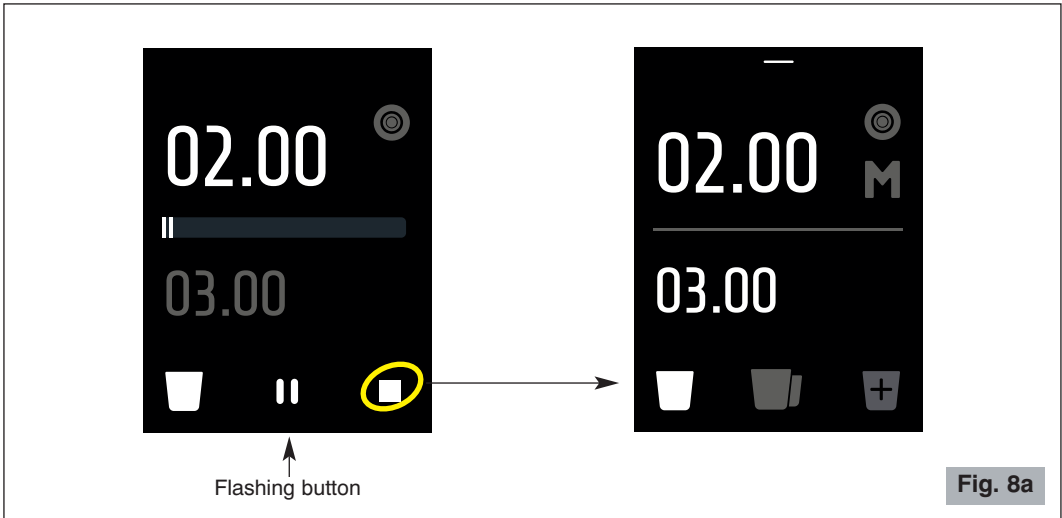
If this button is released during distribution of a shot, the motor stops, the system goes into pause status and the display shows the time remaining to complete the shot (see Fig. 8a). In addition, to

highlight the fact that the distributed shot has not been completed, the button  flashes. At this point, to complete the dose just press the start button (10 Fig. 1) again with the filter-holder and keep it pressed until the shot is completed (SweepOut is performed automatically).

Instead, if you no longer wish to end the shot, to exit or reset the time, just press the button

 (see Fig. 8a).

---



However it is possible to change this function by activating or deactivating the **impulse mode** of the start button (10 Fig. 1). With pulse mode activated the distribution of coffee will begin with the simple pressing of the start button (10 Fig. 1) and will end only at the end of the time set for the distribution of the required shot and for the SweepOut. With pulse mode deactivated the shot will be dispensed only by keeping the start button pressed (10 Fig. 1). Also in this case the distribution of coffee will end only at the end of the time set for the distribution of the required shot and for the SweepOut.

To **change the operating mode of the start button**, press the button  /  to activate / deactivate the impulse mode (see Fig. 8b).

**Note:** If the filter-holder support is used, it is recommended to work with impulse mode switched off.



### Pause/Stop shot dispensing (for impulse mode only)

When dispensing in **impulse mode**, if you want to pause or finish the shot, touch the screen. The machine pauses, the page in Fig. 8c appears on the screen with the remaining time.

To resume dispensing the shot press , to exit without finishing the shot press  (see Fig. 8c).

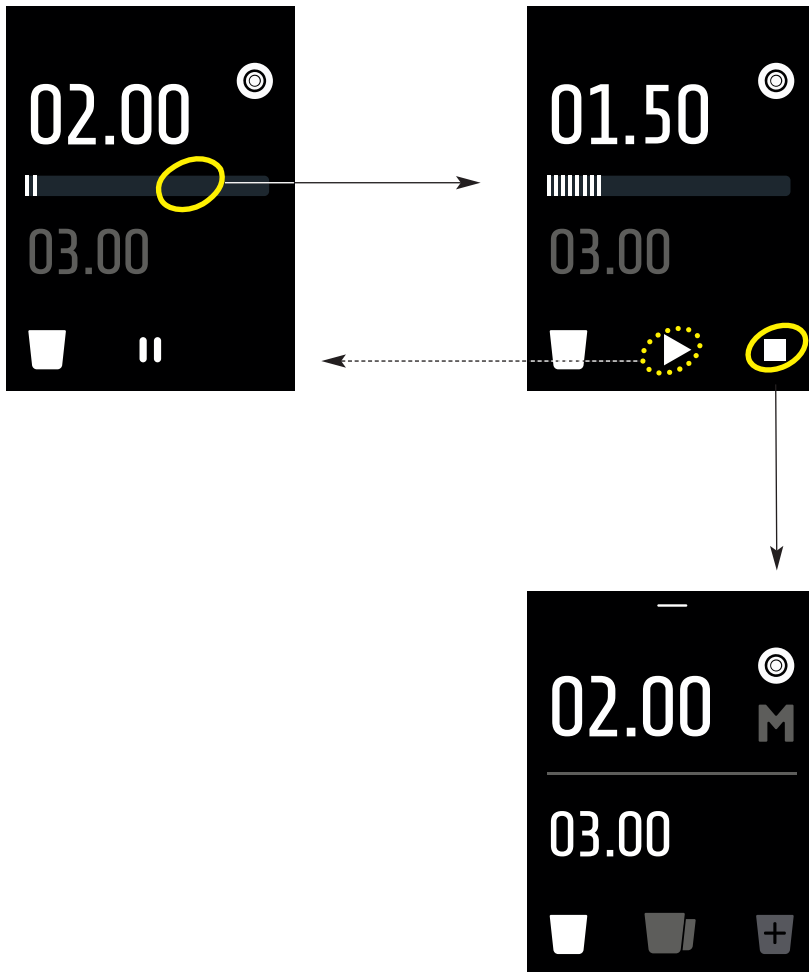




Fig. 8c

### ● Cooling mode setting

The appliance leaves the factory with a temperature automatic regulation system that operates a fan only when it is needed. However, you can change this setting and keep it running continuously.



To **change the cooling mode**, enter the menus and press the  /  button to switch respectively from continuous to automatic mode and vice versa (see Fig. 9).

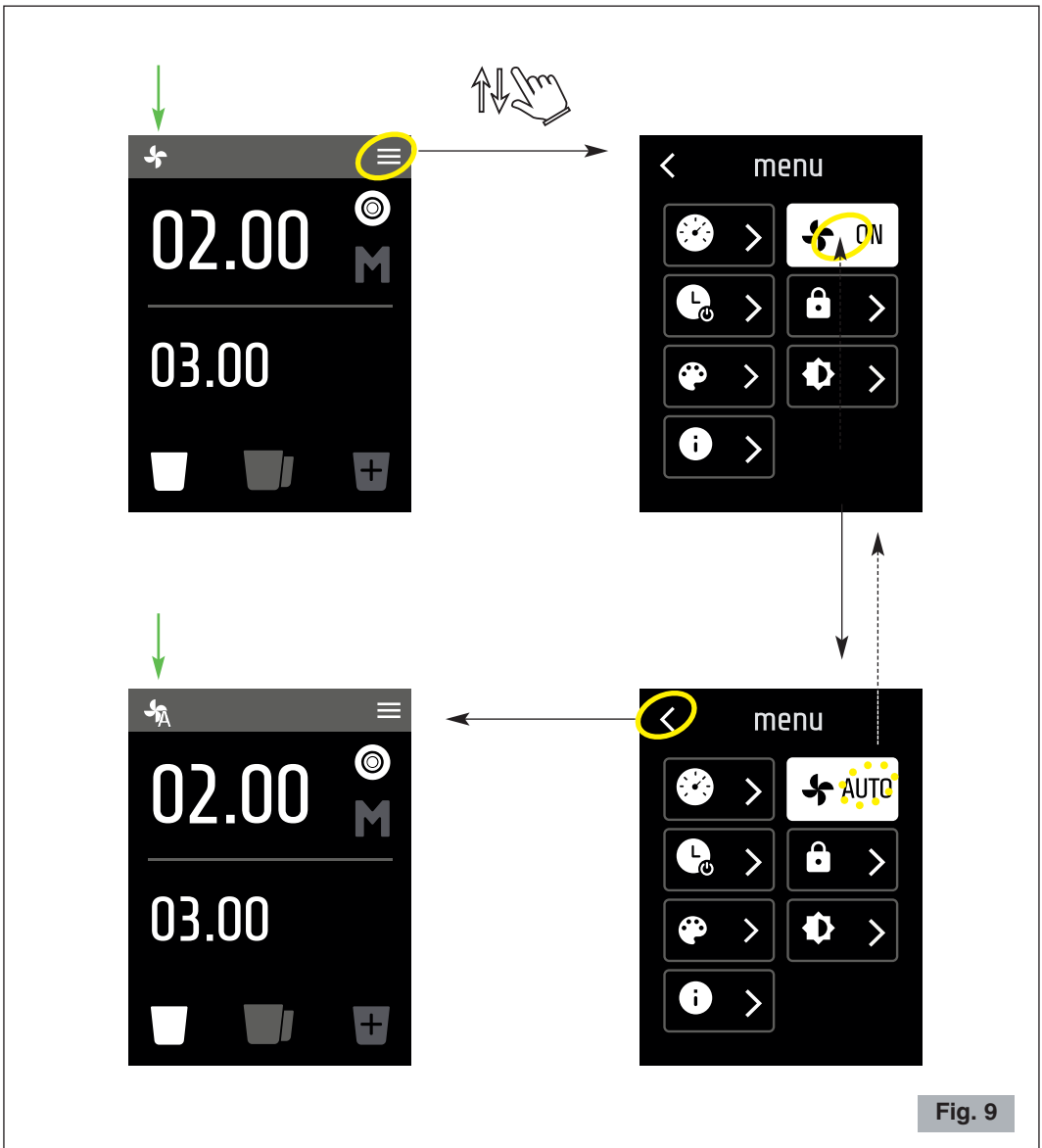


Fig. 9

### ● SweepOut function

The appliance has a "SweepOut" function which makes the burrs rotate in the opposite direction for a time that can be set at the end of grinding. SweepOut always activates automatically.


The SweepOut time is set in the same way as for the shots (see Par. Setting the grinding times on page 51).

**Note:** *The SweepOut time is the same for all shots.*

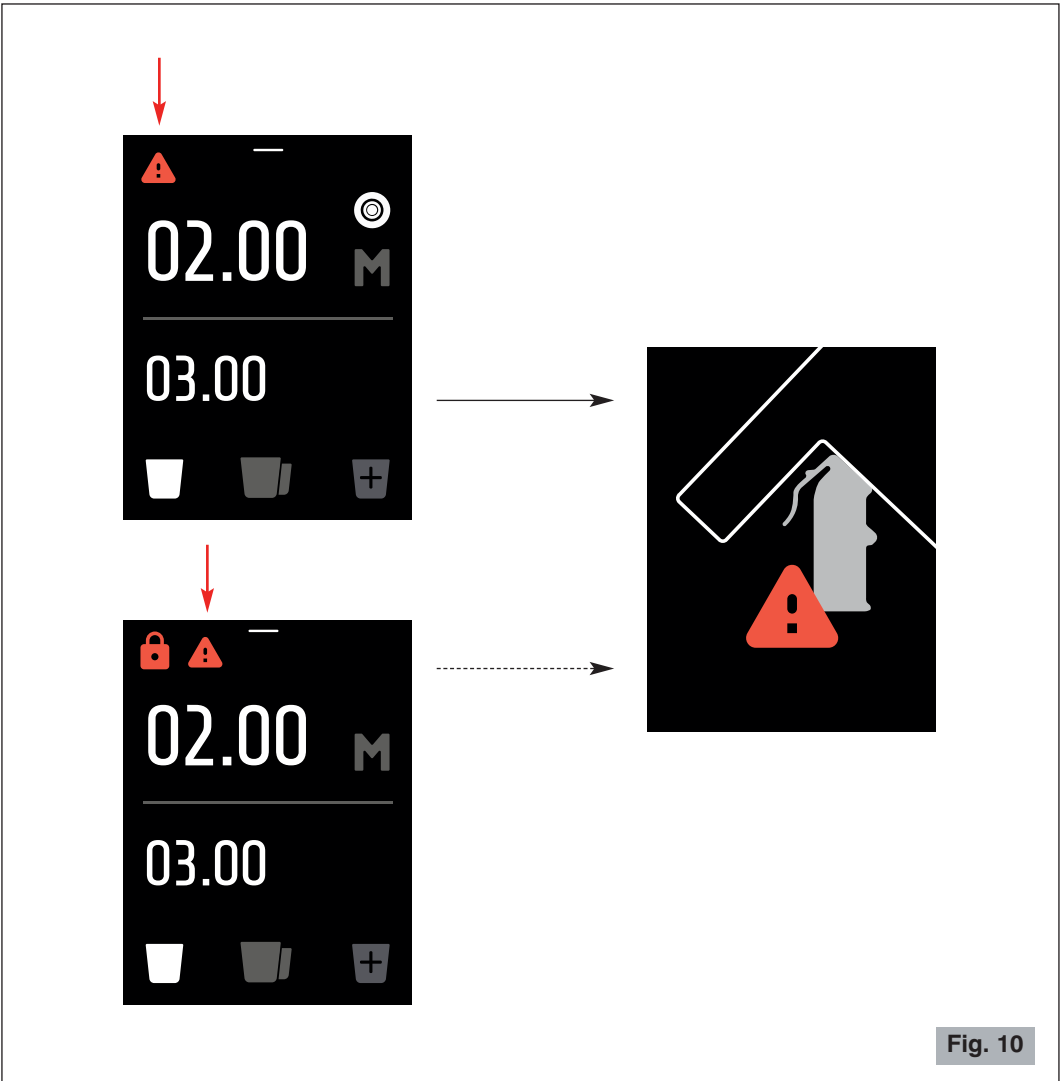
---

---

**SAFETY SIGNALLING**



When you remove the discharge spout (8, Fig. 1), a warning appears on the display  (see Fig. 10).



If you try to get the grinding to start, the display shows the page indicating the missing discharge spout and the warning symbol (see Fig. 10).





## THE VARIOUS MENUS

To enter the various Menus from the main page, press  or slide your finger on the display from top to bottom (see Fig. 11). To return to the main page, press  or slide your finger from bottom to top.

From any Menu page, to return to the main page, press  (see Fig. 12), while to return to the Menu page, press .

**To save the settings, simply exit the page in use.**



Fig. 11

## 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, double and extra shots.

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

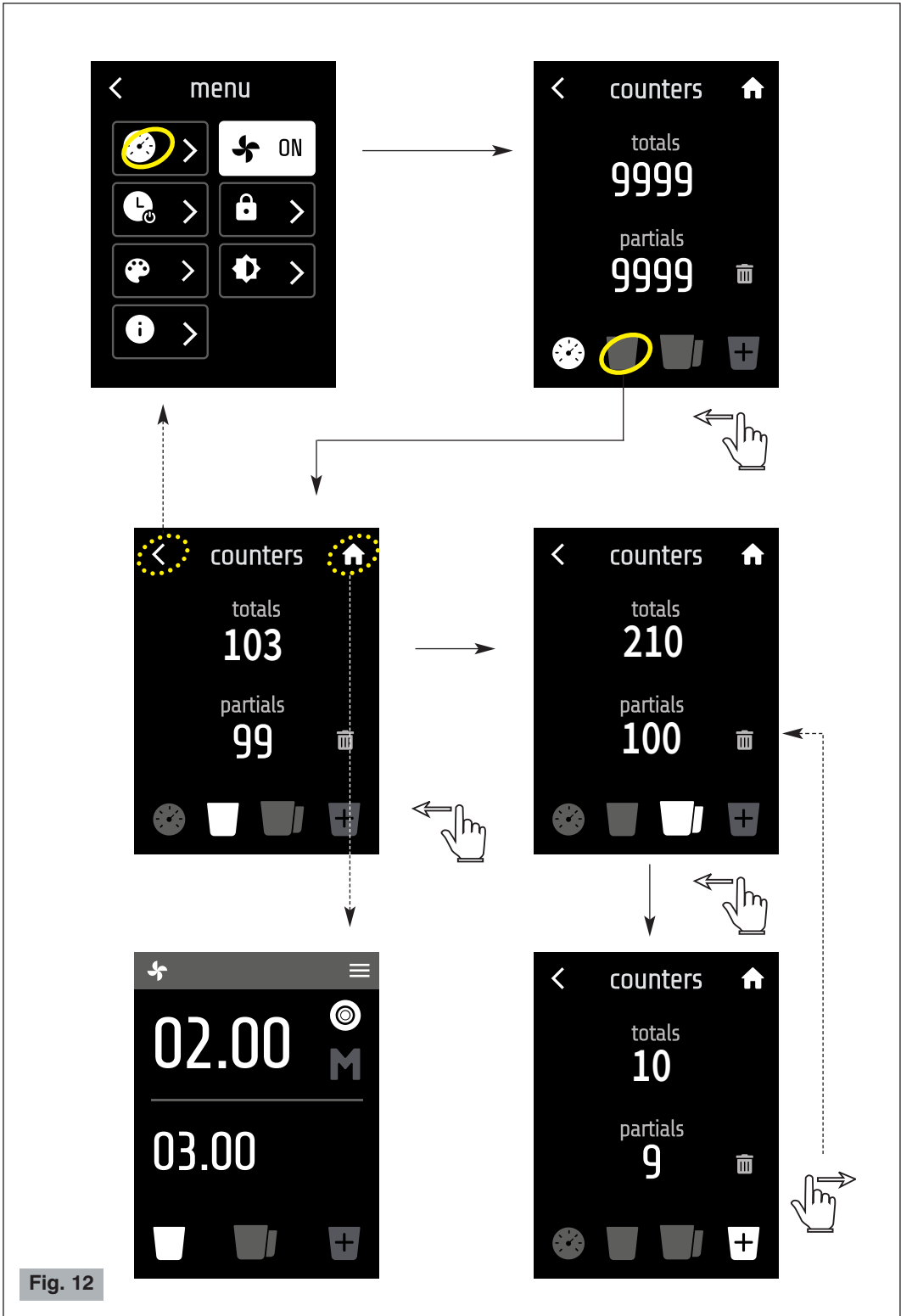


Fig. 12

## Reading the counters



Enter the Counters menu by pressing the button (see Fig. 12).

The display will show the total shot counters first. To access the single shot, double shot and extra shot counters slide your finger across the display to change the page or press the relative button.

For all shots the total counter (totals) and the partial counter (partials) are displayed.

The partial counter (single shots, double shots, extra shots, total shots) can be reset by pressing the



button (see Fig. 13). Confirm with



or cancel with

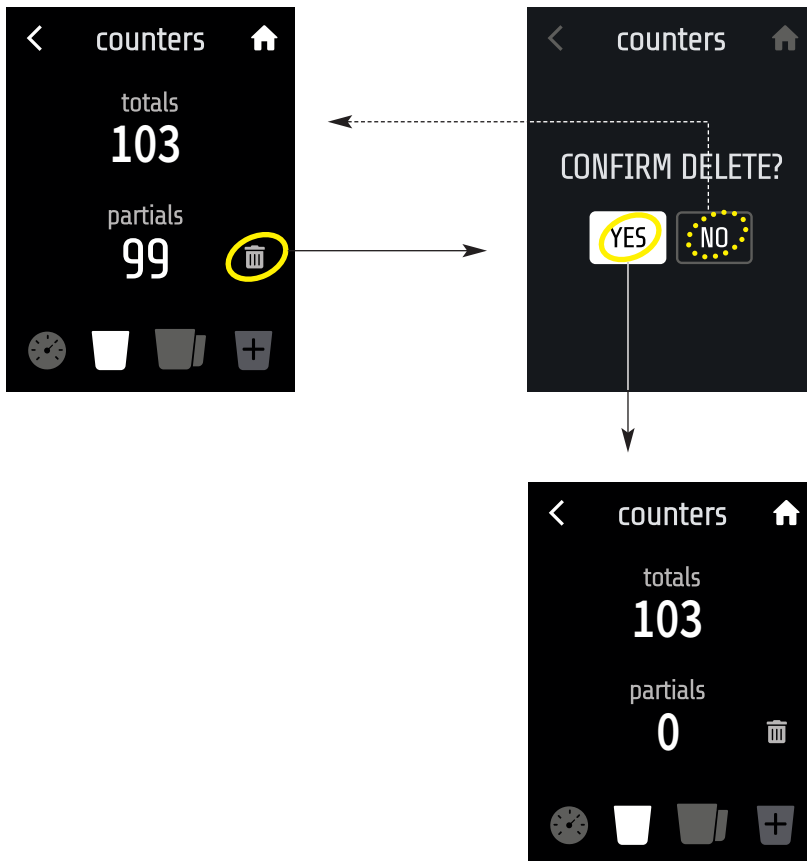



Fig. 13


## PASSWORD

### DISPLAY LOCK

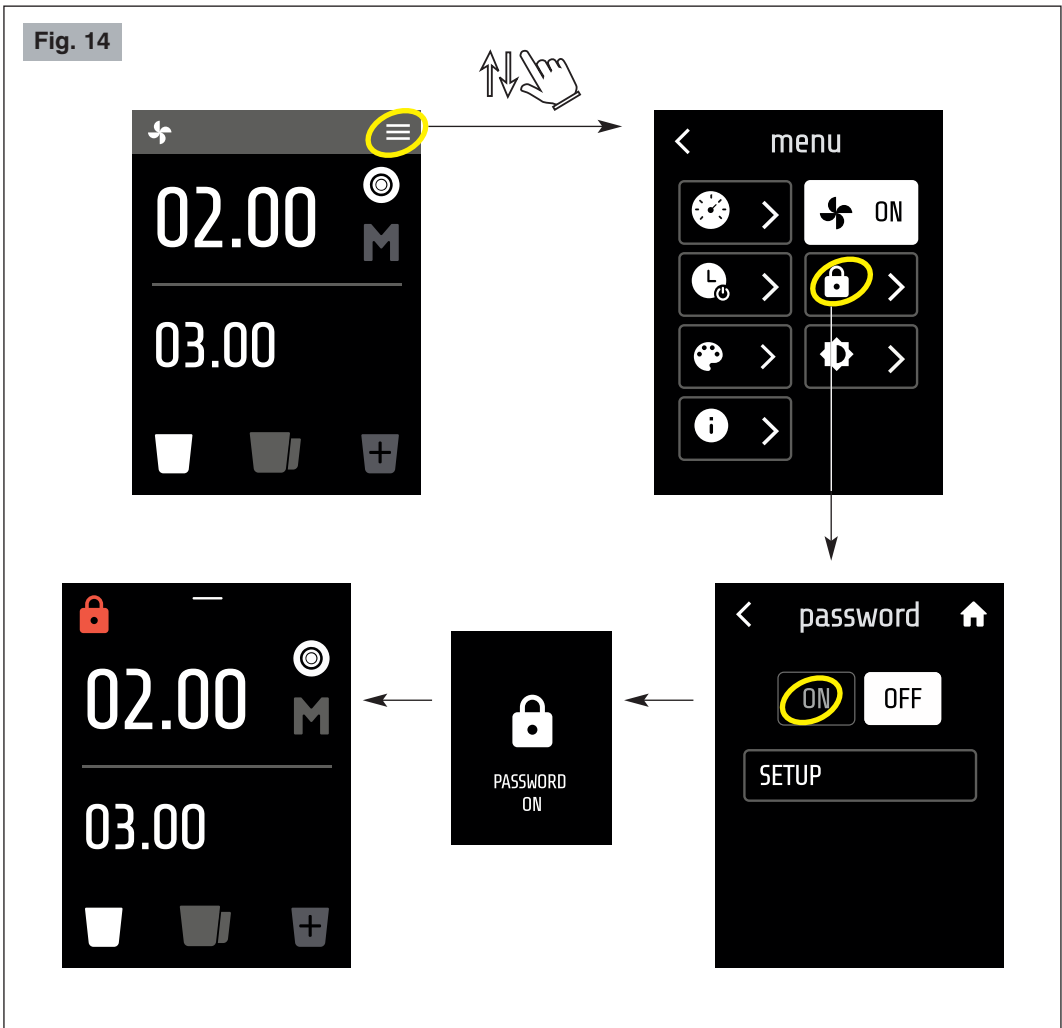
In order not to change the settings accidentally, you can choose to lock the display. In this case, to be able to work, it will only be possible to navigate through the dose pages.

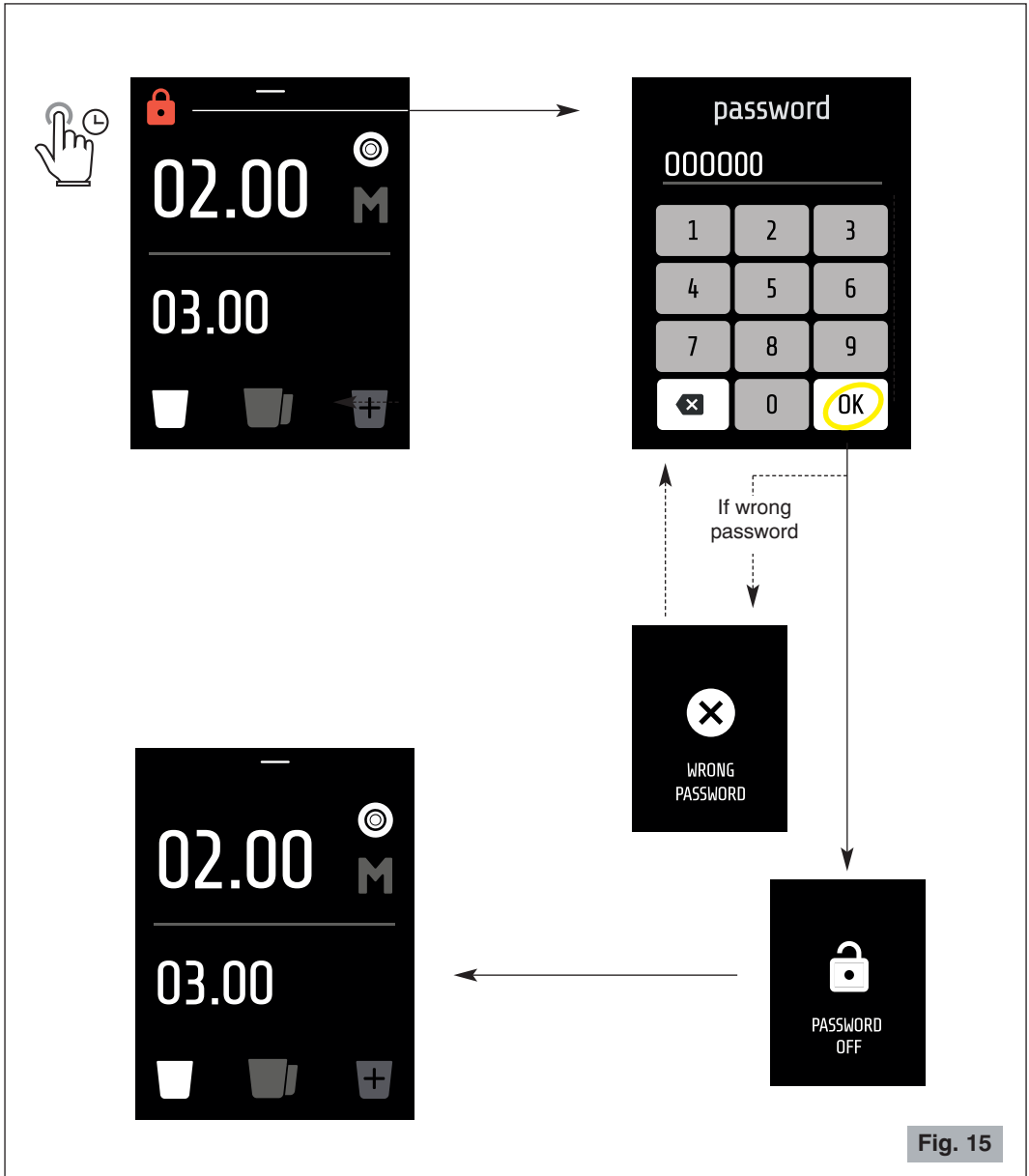
Press  in the main page (see Fig. 14).

Enter the Password menu by pressing the  button (see Fig. 14).

To lock the display, press the  button.

Only the padlock symbol appears on the display for a moment (see Fig. 14) and then you return to the main page: the padlock symbol appears in the upper left corner.






To unlock the display, press and hold the padlock symbol (see Fig. 15).

On the following page enter the password and press .

**Note:** The default password is 000000 (6 times zero).

## SETTING THE PASSWORD

Enter the Password menu by pressing the button  (see Fig. 16).

To set a new password press .

Follow the instructions in Fig. 16.

**Note:** *The password must be six digits.*

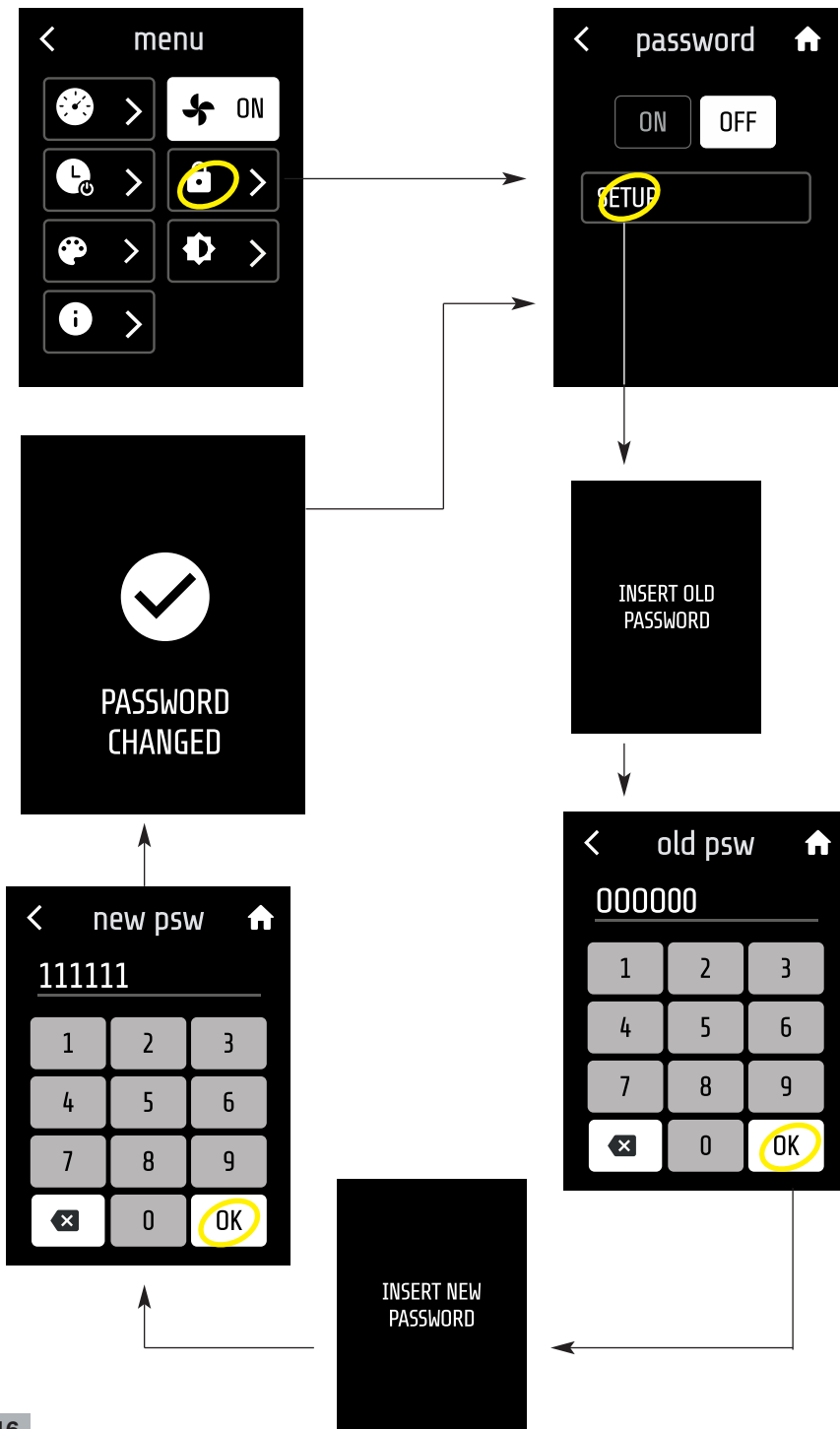




Fig. 16

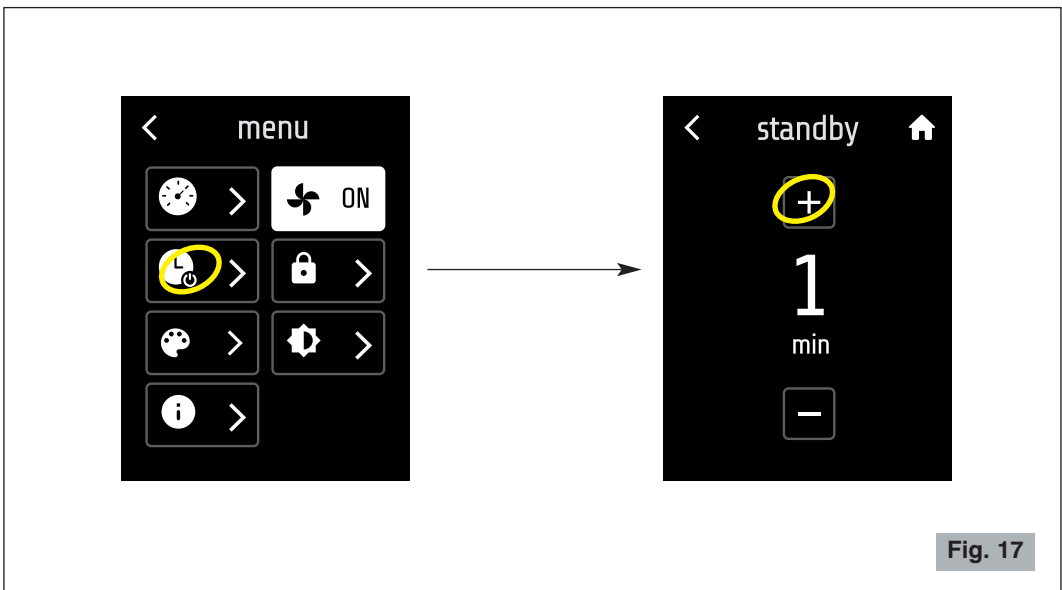
## STAND-BY

This menu allows you to set the time in minutes after which the display automatically goes into stand-by.

**Note:** The minimum settable time is 1 minute and the maximum is 30 minutes.


To enter the page, press  (see Fig. 17).

Increase or decrease the minutes with the  and  buttons.



## USER INTERFACE COLORS

This menu allows you to set the color of the user interface among 8 colors.

To enter the page, press .

Select the desired color  (see Fig. 18). Exit the page.



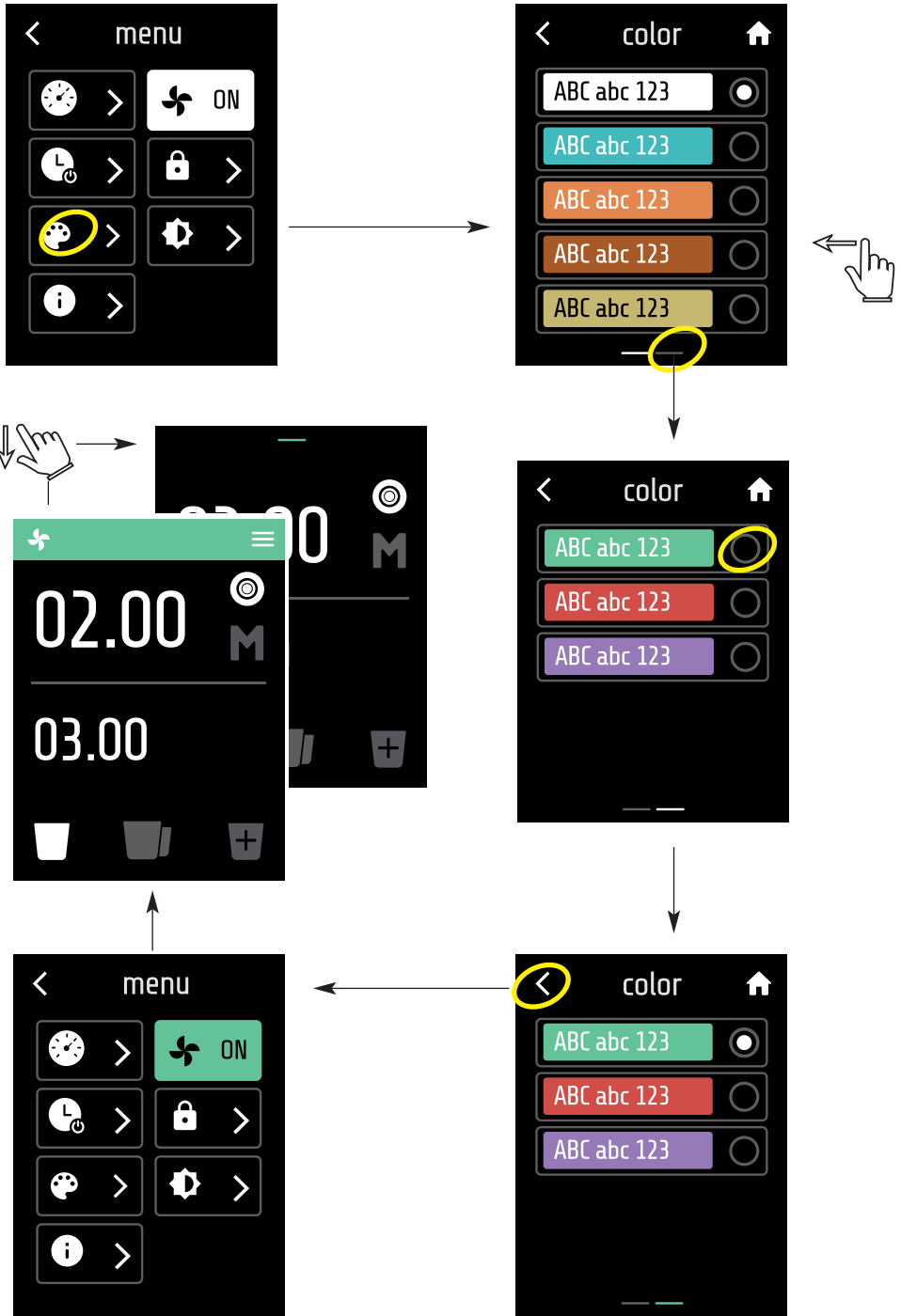





Fig. 18

## **BRIGHTNESS**

This menu allows you to set the brightness of the display in % (value from 10 to 100).

To enter the page, press .

Increase or decrease the brightness with the  and  keys (see Fig. 19).

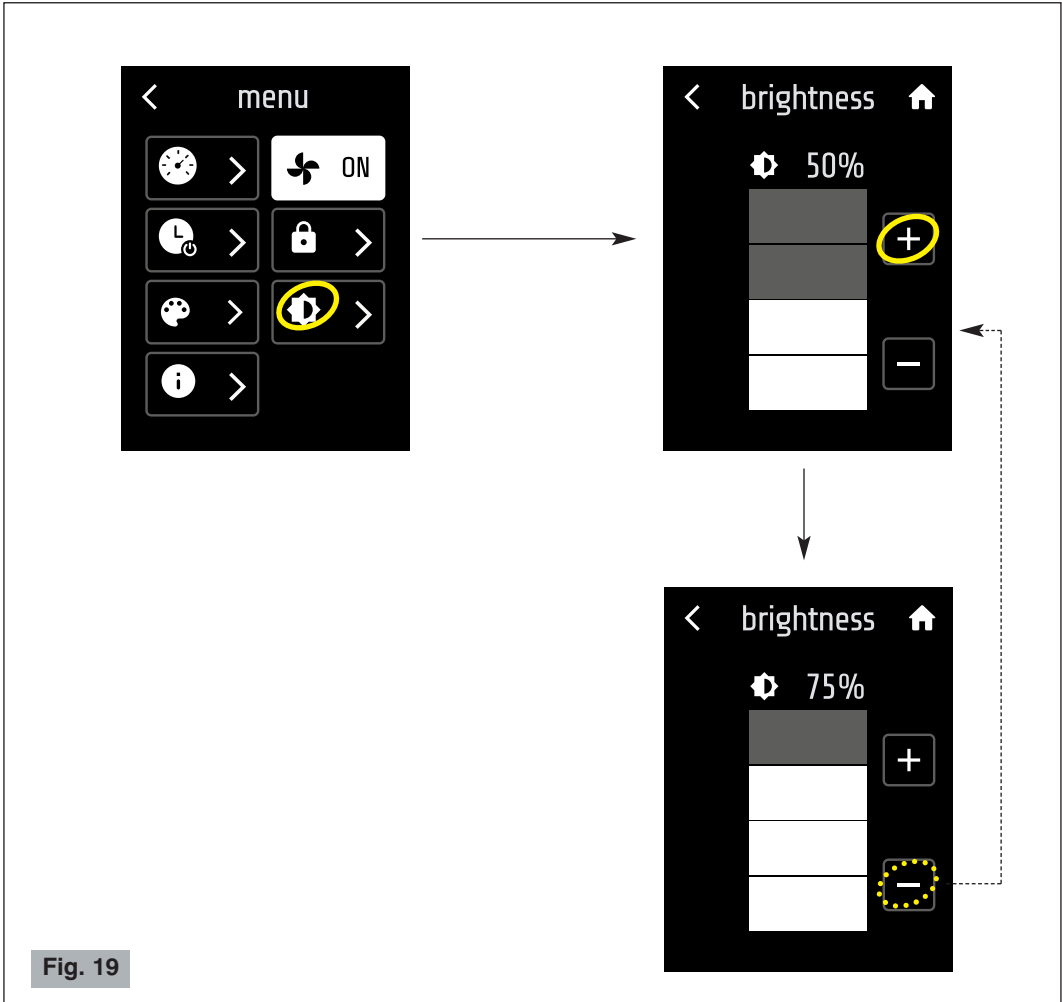



Fig. 19

## **INFO**

Information on software version etc. To enter the page, press .

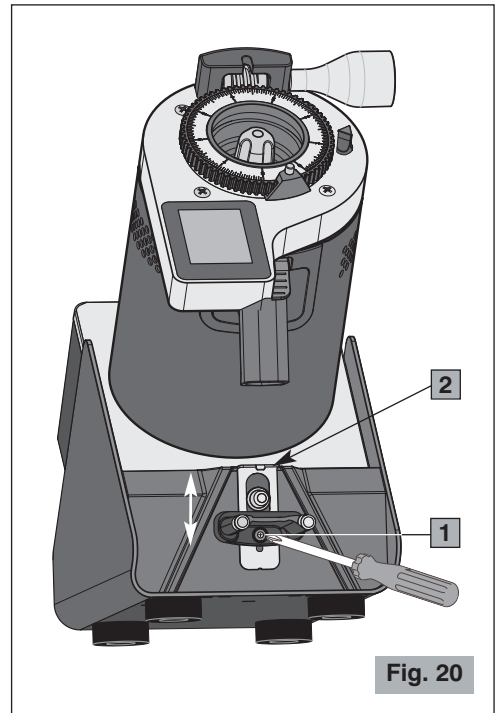
## ADJUSTING THE FILTER-HOLDER SUPPORT

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. 20), position the filter-holder on the support (2 Fig. 20), adjust its height and then tighten the screw again.

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

**Note:** If the filter-holder support is used, it is recommended to work with impulse mode switched off.



## WARNINGS AND SUGGESTIONS

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

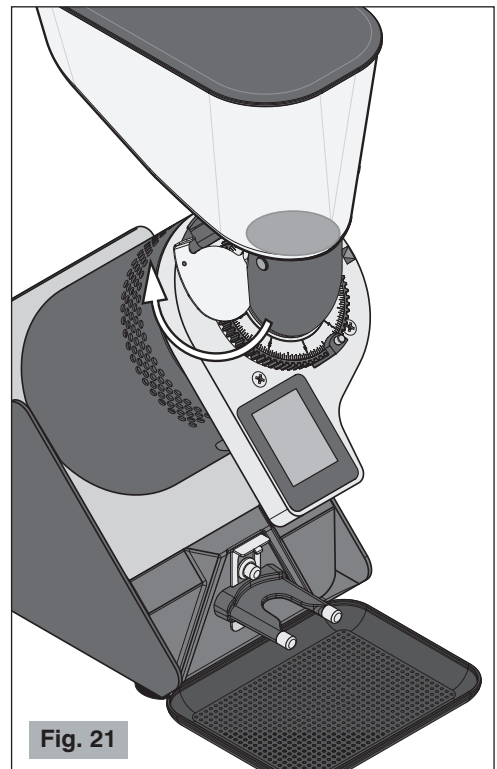
**!** **Make sure that shutter is fully open to the end of its stroke (see Fig. 21).**

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.**



## CLEANING

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

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

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



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



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

Wipe with a dry cloth.



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

Once the hopper has been removed, it can be washed with lukewarm water and neutral soap, then rinse it and dry well. To reassemble it, hook the tooth in the rear part of the hopper in its seat (1, Fig. 23).



Use a brush or a paintbrush (Fig. 22) to clean the most hidden areas inside the unit and a dry cloth for the other surfaces.

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



**To clean the head** remove the four screws (2, Fig. 23) that secure it to the body.

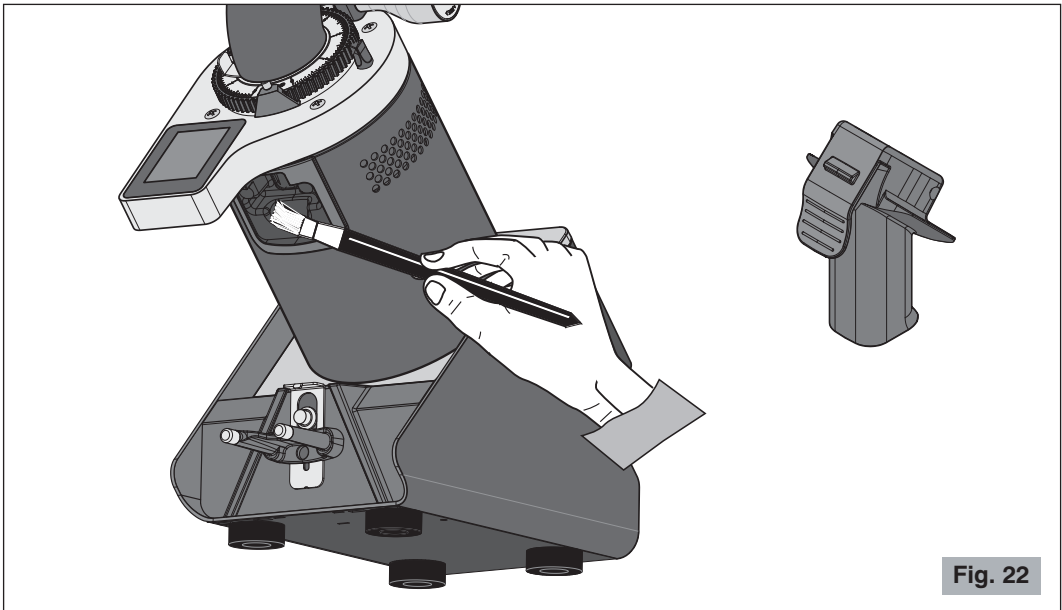


Fig. 22

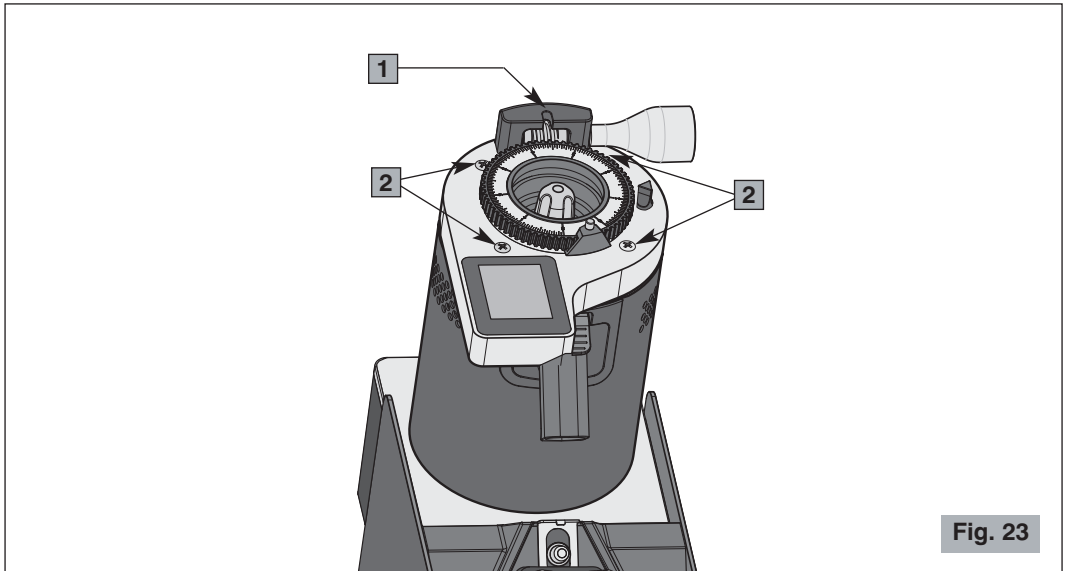


Fig. 23

## 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 1000 kg of coffee (every 4000 kg for the RS version). The normal wear of the burrs can change according to the type of coffee blend/origin used and the degree of roast, making the indication of the kg produced variable, also because they are influenced by the cleaning and maintenance intervals of the burrs, based on the use of a brush or paintbrush and/or the use of specific products such as Puly Grind.

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

---

## TROUBLESHOOTING

(See Table 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"> <li>• Make sure it is plugged in.</li> <li>• Make sure the safety circuit breaker is closed.</li> <li>• Check that the main switch of the appliance is ON.</li> <li>• 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.</li> </ul>
The coarseness of the grind is not uniform.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Try grinding very coarsely for a few seconds, then return to the correct setting.</li> <li>• Call the Technical Assistance Service to check and change the burrs.</li> </ul>
The coffee is not coming out of the discharge opening correctly.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Check that the coffee discharge opening is free.</li> </ul>
The motor gets blocked.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• If the motor gets blocked due to incorrect regulation of grinding or to the presence of a foreign body in the burrs, try increasing to the coarsest grain size by turning the adjustment knob clockwise (6 Fig. 1). If this is not enough, switch off the appliance, disconnect the plug from the socket and consult technically qualified personnel.</li> </ul>

## DISPOSAL

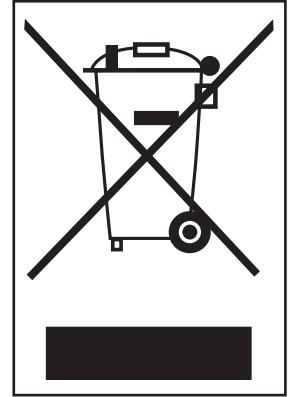
### Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)

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

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

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

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



---

## WARRANTY

This product is guaranteed against faulty materials and workmanship.

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

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

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

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

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

---

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

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

---

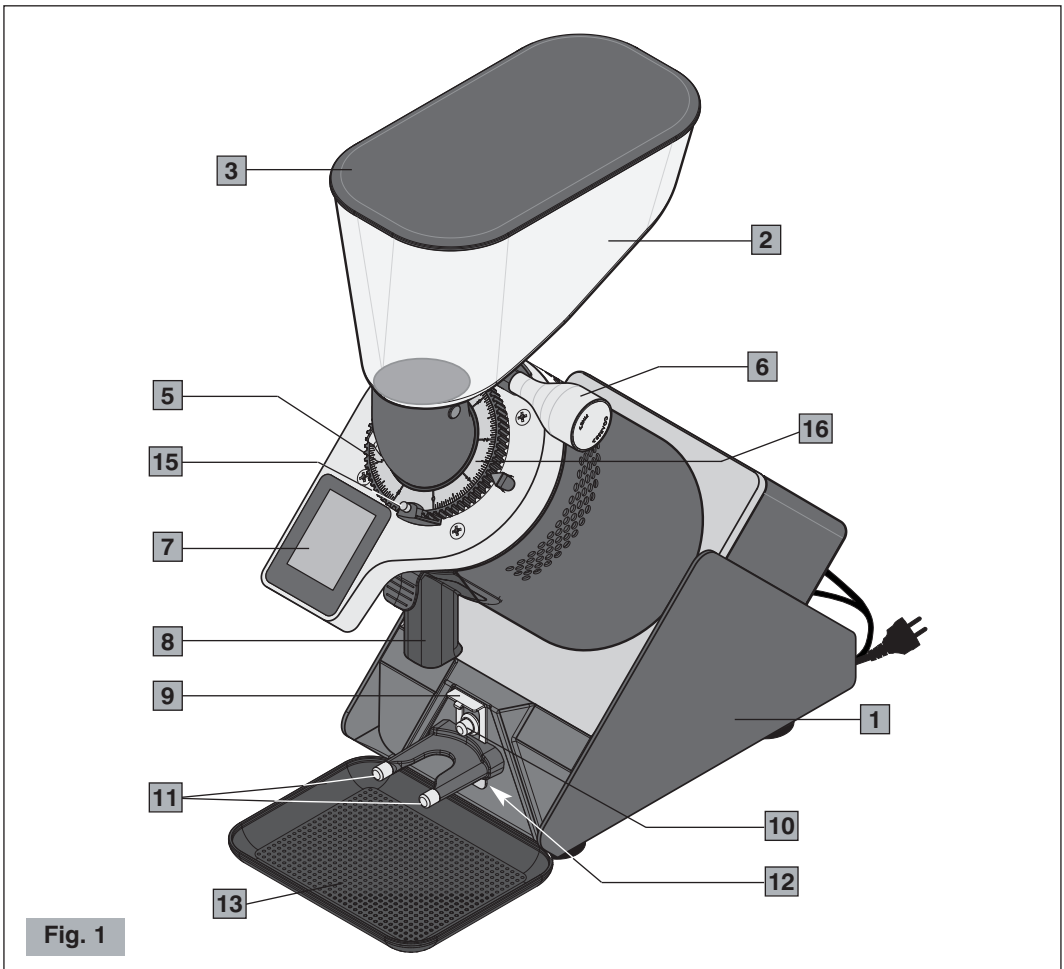
**THE MANUFACTURER RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY ALTERATIONS TO THE APPLIANCE WITHOUT NOTICE**

---

## MOULIN À CAFÉ E37Z-Barista

### Composants principaux (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

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





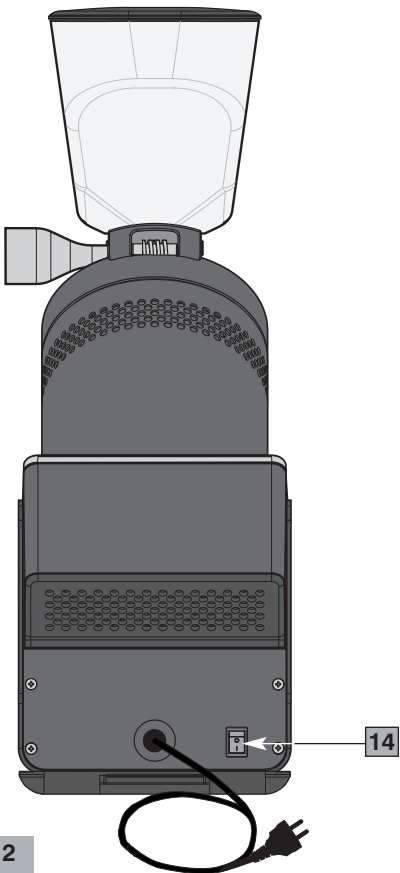


Fig. 2

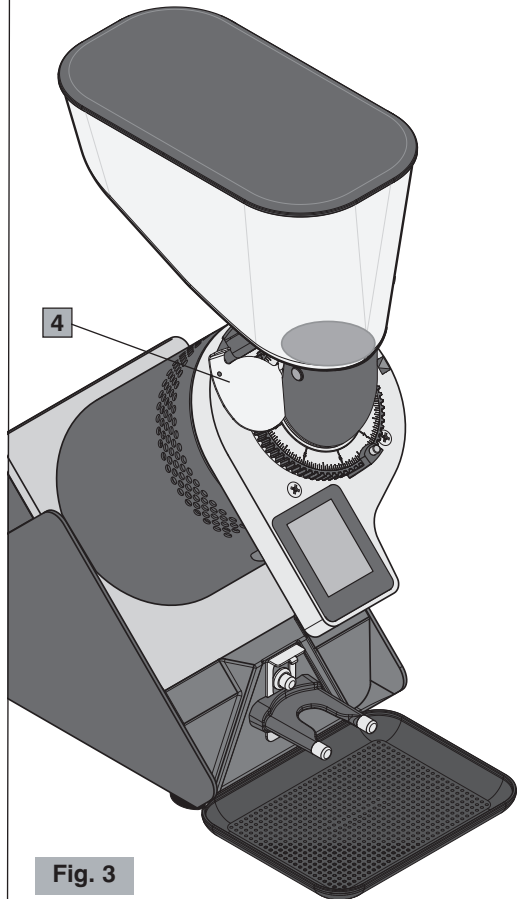
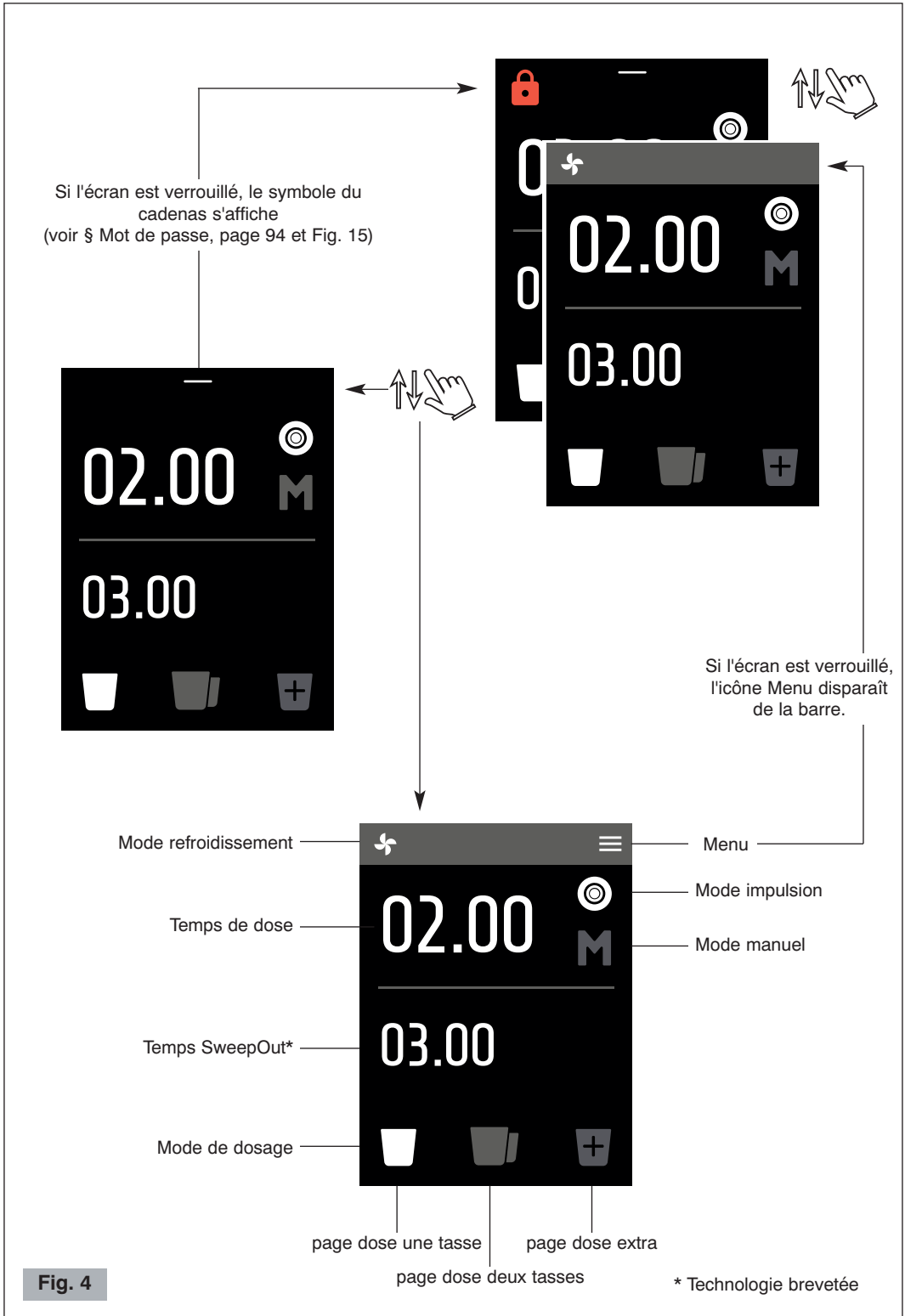


Fig. 3



## 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. Cet appareil **N'est PAS** destiné à des procédés alimentaires industriels dans la production de masse.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour l'emploi par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil et qu'elles soient contrôlées par un responsable pour leur sécurité.

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

12. **Ne pas** utiliser cet appareil pour des opérations différentes de celle de moulin à café torréfié 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 (CO<sub>2</sub>). 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](http://www.ceado.com)*



La déclaration de conformité CE de cet appareil est disponible dans la section *Produits* de notre site web [www.ceado.com](http://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 (14 Fig. 2) est en position d'arrêt « O ».

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

## PRÉPARATION ET EMPLOI

- ⚠ 1ère utilisation :** rincer à l'eau courante tous les éléments en contact avec les aliments : cloche, couvercle, obturateur, bouche de sortie, plateau.

### ALLUMAGE

- 1** Remplir la cloche avec les grains de café et la fermer avec son couvercle.
- 2** Mettre l'interrupteur ON-OFF (14 Fig. 2) en position "I". Le panneau (7 Fig. 1) s'allume (voir Fig. 4).

### Fonctionnement automatique

- 3** Entrer dans la page de la dose souhaitée (une tasse, deux tasses ou extra) en appuyant sur l'icône de la page (voir Fig. 5) **ou en faisant glisser votre doigt sur l'écran pour changer de page.**
- 4** Appuyer avec le porte-filtre (en le plaçant sur la fourche d'appui (11 Fig. 1) sous le support porte-filtre (9 Fig. 1) précédemment réglé selon le modèle de la coupe porte-filtre utilisée) sur le bouton de démarrage (10, Fig. 1). Maintenir le porte-filtre en position tant que le débit n'est pas terminé.  
En plus du temps restant pour la dose et pour le SweepOut, l'écran affiche également leur progression via une barre (voir Fig. 5a).

**Remarque :** La quantité de café moulu que l'on peut avoir avec les réglages effectués 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 85).

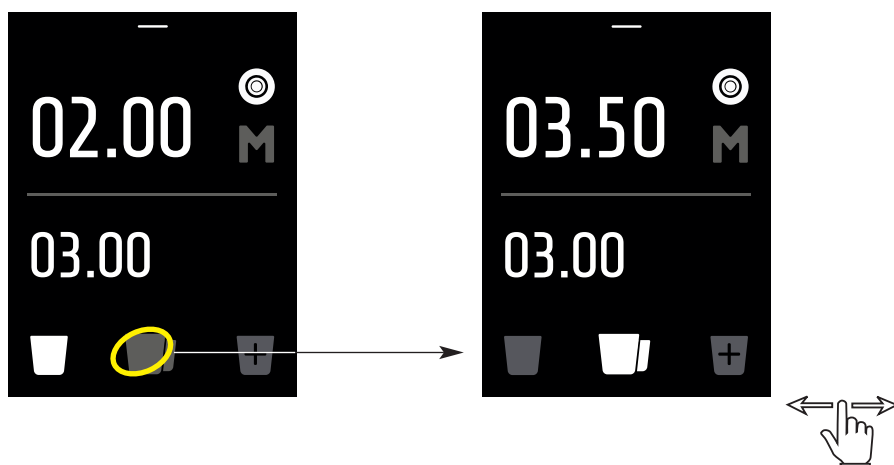


Fig. 5



Fig. 5a

## Fonctionnement manuel

- 3 Appuyer sur l'icône **M** (mode manuel) pour l'activer (voir Fig. 5b).
- 4 Appuyer sur le bouton de démarrage (10, Fig. 1) avec la coupe porte-filtre et la maintenir enfoncée pendant la durée souhaitée qui s'affiche à l'écran. La barre de progression de la dose clignote (voir Fig. 5c). Une fois le bouton de démarrage relâché, le SweepOut démarre. L'écran affiche le temps restant pour le SweepOut avec la barre de progression clignotante.

Pour désactiver le mode manuel, appuyer de nouveau sur l'icône **M**.

**Remarque :** L'écran se met automatiquement en veille s'il n'est pas utilisé pendant un temps minimum de 1 minute. Ce temps peut être réglé, en minutes, dans le menu Stand-by (voir § Stand-by page 98).

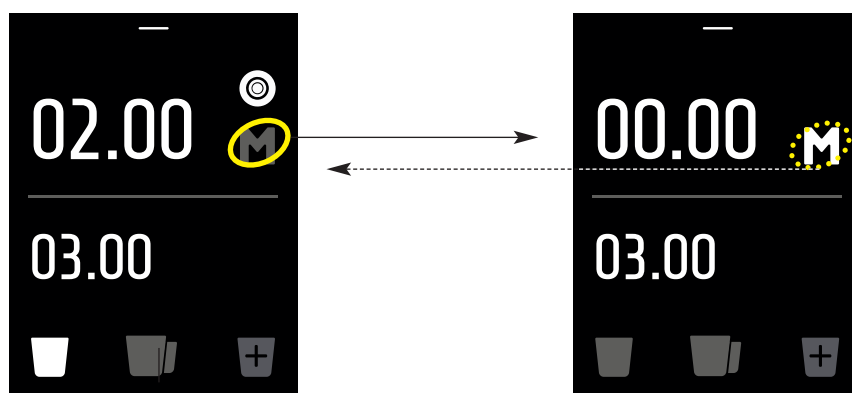
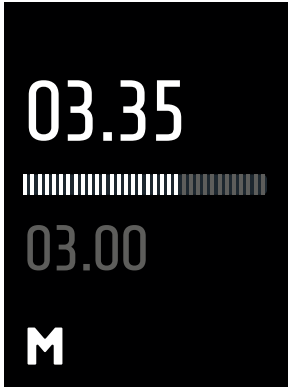
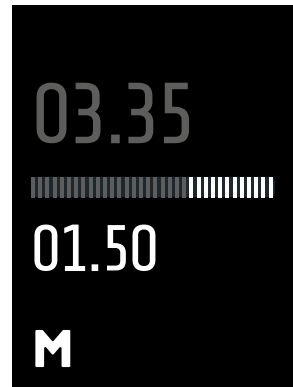


Fig. 5b

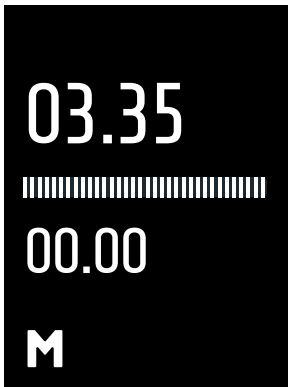




① Progression de la dose



② Progression du SweepOut



③ Fin

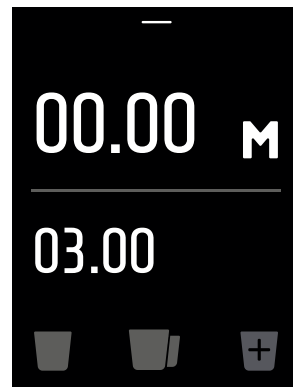


Fig. 5c

## RÉGLAGES

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

1. Régler la granulométrie (voir § *Réglage mouture*, page 82) 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 85).

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

### RÉGLAGE MOUTURE

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

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



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

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

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

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

### Position du disque indicateur de granulométrie (16, Fig. 1)

Après avoir réglé le degré de mouture souhaité, si l'on souhaite le définir comme valeur zéro (ou comme toute autre valeur sur le disque indicateur), il suffit de retirer le bloque-disque (15, Fig. 1), de tourner le disque indicateur dans la position souhaitée et le bloquer de nouveau.

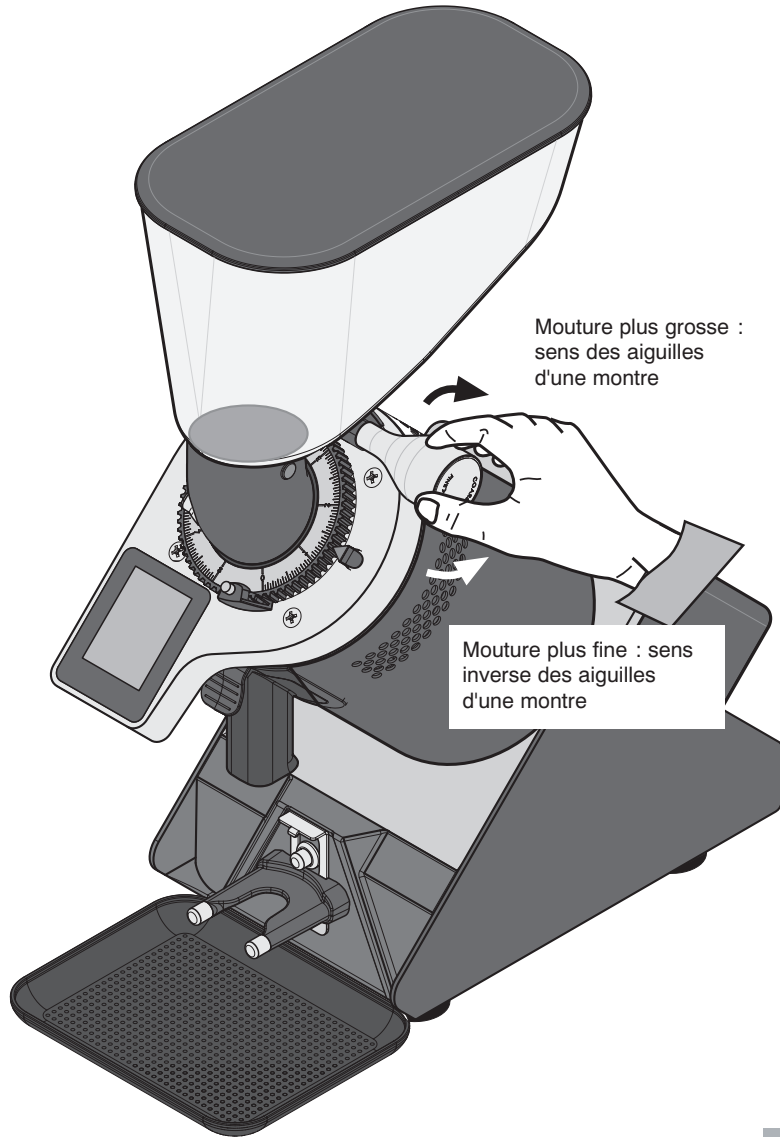


Fig. 6



Fig. 7

## 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.

**N.B. :** Le temps minimum programmable est 0,10 secondes, tandis que le maximum est 99,90 secondes pour toutes les doses.


Pour modifier le temps de mouture de n'importe quelle dose (une tasse, deux tasses ou extra), procéder comme suit (la procédure est la même pour tous les types de doses).

Accéder par exemple à la page dose deux tasses (voir Fig. 7). Appuyer sur les unités ou les décimales du temps que l'on souhaite modifier.

L'écran affiche la page de modification avec les boutons  et .

Diminuer ou augmenter en appuyant respectivement sur les boutons  ou .

Confirmer les modifications avec le bouton .

Pour sortir sans modifier, appuyez sur le bouton .

**Remarque :** Le temps du SweepOut est le même pour toutes les doses.

**Afin de ne pas modifier accidentellement les différents réglages, on peut choisir de verrouiller l'écran. Dans ce cas, pour travailler, il ne sera possible de naviguer qu'entre les pages des doses (voir § Mot de passe, page 94 et Fig. 14).**

## AUTRES RÉGLAGES


### ● Réglage bouton démarrage (uniquement pour le mode automatique)

Comme réglage d'usine, l'appareil ne débite le café que tant que le bouton de démarrage (10 Fig. 1) reste pressé.

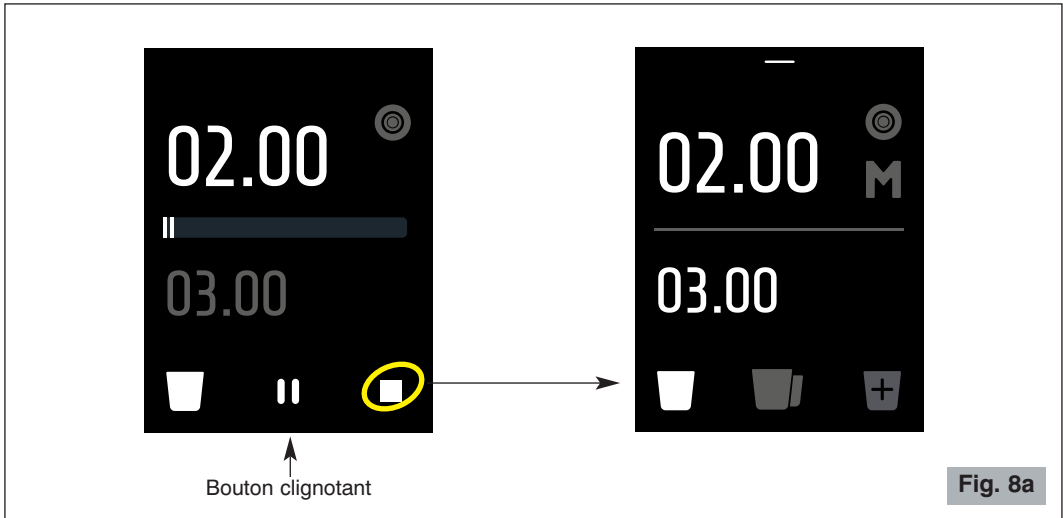
Si pendant le débit d'une dose ce bouton est relâché, le moteur s'arrête, le système se met en pause et l'écran affiche le temps restant pour compléter la dose (voir Fig. 8a). En outre, pour souligner le

fait que la dose n'a pas été complétée, le bouton  clignote. À ce point, pour compléter la dose, il suffit de presser de nouveau avec le porte-filtre le bouton de démarrage (10 Fig. 1) et de le tenir pressé jusqu'à à la fin de la dose (SweepOut est exécuté automatiquement).



Si au contraire vous ne souhaitez plus terminer la dose, pour sortir ou pour remettre le temps

défini, il suffit d'appuyer sur le bouton  (voir Fig. 8a).

Il est cependant possible de modifier cette fonction en activant ou désactivant le **mode impulsion** du



bouton de démarrage (10 Fig. 1). Avec le mode impulsion activé, le café commencera à être débité à la pression du bouton de démarrage (10 Fig. 1) et il finira seulement à la fin du temps programmé pour mouliner la dose souhaitée et pour le SweepOut. Avec le mode impulsion désactivé, la dose ne sera débitée qu'en maintenant le bouton de démarrage (10 Fig. 1) enfoncé. Dans ce cas aussi, le débit du café terminera à la fin du temps programmé pour mouliner la dose souhaitée et pour le SweepOut.

Pour **changer le fonctionnement du bouton de démarrage**, appuyer sur le bouton  /  pour activer / désactiver le mode impulsion (voir Fig. 8b).

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



### Pause / arrêt de la distribution de la dose (uniquement pour le mode impulsion)

Pendant la distribution **en mode impulsion**, si l'on souhaite mettre en pause ou terminer la dose, toucher l'écran. L'appareil se met en pause, la page de la Fig. 8c apparaît à l'écran avec le temps restant.



Pour reprendre la distribution de la dose, appuyer sur , pour sortir sans terminer la dose, appuyer sur  (voir Fig. 8c).



Fig. 8c

## ● Réglage mode refroidissement

L'appareil quitte l'usine avec un système automatique de réglage de la température qui fait fonctionner un ventilateur uniquement lorsque cela est nécessaire. Cependant, on peut modifier ce paramètre et le faire fonctionner en continu.

Pour **changer le mode de refroidissement**, entrer dans les menus et appuyer sur le bouton



pour passer respectivement du mode continu au mode automatique et vice versa (voir Fig. 9).

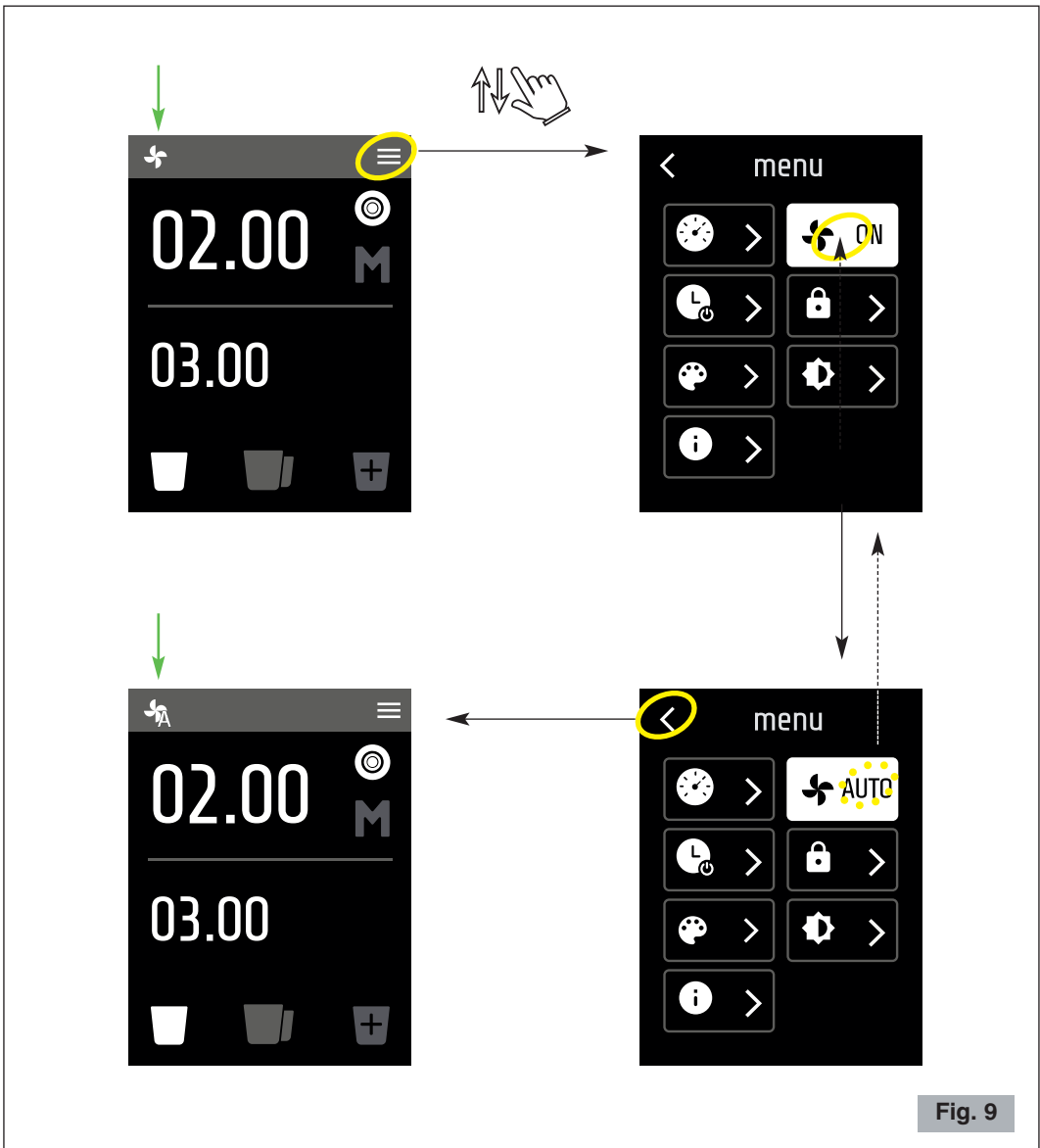


Fig. 9



### ● **Fonction SweepOut**

L'appareil dispose d'une fonction "SweepOut" qui fait tourner les meules dans le sens inverse pendant un temps réglable en fin de mouture. Le SweepOut s'active toujours automatiquement.


Le temps du SweepOut est réglé de la même manière que pour les doses (voir § Réglage temps de mouture, page 85).

**Remarque :** *Le temps du SweepOut est le même pour toutes les doses.*

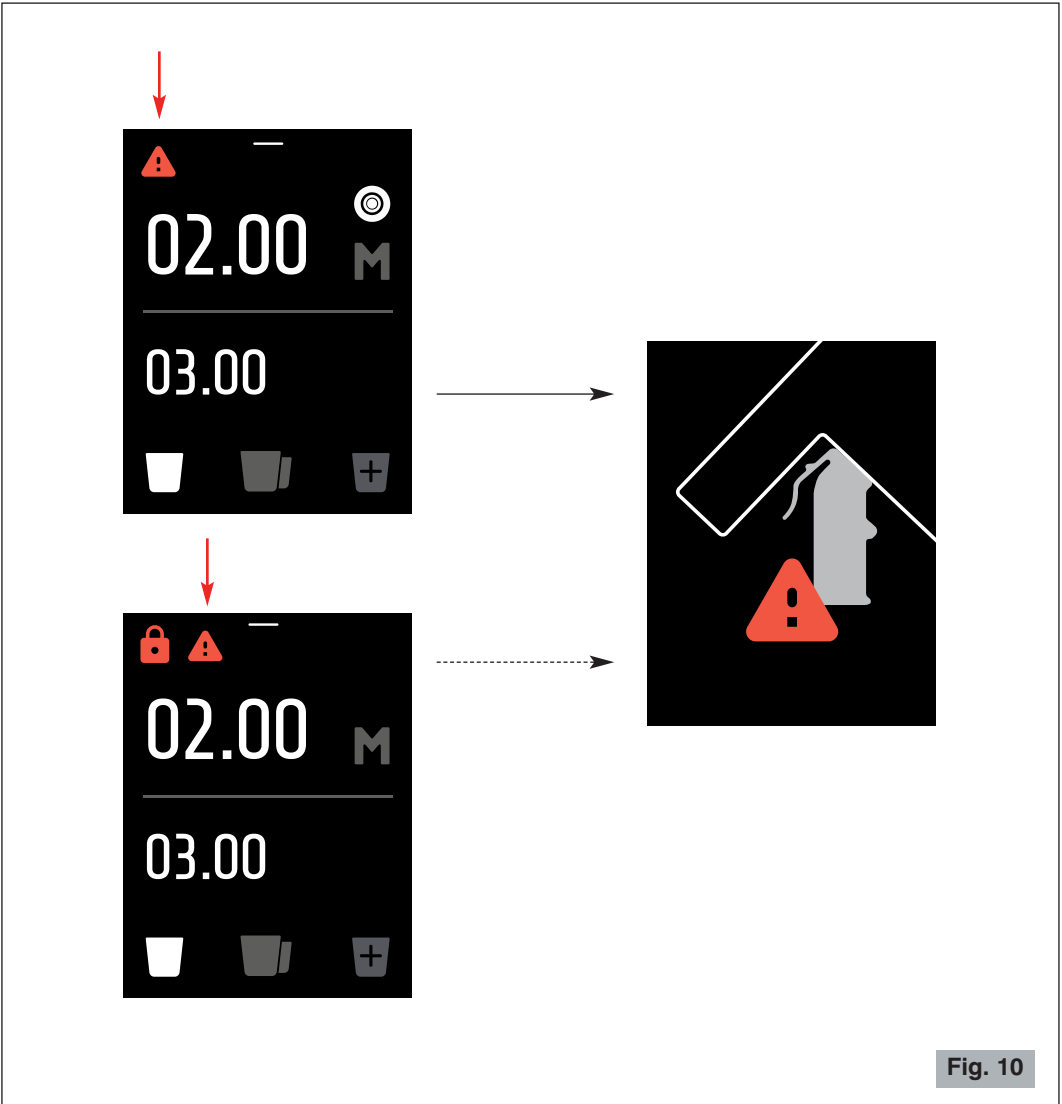
---

---


## SIGNALISATION DE SÉCURITÉ

Quand on retire la bouche de sortie (8, Fig. 1), un avertissement  s'affiche à l'écran (voir Fig. 10).

Si l'on essaie de démarrer la mouture, l'écran affichera la page indiquant l'absence de la bouche de sortie et le symbole d'avertissement (voir Fig. 10).




## LES DIFFERENTS MENUS

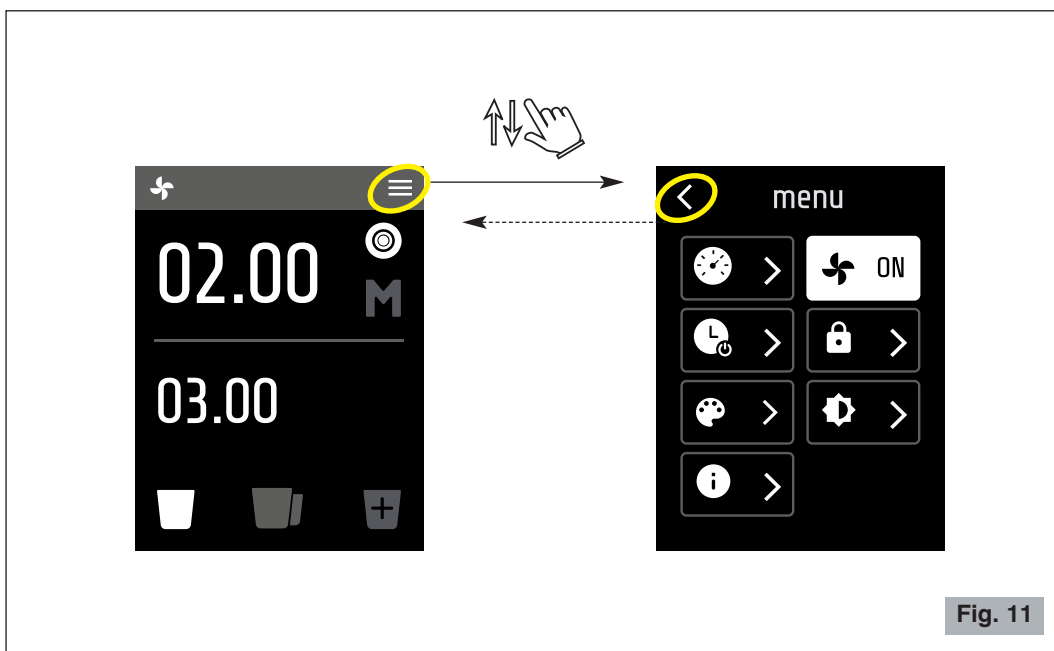
Pour accéder aux différents Menus à partir de la page principale, appuyer sur  ou faire glisser le doigt sur l'écran de haut en bas (voir Fig. 11).

Pour revenir à la page principale, appuyer sur  ou faire glisser le doigt de bas en haut.

Depuis n'importe quelle page Menu, pour revenir à la page principale, appuyer sur le bouton 

(voir Fig. 12), tandis que pour revenir à la page des Menus, appuyer sur .

**Pour enregistrer les paramètres, il suffit de quitter la page.**



## 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), deux tasse (dose double) et extra.

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

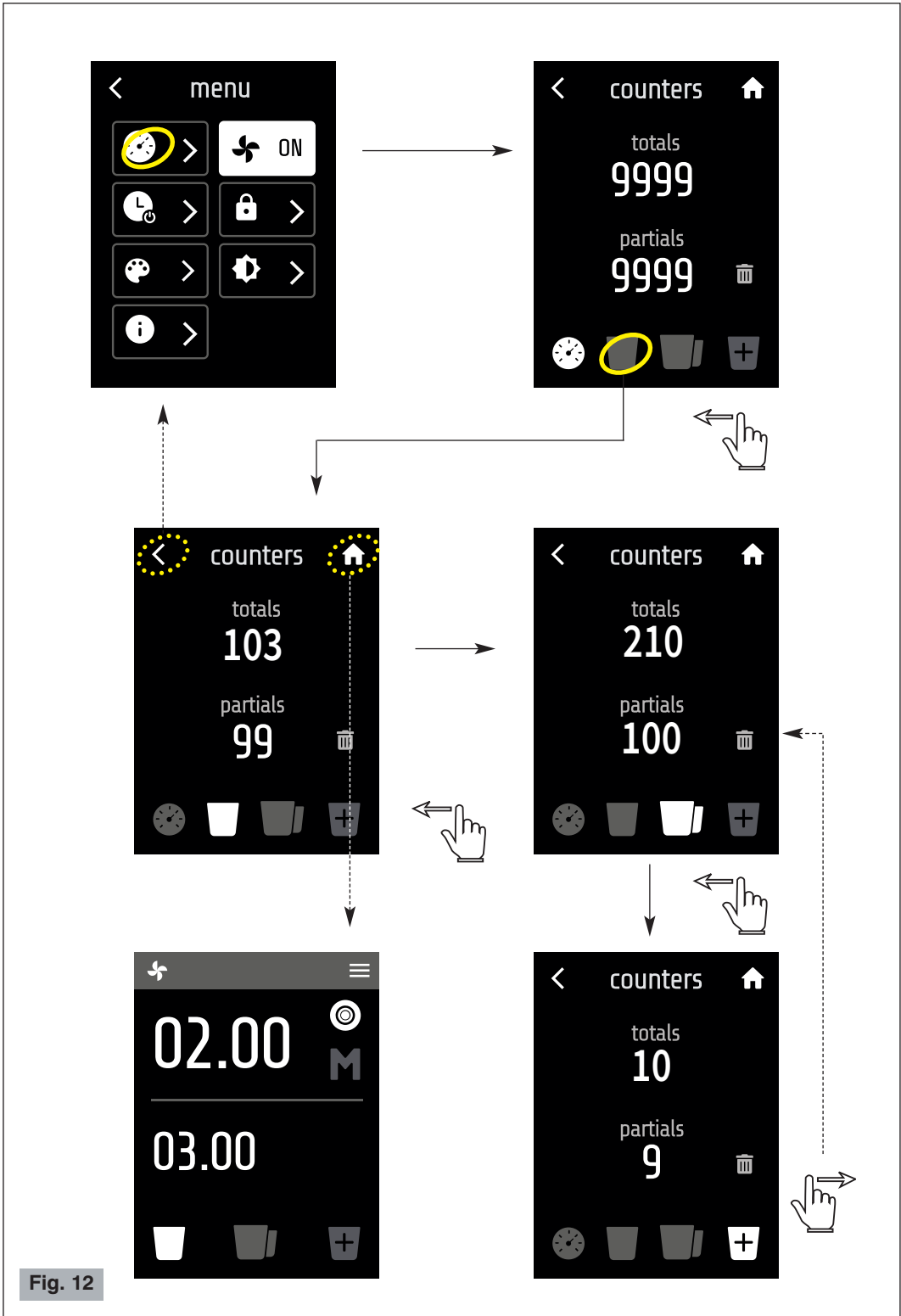


Fig. 12

## Lire les compteurs



Entrer dans le menu Compteurs en appuyant sur le bouton  (voir Fig. 12).

L'écran affichera d'abord les compteurs des doses totales. Pour accéder aux compteurs de la dose une tasse, de la dose deux tasse et extra faire glisser le doigt sur l'écran pour changer de page ou appuyer sur le bouton correspondant.

Pour toutes les doses, sont affichés le compteur total (totals) et le compteur partiel (partials).

Le compteur partiel (une tasse, deux tasses, extra, doses totales) peut être remis à zéro en appuyant



sur le bouton  (voir Fig. 13). Confirmer par  ou annuler par .

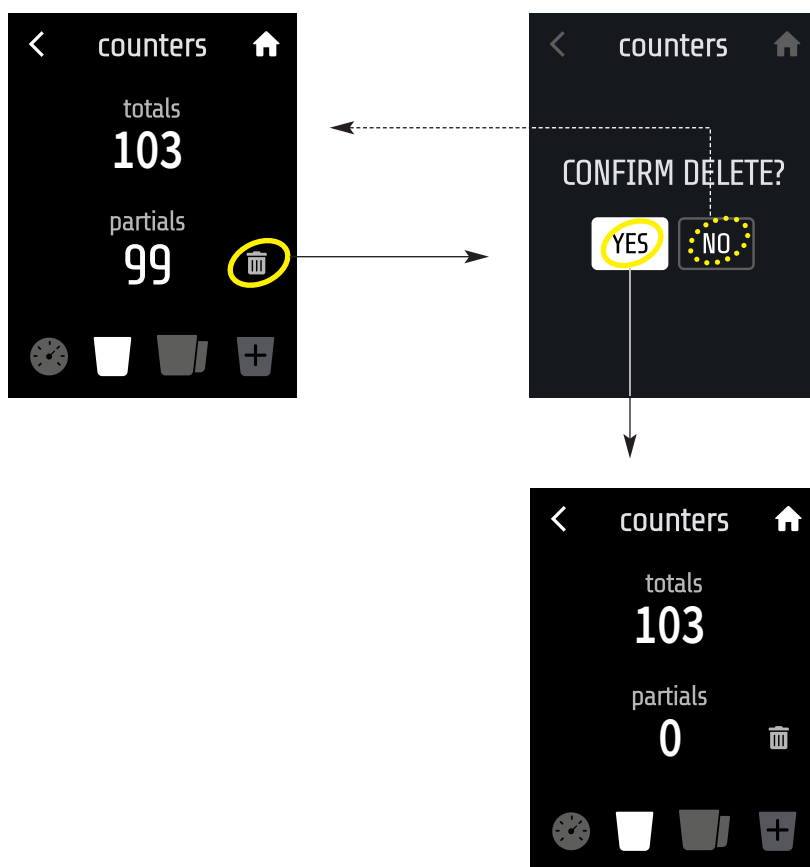



Fig. 13

## MOT DE PASSE

### VERROUILLAGE ÉCRAN

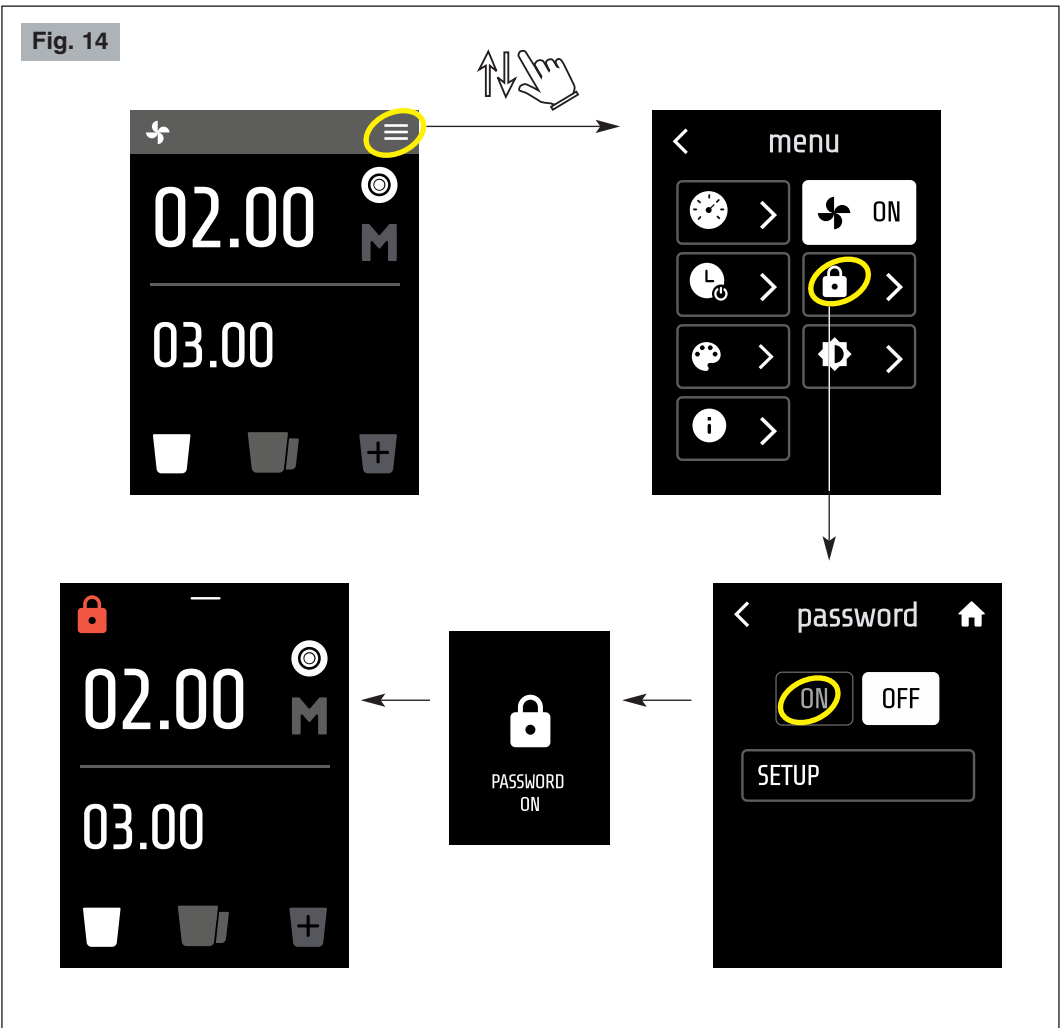
Afin de ne pas modifier accidentellement les différents réglages, on peut choisir de verrouiller l'écran. Dans ce cas, pour travailler, il ne sera possible de naviguer qu'entre les pages des doses.

Appuyer sur  dans la page principale (voir Fig. 14).

Entrer dans le menu Mot de passe en appuyant sur le bouton  (voir Fig. 14).

Pour verrouiller l'écran, appuyer sur le bouton .

Le symbole du cadenas apparaît un instant sur l'écran (voir Fig. 14) pour ensuite revenir à la page principale : le symbole du cadenas apparaît dans le coin supérieur gauche.



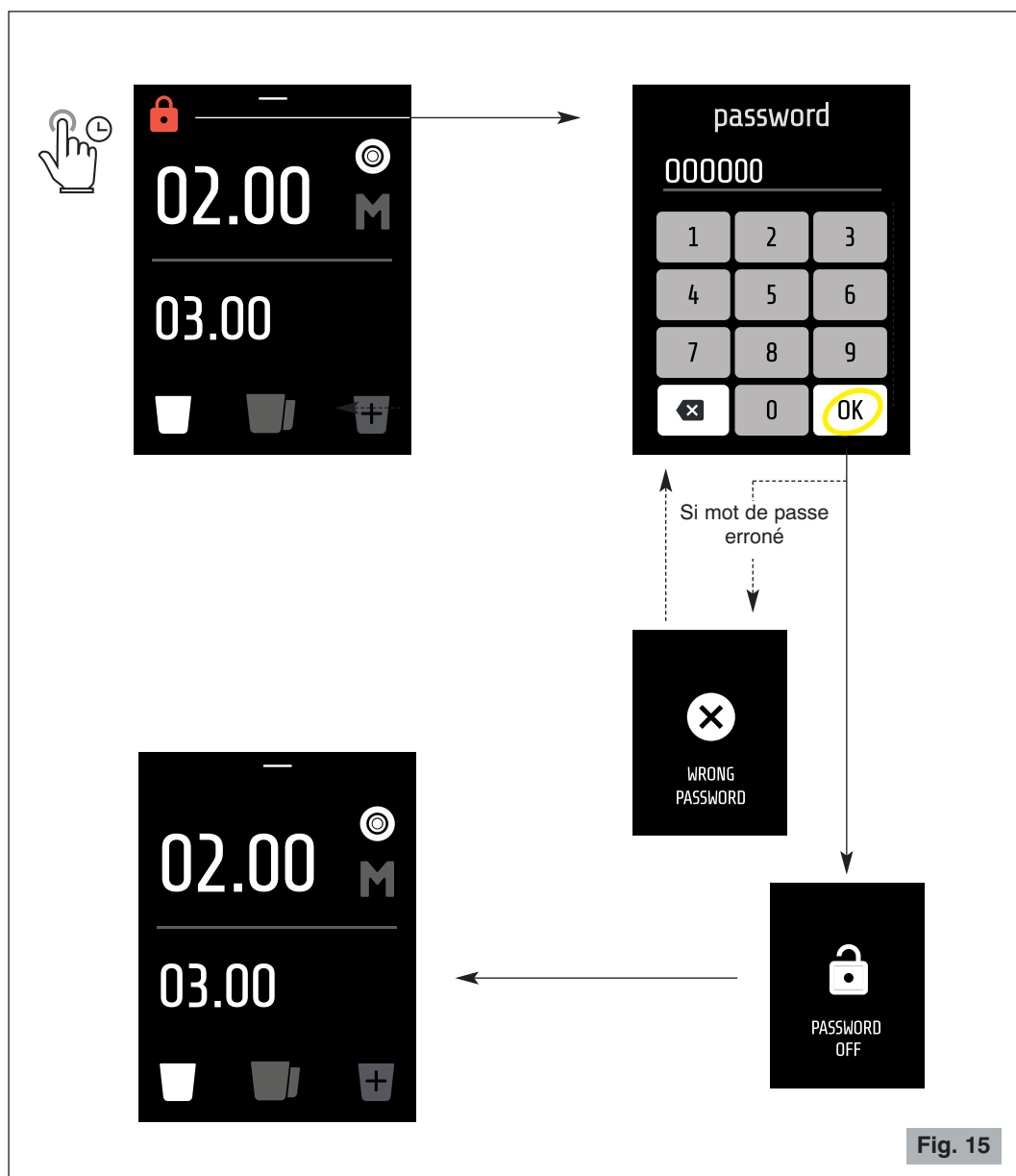


Fig. 15

Pour déverrouiller l'écran, maintenir enfoncé le symbole du cadenas (voir Fig. 15).

Sur la page suivante, taper le mot de passe et appuyer sur .

**N.B. :** Le mot de passe par défaut est 000000 (6 fois zéro).

## CONFIGURATION DU MOT DE PASSE

Entrer dans le menu Mot de passe en appuyant sur le bouton  (voir Fig. 16).

Pour définir un nouveau mot de passe, appuyer sur

 .

Suivre les indications de la Fig. 16.

**N.B. :** *Le mot de passe doit être composé de six chiffres.*



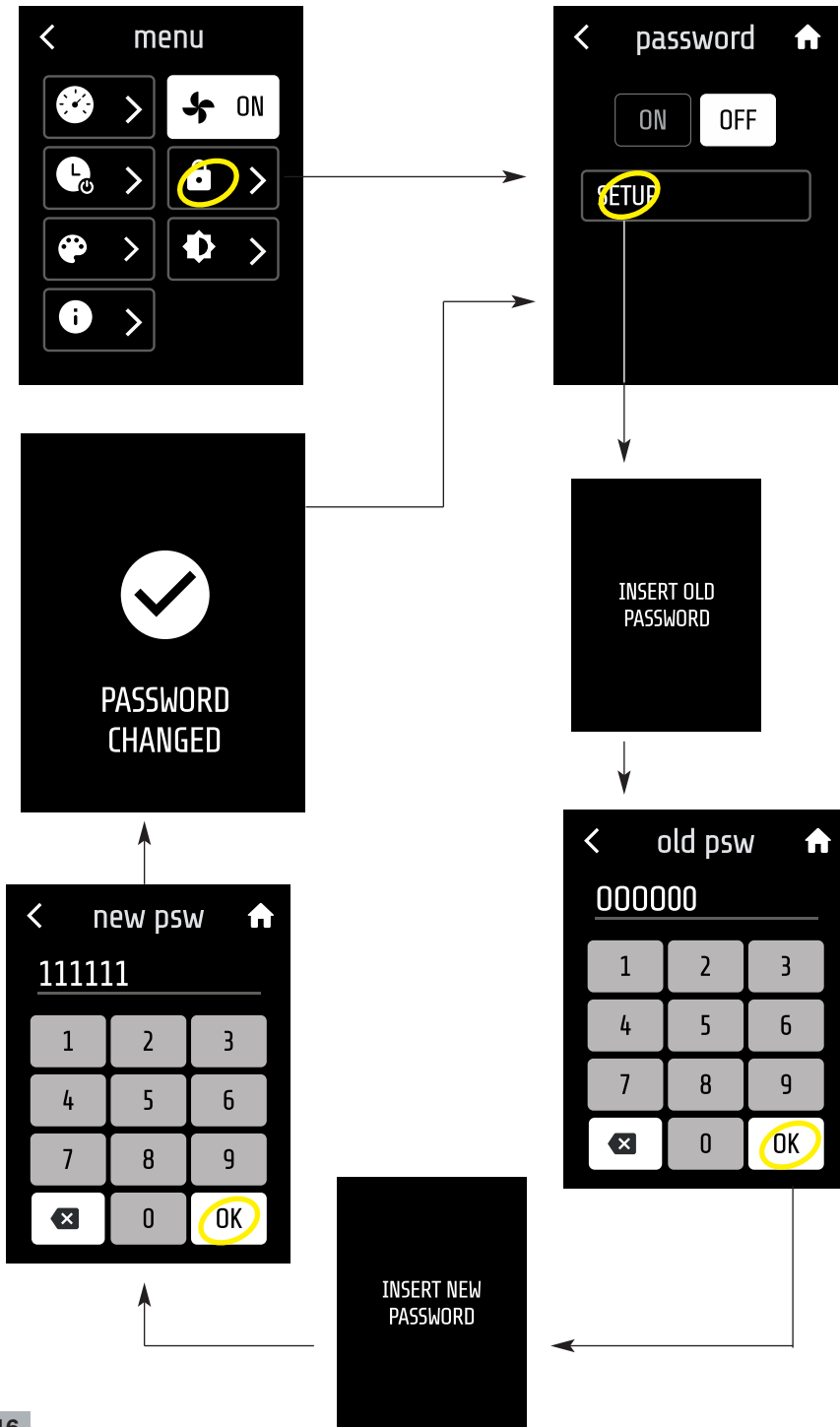


Fig. 16

## STAND-BY

Ce menu permet de régler le temps en minutes après quoi l'écran passe automatiquement en veille.

**Remarque :** La durée minimale pouvant être définie est de 1 minute et la durée maximale est de 30 minutes.



Pour entrer dans la page, appuyer sur  (voir Fig. 17).



Augmenter ou diminuer les minutes avec les boutons  et .

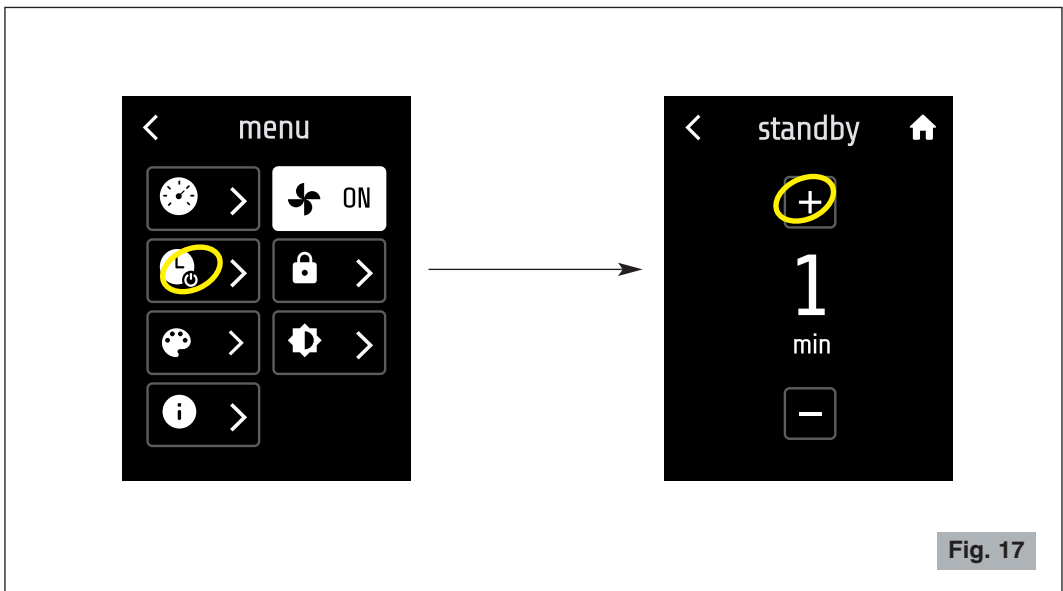


Fig. 17

## COULEURS DE L'INTERFACE UTILISATEUR

Ce menu permet de définir la couleur de l'interface utilisateur parmi 8 couleurs.



Pour entrer dans la page, appuyer sur .



Sélectionner la couleur souhaitée  (voir Fig. 18). Quitter la page.

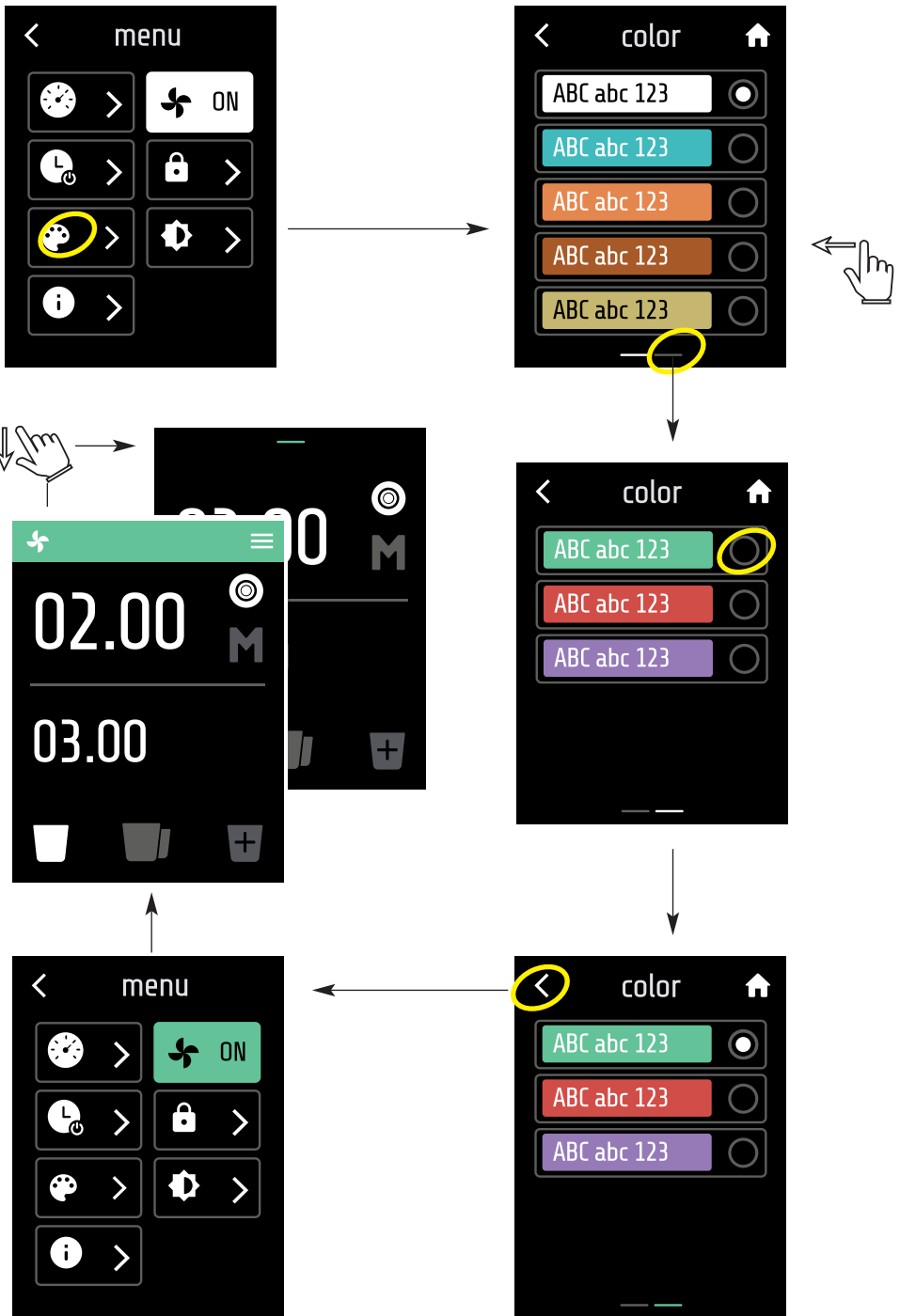





Fig. 18

## LUMINOSITÉ

Ce menu permet de régler la luminosité de l'écran en % (valeur de 10 à 100).

Pour entrer dans la page, appuyer sur  (voir Fig. 19).

Augmenter ou diminuer la luminosité avec les boutons  et .

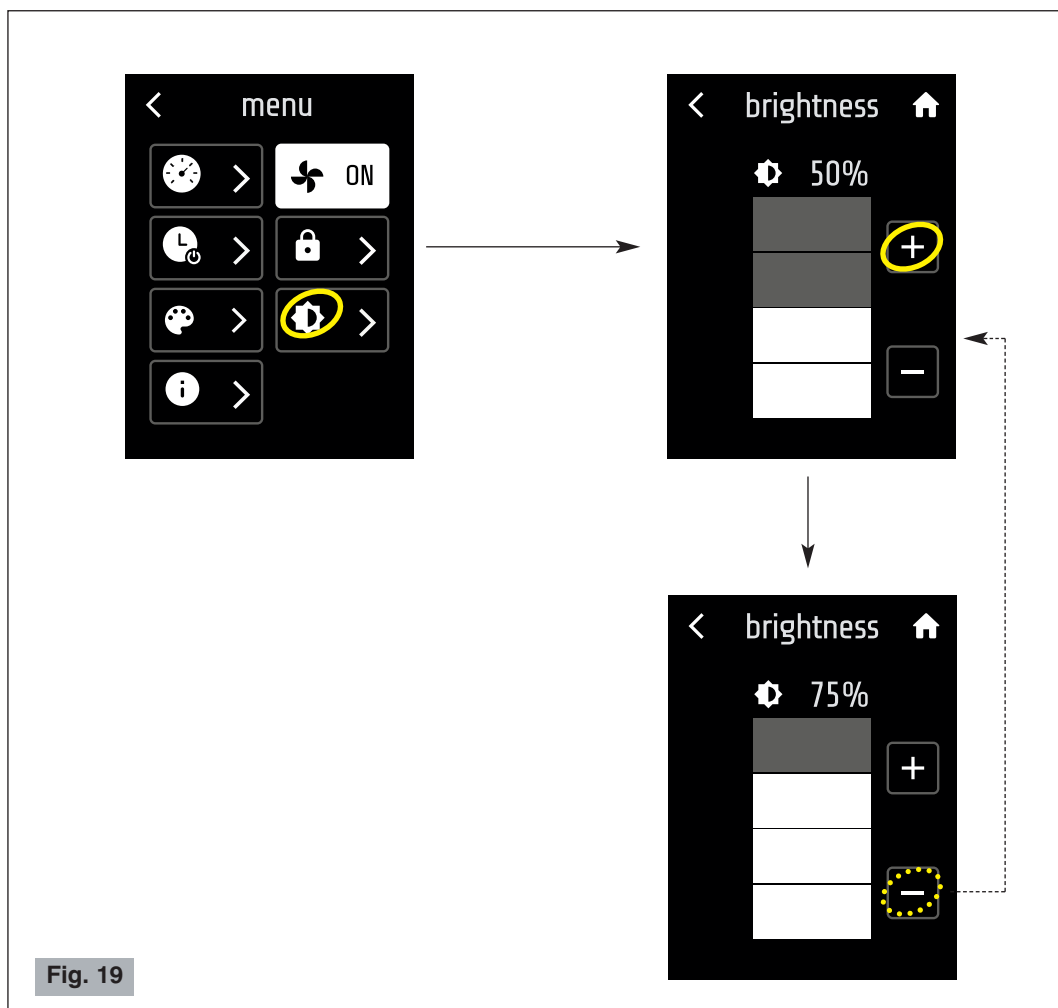


Fig. 19

## INFO

Informations sur la version du logiciel etc. Pour entrer dans la page, appuyer sur .

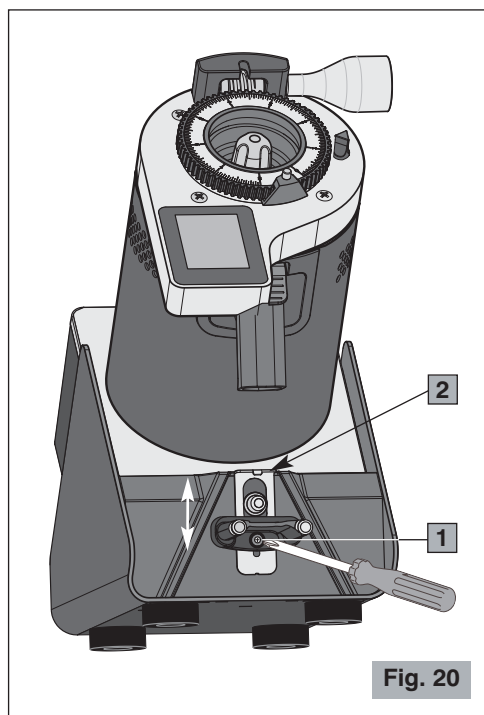
## RÉGLAGE SUPPORT PORTE-FILTRE

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. 20), placer la coupe porte-filtre sur le support (2 Fig. 20), régler sa hauteur puis resserrer la vis.

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

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



## AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

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

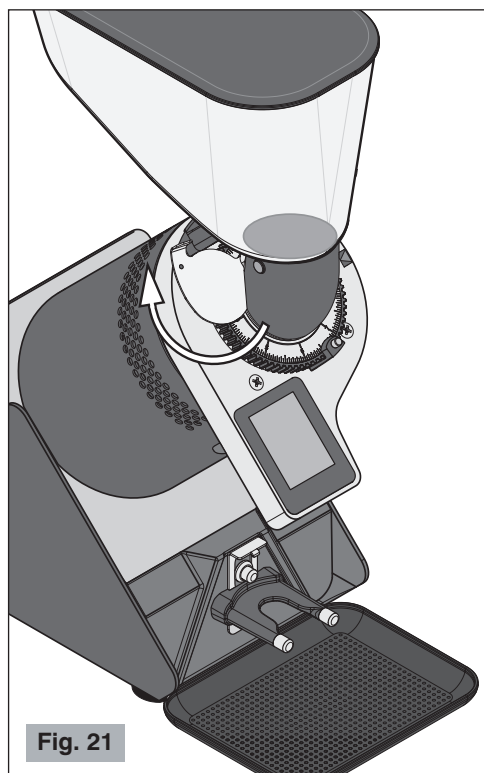
**!** S'assurer de l'ouverture complète de l'obturateur de la cloche jusqu'à la fin de sa course (voir Fig. 21).

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.



## NETTOYAGE

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

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

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

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

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

Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

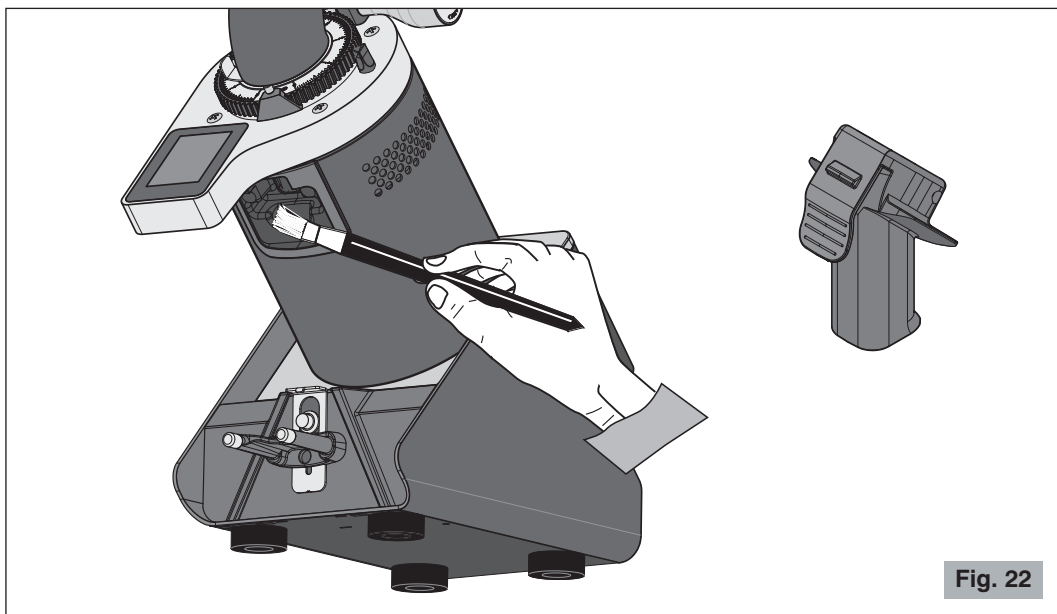
**⚠ Ne jamais laver avec des jets d'eau et ne jamais plonger l'appareil dans l'eau !**

Après avoir enlevé la cloche, elle peut être lavée avec de l'eau tiède et du savon neutre. La rincer et l'essuyer soigneusement. Pour la remonter, accrocher la dent dans la partie arrière de la cloche dans son logement (1, Fig. 23).

- Utiliser une brosse ou un pinceau (Fig. 22) pour nettoyer les zones les moins accessibles à son intérieur et un chiffon sec pour les autres surfaces.

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

- **Pour nettoyer la tête**, retirer les quatre vis (2, Fig. 23) qui la fixent au corps.



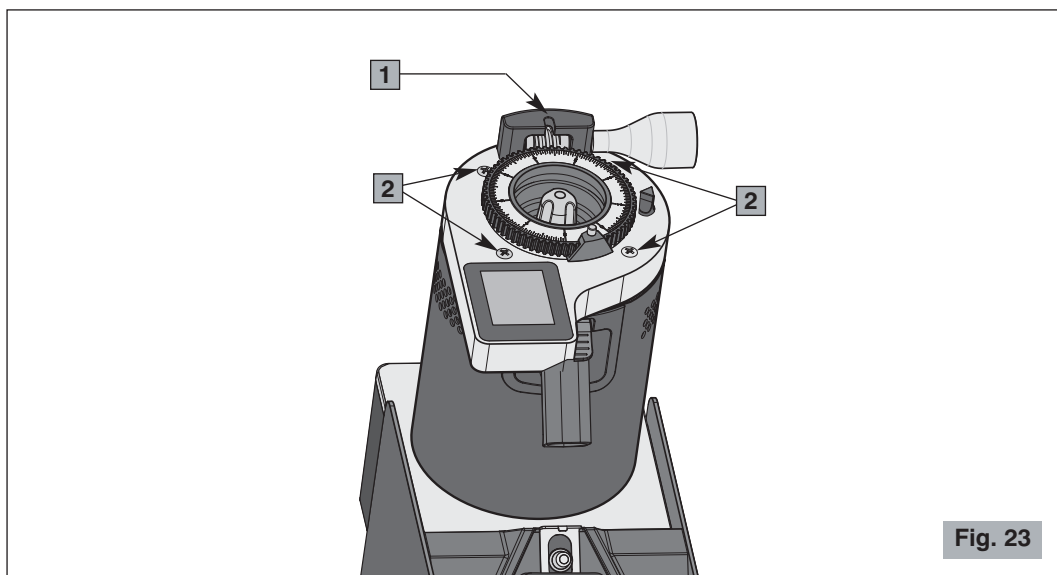


Fig. 23

## 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 1000 kg de café (tous les 4000 kg pour la version RS). L'usure normale des meules peut varier en fonction du type de café utilisé et du degré de torréfaction, ce qui rend l'indication des kilogrammes produits variable, aussi parce qu'ils sont influencés par les intervalles de nettoyage et d'entretien des meules, en fonction de l'utilisation d'une brosse ou pinceau et/ou l'utilisation de produits spécifiques comme le Puly Grind.

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

## 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"><li>• Contrôler si la fiche est branchée.</li><li>• Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé.</li><li>• Contrôler si l'interrupteur général de l'appareil est en position ON.</li><li>• 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.</li></ul>
La granulométrie n'est pas uniforme.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Essayer de moudre trop gros pendant quelques secondes, puis rétablir le réglage correct.</li><li>• Appeler le Service d'Assistance Technique pour contrôler/remplacer les meules.</li></ul>
Le café ne sort pas correctement de la bouche de sortie.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vérifier si la bouche de sortie du café est libre.</li></ul>
Le moteur se bloque.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 bouton de réglage (6 Fig. 1). Si cela ne suffit pas, alors arrêter l'appareil, débrancher la fiche de courant et s'adresser à du personnel technique qualifié.</li></ul>



## ÉLIMINATION

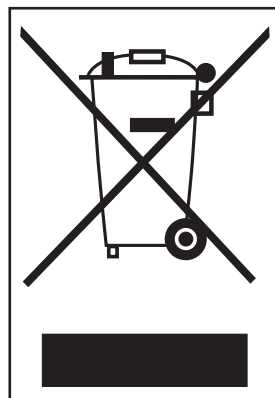
### Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)

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

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

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

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



## CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

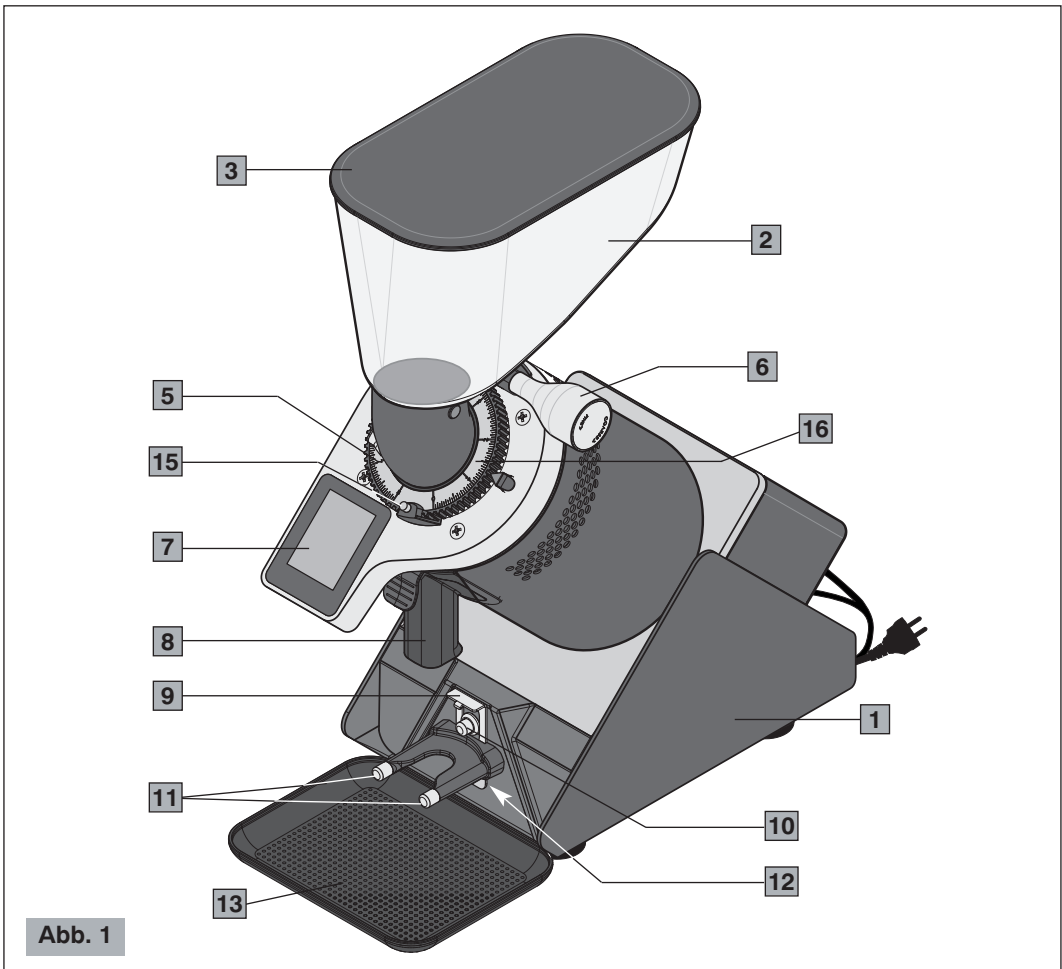
Ces instructions ne peuvent de toute façon pas couvrir toutes les situations possibles. Il est donc conseillé l'utilisation responsable de l'appareil.

**SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS**

## KAFFEEMÜHLE E37Z-Barista

### Hauptkomponenten (Abb. 1, Abb. 2, Abb. 3, Abb. 4)

- |          |   |           |                                      |
|----------|---|-----------|--------------------------------------|
| <b>1</b> | Untersatz                               | <b>10</b> | Starttaste                           |
| <b>2</b> | Kaffeebohnenbehälter                    | <b>11</b> | Auflage des Filterbehälters          |
| <b>3</b> | Kaffeebohnenbehälterdeckel              | <b>12</b> | Haltereinstellschraube               |
| <b>4</b> | Kaffeebohnenbehälterverschluss (Abb. 3) | <b>13</b> | Auflage                              |
| <b>5</b> | Einstellring zum Mahlen                 | <b>14</b> | ON-OFF (I-O)-Schalter (Abb. 2)       |
| <b>6</b> | Einstellknopf zum Mahlen                | <b>15</b> | Anzeigescheibensperre                |
| <b>7</b> | Schalttafel (Abb. 1 und Abb. 4)         | <b>16</b> | Anzeigescheibe der Kaffeebohnengröße |
| <b>8</b> | Entfernbare Auswurföffnung              |           |                                      |
| <b>9</b> | Filterbehälterhalter                    |           |                                      |



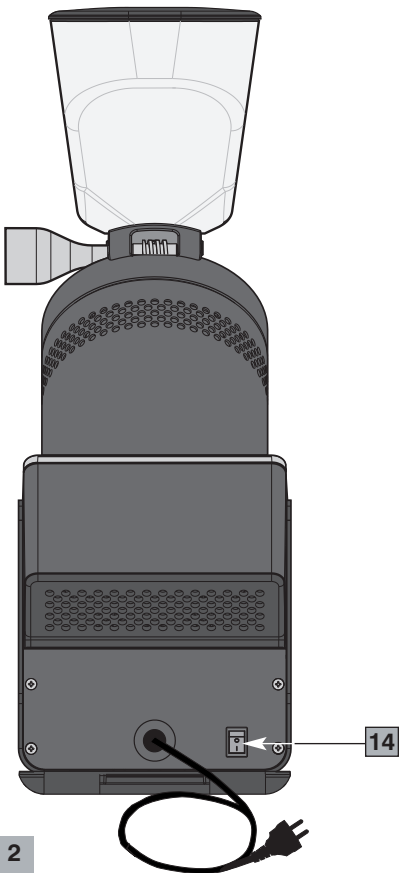


Abb. 2

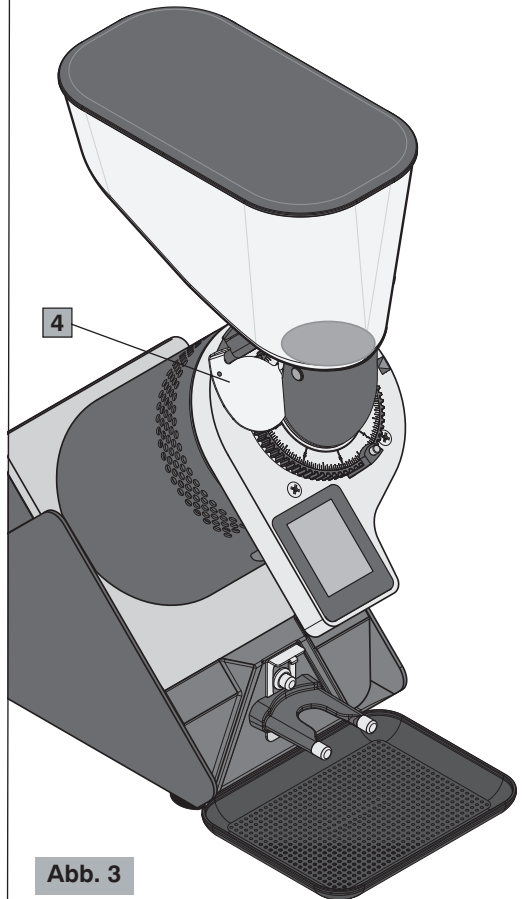


Abb. 3

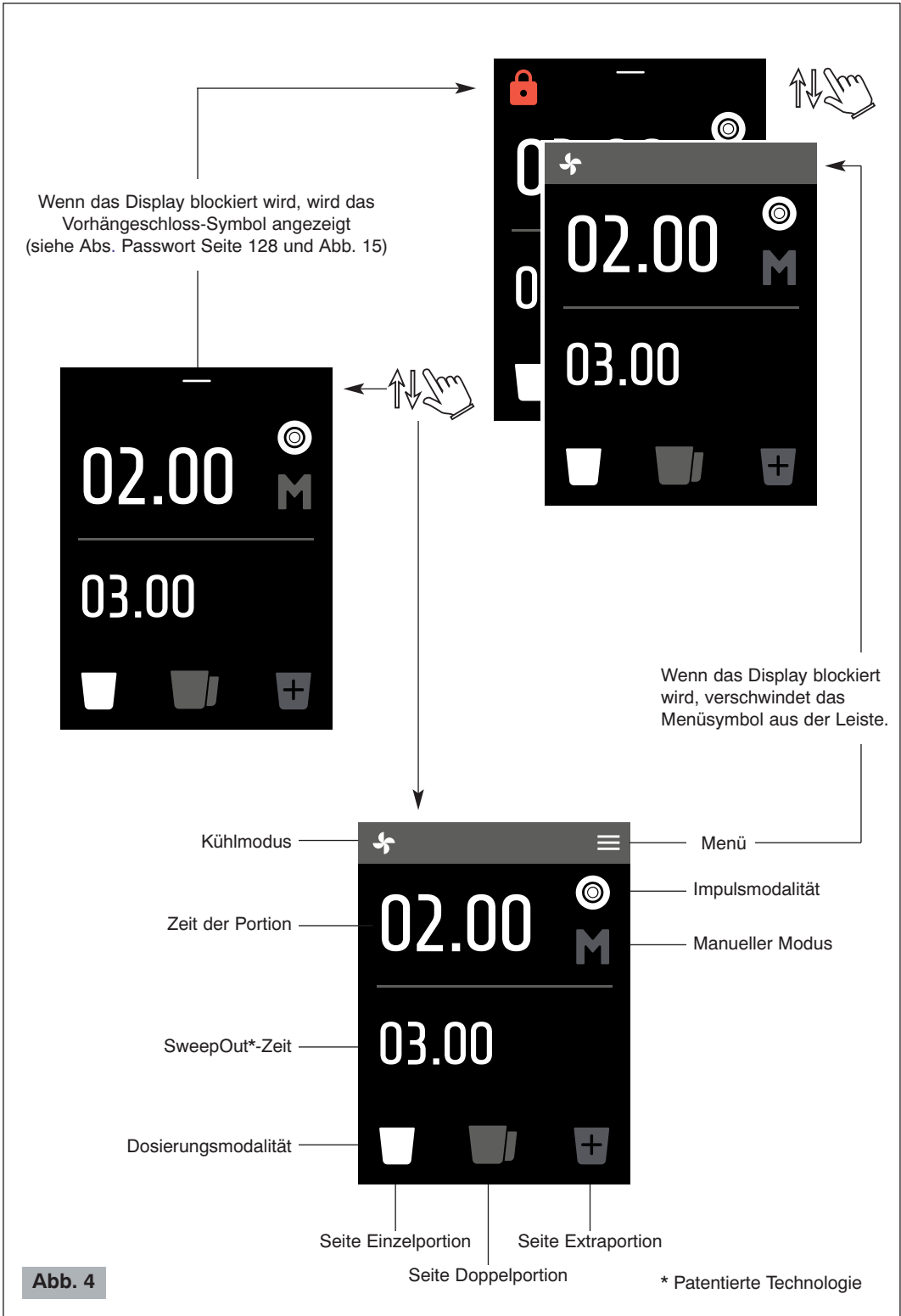


Abb. 4

## SICHERHEITSVORSCHRIFTEN

### ALLGEMEINE HINWEISE

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

**KINDER SIND ZU BEAUF SICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.**

12. Dieses Gerät darf **nicht** für zweckwidrige Einsätze benützt werden, sondern ausschließlich zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen 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 (CO<sub>2</sub>) 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](http://www.ceado.com)



Die CE-Konformitätserklärung dieses Geräts steht im Abschnitt *Produkte* unserer Web-Site [www.ceado.com](http://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 kipp sicher 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 (14 Abb. 2) auf "O" (ausgeschaltet) befindet.

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

## VORBEREITUNG UND EINSATZ

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

### START

- 1 Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen und mit dem Deckel schließen.
- 2 Den ON-OFF-Schalter (14 Abb. 2) auf "I" einstellen. Die Schalttafel schaltet sich ein (7 Abb. 1) (siehe Abb. 4).

### Automatischer Betrieb

- 3 Auf die Seite der gewünschten Portion (Einzelportion, Doppelportion oder Extraportion) zugreifen, indem das Seitensymbol (siehe Abb. 5) gedrückt wird **oder mit dem Finger über das Display gleiten, um die Seite zu wechseln.**
- 4 Den Filterbehälter (auf der Auflage positionieren (11 Abb. 1) unter den Filterbehälterhalter (9 Abb. 1) die zuvor je nach dem Modell des benützten Filterhalters eingestellt wird) der Starttaste (10, Abb. 1) drücken. Die Position des Filterbehälters beibehalten, bis der Auswurf abgeschlossen ist.

Das Display zeigt neben der verbleibenden Zeit für die Portion und dem SweepOut auch deren Fortschritt auf einer Leiste an (siehe Abb. 5a).

Den Filterbehälter erst nach dem grünen Licht entfernen.

**Anmerkung:** Die mit den vorgenommenen Einstellungen erhaltene Menge gemahlene Kaffees kann je nach Kaffeeart, 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 119).

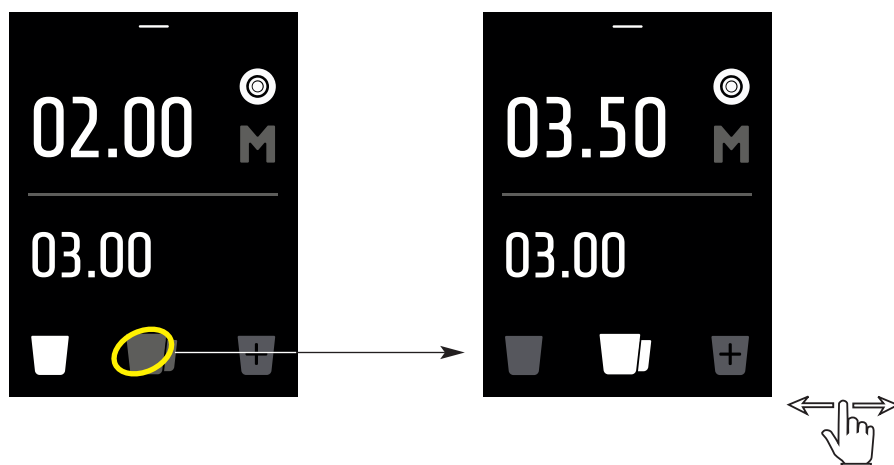


Abb. 5



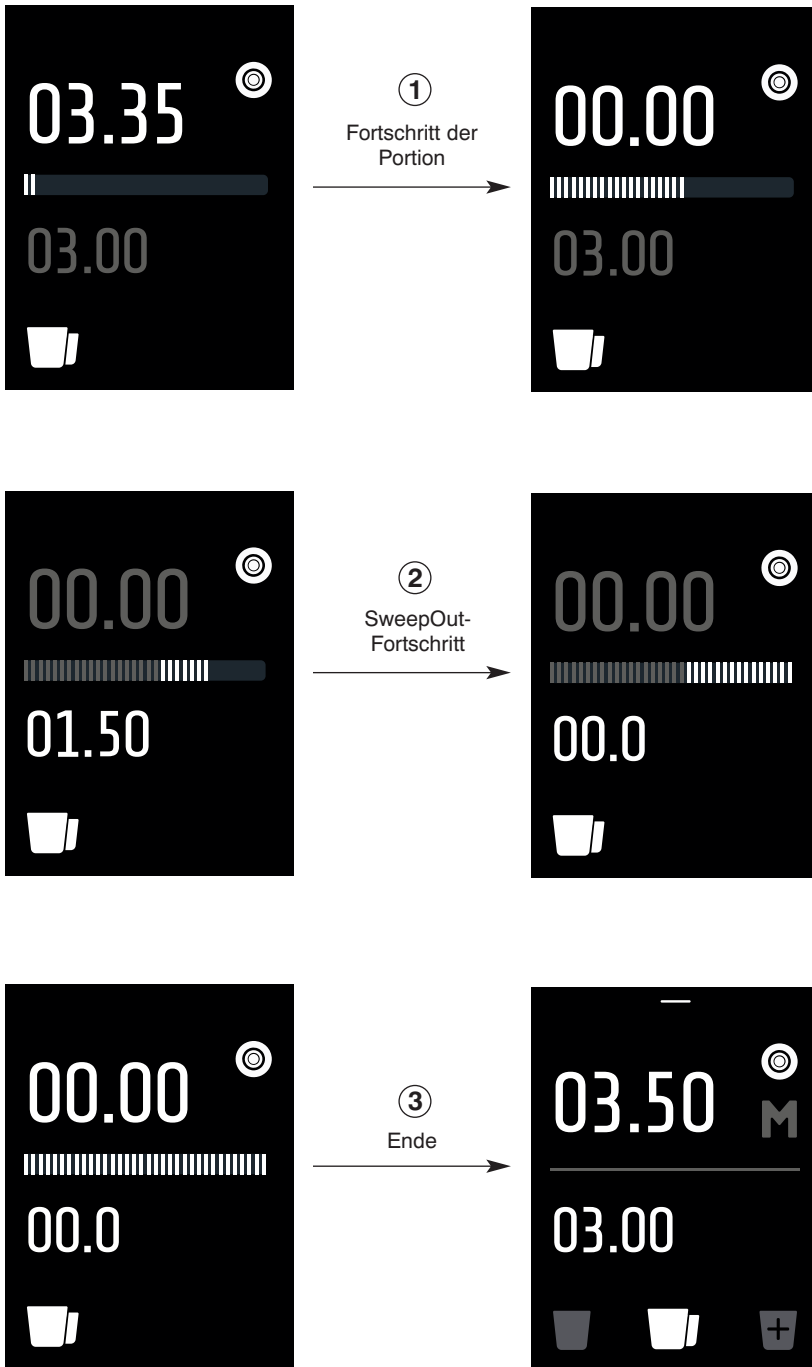


Abb. 5a

## Manueller Betrieb

- 3 Auf das Symbol **M** (manuelle Modalität) zum Einschalten drücken (siehe Abb. 5b).
- 4 Mit dem Filterbehälter die Starttaste (10, Abb. 1) drücken und diese für die gewünschte Zeit gedrückt lassen, die auf dem Display angezeigt wird (siehe Abb. 5c). Die Fortschrittleiste der Portion blinkt (siehe Abb. 5c).  
Nach Loslassen der Starttaste startet das SweepOut. Das Display zeigt die verbleibende Zeit für das SweepOut mit blinkender Fortschrittleiste an.

Zum Deaktivieren der manuellen Modalität, neuerlich auf das Symbol **M** drücken.

**Anm.:** Das Display geht automatisch auf die Standby-Modalität über, wenn es mindestens 1 Minute lang nicht benützt wird. Diese Zeit kann im Menü Stand-by in Minuten eingestellt werden (siehe Abs. Stand-by Seite 132).

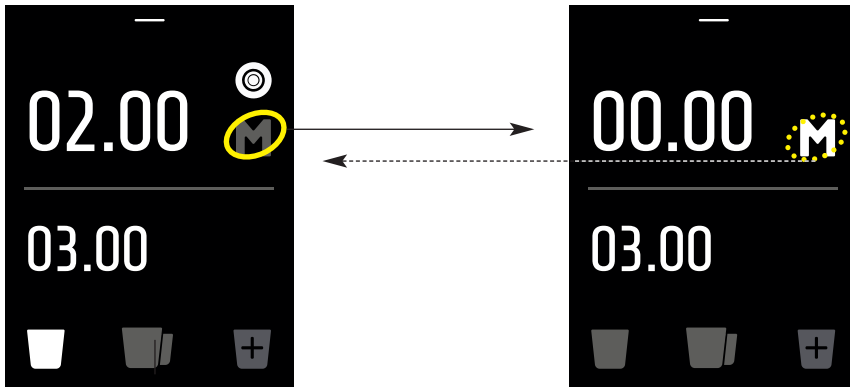
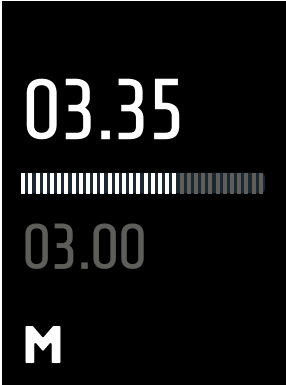
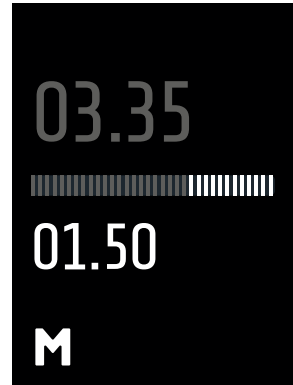


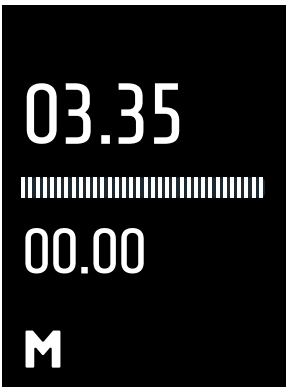
Abb. 5b



① Fortschritt der Portion



② SweepOut-Fortschritt



③ Ende

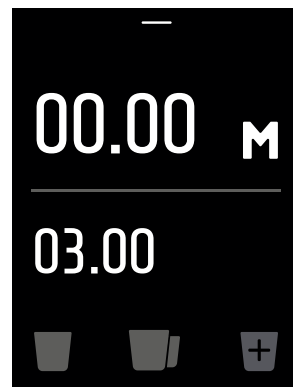


Abb. 5c

## EINSTELLUNGEN

Für eine korrekte Gesamteinstellung der Kaffeemühle bitte wie folgt vorgehen:

1. Einstellen der Korngröße (siehe Abs. *Einstellung zum Mahlen des Kaffees*, Seite 116) des gemahlene Kaffees.
2. Einstellen des Aussehens des gemahlene Kaffees.
3. Einstellen des Portionsgewichts durch Einstellung der Mahlzeiten (siehe Abs. *Einstellung der Mahlzeiten*, Seite 119).

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

### EINSTELLUNG ZUM MAHLEN DES KAFFEES

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

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



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

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

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

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

### Position der Anzeigescheibe der Kaffeebohnengröße (16, Abb. 1)

Nach Einstellen des gewünschten Mahlgrades, wenn dieser auf Null gesetzt werden möchte (oder wie jeden anderen Wert auf der Anzeigescheibe) muss einfach die Scheibensperre (15, Abb. 1) entfernt werden, die Anzeigescheibe bis zur gewünschten Position drehen und neuerlich blockieren.

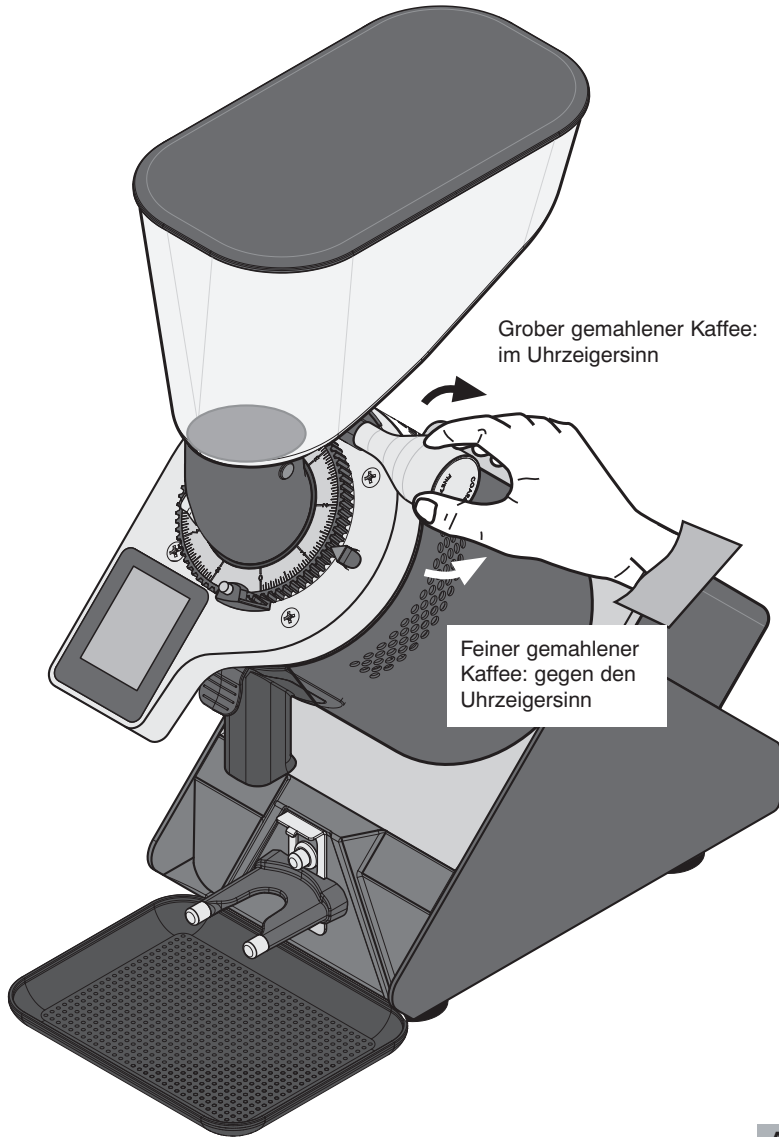


Abb. 6

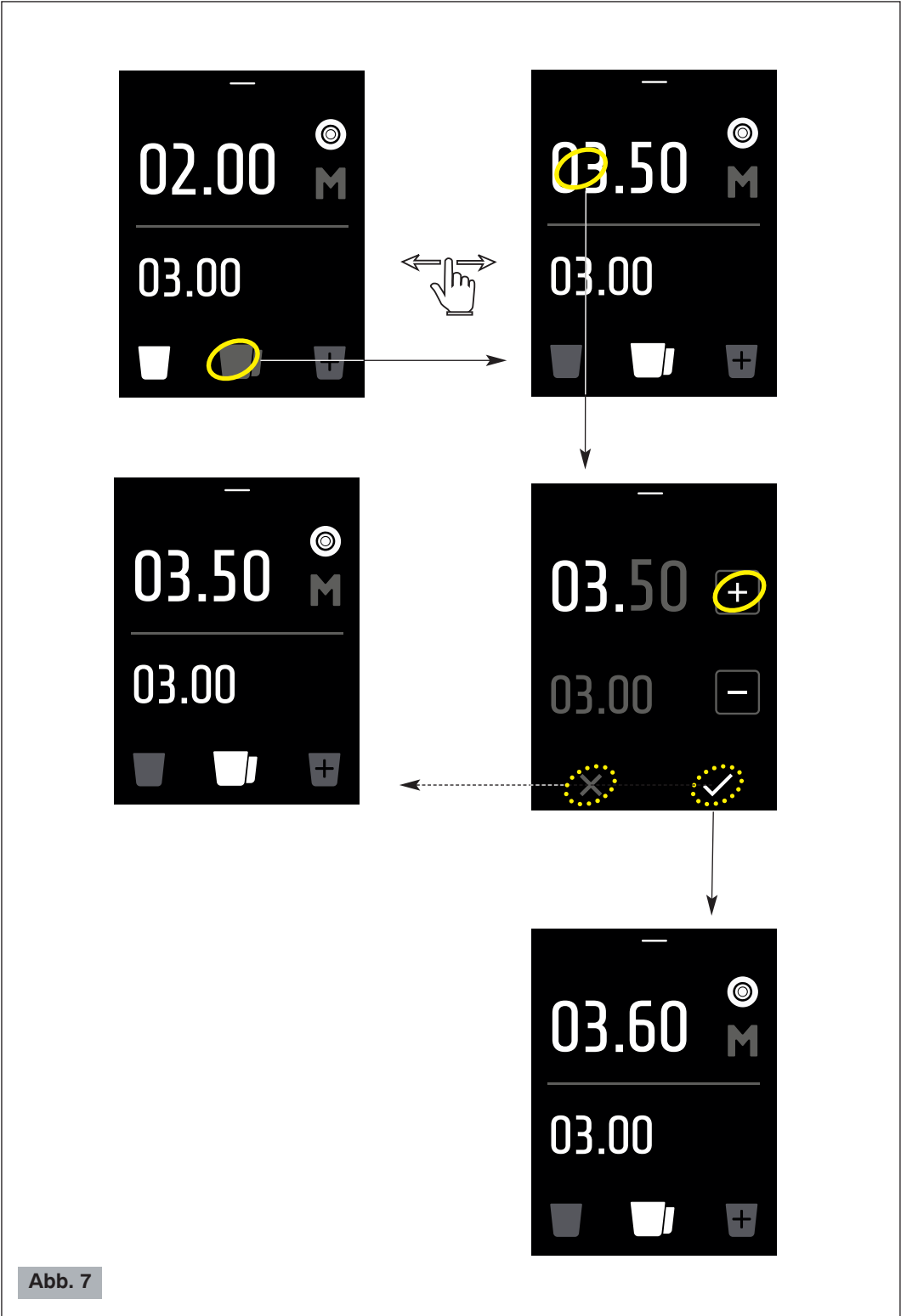


Abb. 7

## 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.



**Anmerkung:** Die einstellbare Mindestzeit beträgt 0,10 Sekunden, während die maximale Zeit 99,90 Sekunden für alle Portionen beträgt.

Um die Mahldauer einer beliebigen Portion (Einzelportion, Doppelportion oder Extraportion) zu ändern, wie folgt vorgehen (die Vorgehensweise ist für alle Dosierungsarten gleich).

Zum Beispiel auf die Seite der Doppelportion zugreifen (siehe Abb. 7). Auf die Zeiteinheiten oder Dezimalstellen, die man ändern möchte drücken. Das Display zeigt die Änderungsseite mit den

Tasten  und .

Zum Verringern oder Erhöhen die Tasten  oder  berühren.

Die Änderungen mit der Taste  bestätigen. Um das Menü ohne Änderung zu verlassen, die Taste  drücken.

**Anm.:** Die SweepOut-Zeit ist für alle Portionen gleich.

Um die verschiedenen Einstellungen nicht versehentlich zu ändern, kann das Display gesperrt werden. In diesem Fall kann zum Arbeiten nur unter den Seiten der Portionen gesurft werden (siehe Abs. Passwort Seite 128 und Abb. 14).


---

## SONSTIGE EINSTELLUNGEN

### ● Einstellung der Starttaste (nur für Automatikbetrieb)

Gemäß der Werkseinstellung wirft das Gerät den Kaffee nur so lange aus, bis die Starttaste (10 Abb. 1) gedrückt bleibt.

Wenn während des Auswurfs einer Portion diese Taste losgelassen wird, bleibt der Motor stehen, das System geht auf die Pause über und am Display wird die verbleibende Zeit zum Abschluss der

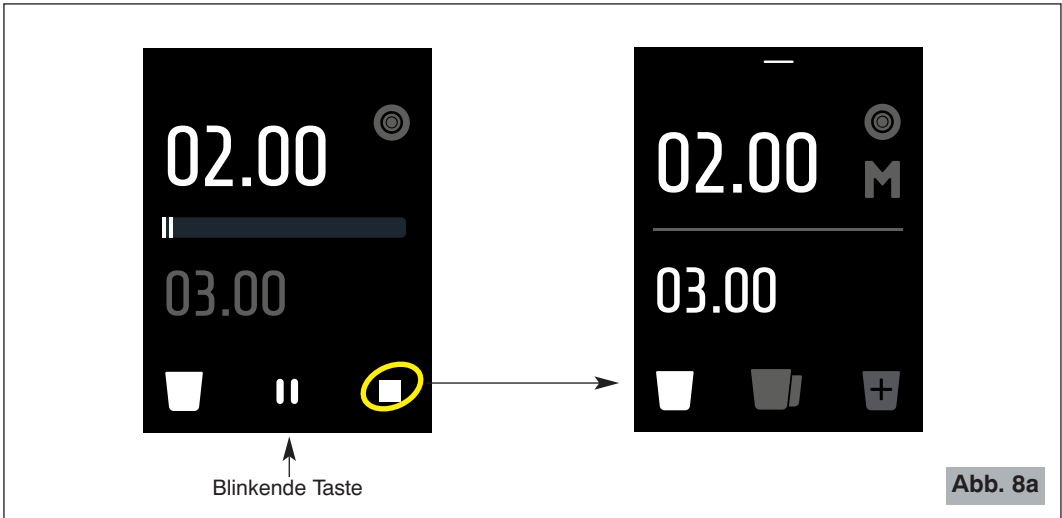
Portion angezeigt (siehe Abb. 8a). Ferner blinkt die Taste , um anzuzeigen, dass die ausgeworfene Portion nicht vervollständigt wurde. Nun muss, um die Portion zu vervollständigen, neuerlich mit dem Filterbehälter die Starttaste (10 Abb. 1) so lange gedrückt werden, bis die Portion beendet ist (SweepOut wird automatisch ausgeführt).

Wenn hingegen die Portion nicht mehr beendet wird, zum Verlassen oder Rücksetzen der Zeit,

einfach die Taste  drücken (siehe Abb. 8a).

Es ist möglich, diese Funktion zu ändern, indem die **Impulsmodalität** der Starttaste (10 Abb. 1)

---



aktiviert oder deaktiviert wird. Mit der aktivierten Impulsmodalität beginnt der Kaffeeauswurf mit einem einfachen Druck der Starttaste (10 Abb. 1) und endet nur nachdem die zum Auswurf der gewünschten Portion und des SweepOut eingestellte Zeit abgelaufen ist. Mit der deaktivierten Impulsmodalität wird die Portion nur abgegeben, wenn die Starttaste (10 Abb. 1) gedrückt gehalten wird. Auch in diesem Fall wird der Kaffeeauswurf nur nachdem die zum Auswurf der gewünschten Portion und dem SweepOut eingestellte Zeit abgelaufen ist, beendet.

Zum **Wechsel der Funktion der Starttaste**, die Taste  /  zum aktivieren / deaktivieren der Impulsmodalität drücken (siehe Abb. 8b).


**Anm.:** Wenn der Filterbehälterhalter benützt wird, wird empfohlen, mit deaktivierter Impulsmodalität (OFF) zu arbeiten.





### Pause/Stopp Portionsauswurf (nur bei Impulsmodalität)

Wenn während des Auswurfs mit der **Impulsmodalität** die Portion angehalten oder beendet werden soll, muss der Bildschirm berührt werden. Das Gerät pausiert, auf dem Bildschirm erscheint die Seite der Abb. 8c mit der verbleibenden Zeit.

Um den Auswurf der Portion fortzusetzen  drücken, zum Verlassen ohne die Portion beendet

zu haben,  drücken (siehe Abb. 8c).

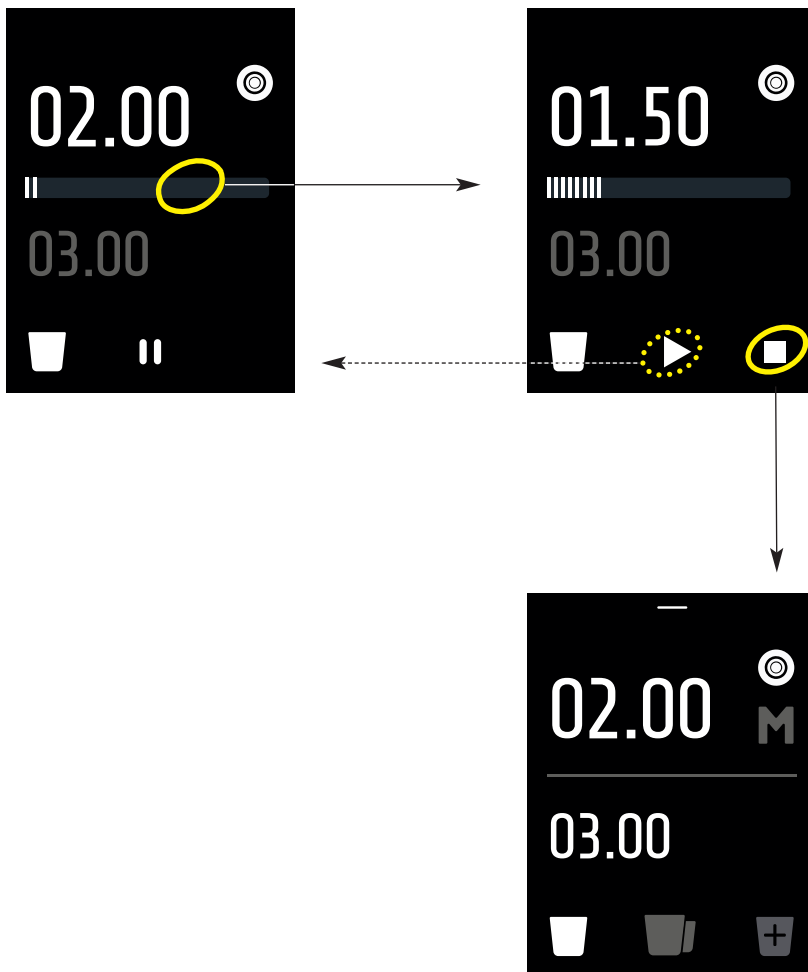




Abb. 8c

## ● Einstellung des Kühlmodus

Das Gerät wird vom Werk mit einem automatischen Temperatursystem geliefert, das nur bei Bedarf einen Lüfter einschaltet. Allerdings kann diese Einstellung geändert und im Dauerbetrieb benützt werden.



Zum **Ändern des Kühlmodus**, auf die Menüs zugreifen und die Taste  /  zum Übergang vom Automatikbetrieb auf den Dauerbetrieb oder umgekehrt drücken (siehe Abb. 9).

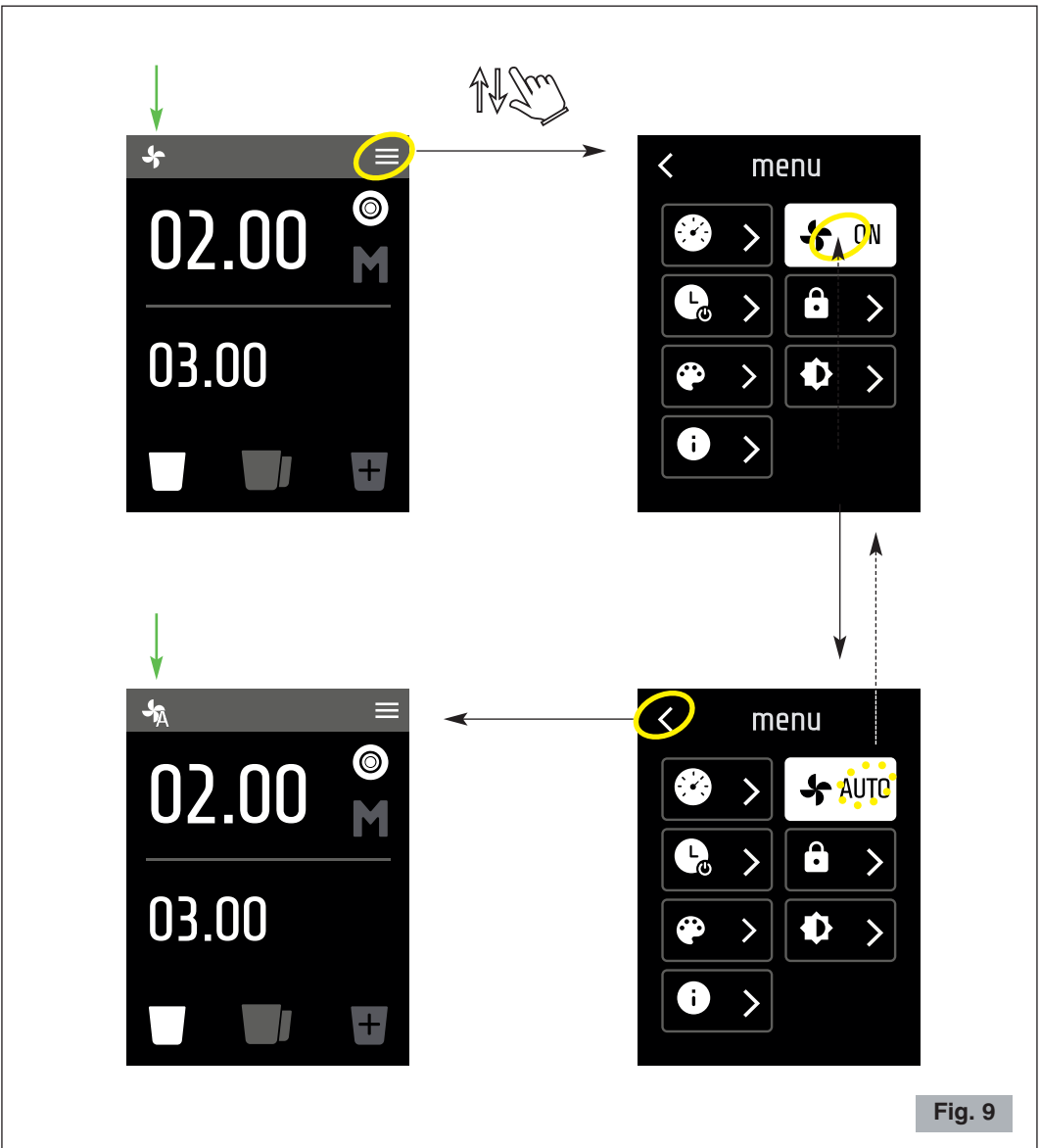


Fig. 9

### ● SweepOut-Funktion

Das Gerät verfügt über eine SweepOut-Funktion, bei der sich die Mahlscheiben am Ende des Mahlvorgangs für eine einstellbare Zeit in die entgegengesetzte Richtung drehen. SweepOut wird immer automatisch aktiviert.

Die SweepOut-Zeit wird wie jene für die Portionen eingestellt (siehe Abs. Einstellung der Mahlzeiten, Seite 119).

**Anm.:** Die SweepOut-Zeit ist für alle Portionen gleich.

---

---

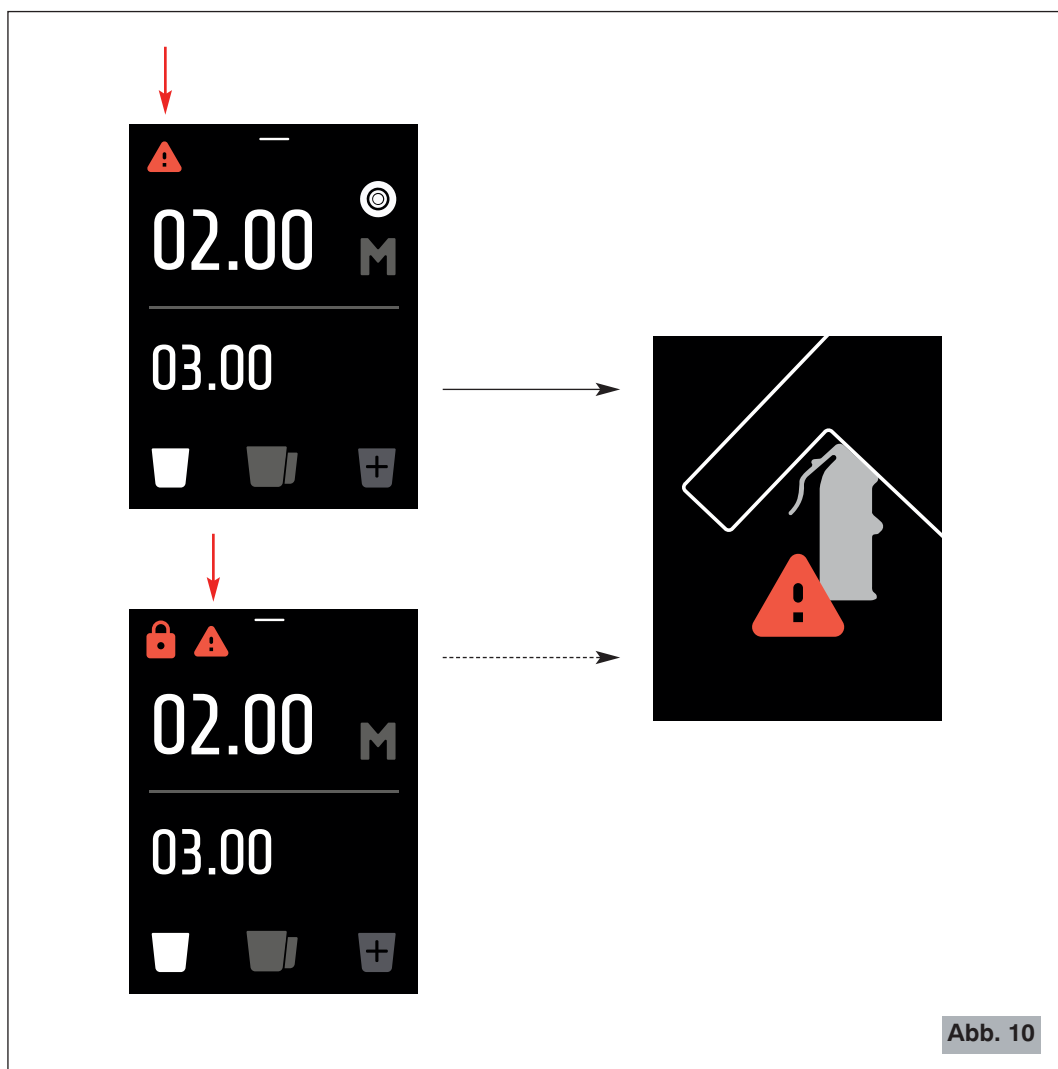
## SICHERHEITSMELDUNG

Wenn die Auswurföffnung (8, Abb. 1) entfernt wird, erscheint am Display eine Warnmeldung







(siehe Abb. 10).

Wenn versucht wird, den Mahlvorgang zu starten, zeigt das Display die Seite mit der fehlenden Auswurföffnung und dem Warnsymbol an (siehe Abb. 10).



## DIE VERSCHIEDENEN MENÜS

Um von der Hauptseite aus auf die verschiedenen Menüs zuzugreifen,  drücken oder mit dem Finger von oben nach unten über das Display streichen (siehe Abb. 11). Um zur Hauptseite zurückzukehren,  drücken oder Sie mit dem Finger von unten nach oben scrollen.

Um von einer beliebigen Menüseite zur Hauptseite zurückzukehren,  drücken (siehe Abb. 12), während zur Rückkehr auf die Menüseite  gedrückt werden muss.

**Um die Einstellungen zu speichern, muss nur einfach die verwendete Seite verlassen werden.**



## 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. Bei jedem Zähler wird ferner die Anzahl der einzelnen, doppelten und Extraportionen unterschieden.

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

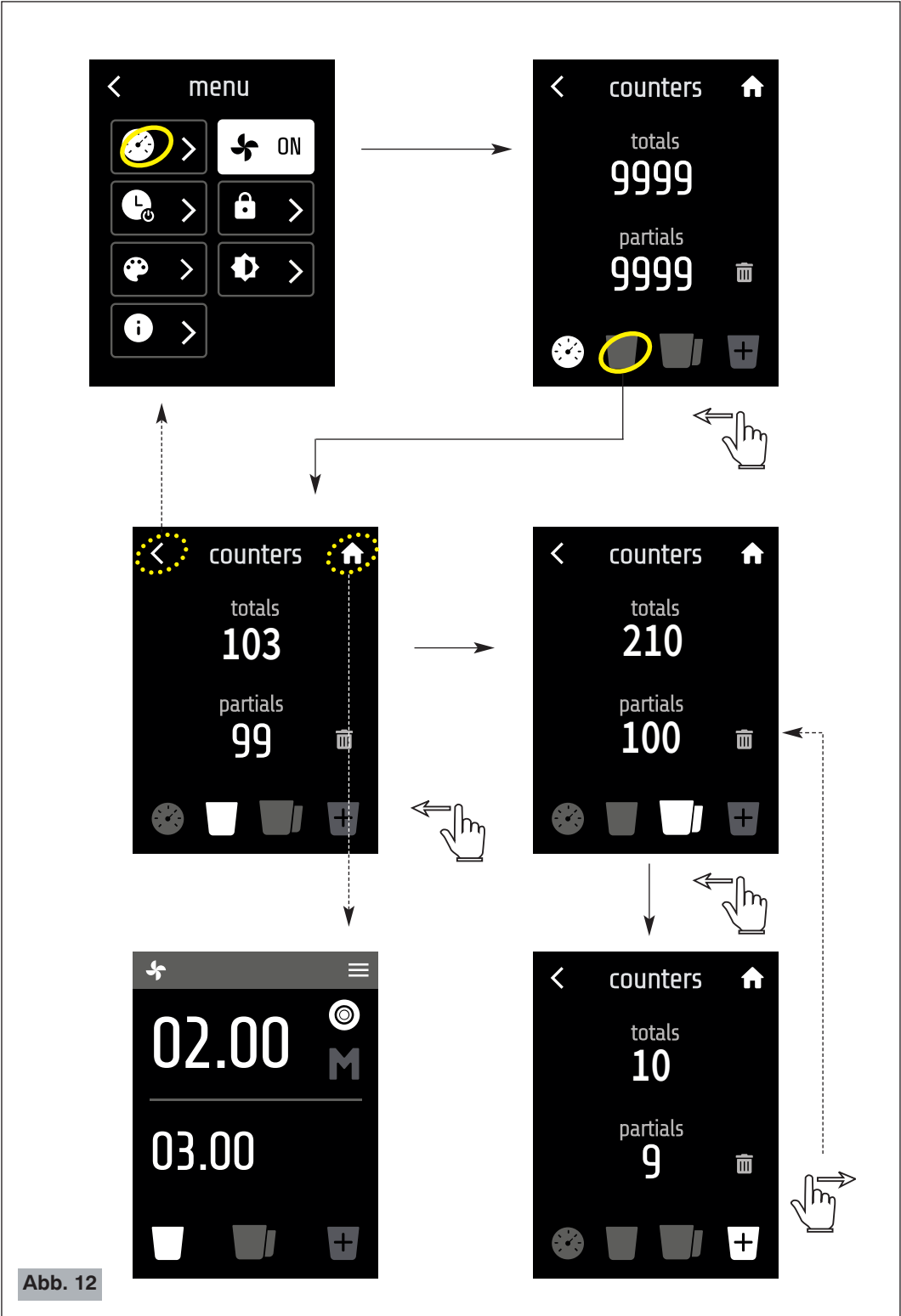



Abb. 12

## Ablesen der Zähler



Zum Zugriff auf das Zählermenü die Taste  drücken (siehe Abb. 12).

Das Display zeigt zuerst die Zähler der gesamten Portionen. Zum Zugriff auf die Zähler der Einzelportion, der Doppel-, und Extraportion, muss mit dem Finger über das Display gestrichen werden, um die Seite zu wechseln oder die entsprechende Taste gedrückt werden.

Für alle Portionen werden der Gesamtzähler (Totals) und der Teilzähler (Partials) angezeigt.

Der Teilzähler (Einzel-, Doppel-, Extra- und Gesamtportionen) kann durch Drücken der  Taste zurückgesetzt werden (siehe Abb. 13). Mit  bestätigen oder mit  löschen.

löschen.

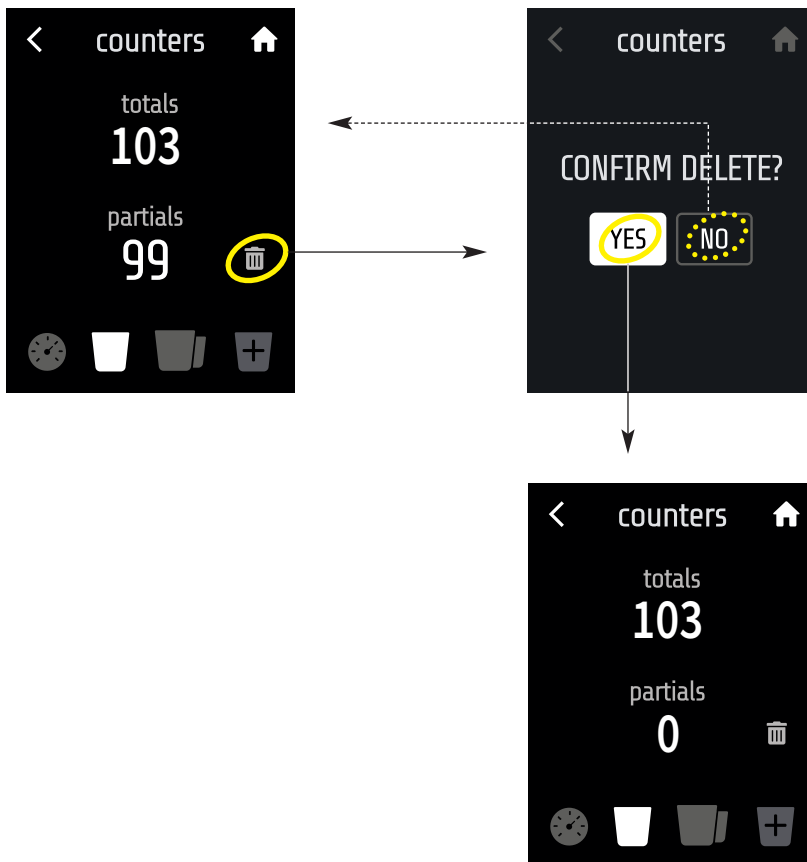


Abb. 13


## PASSWORT

### DISPLAY-SPERRE

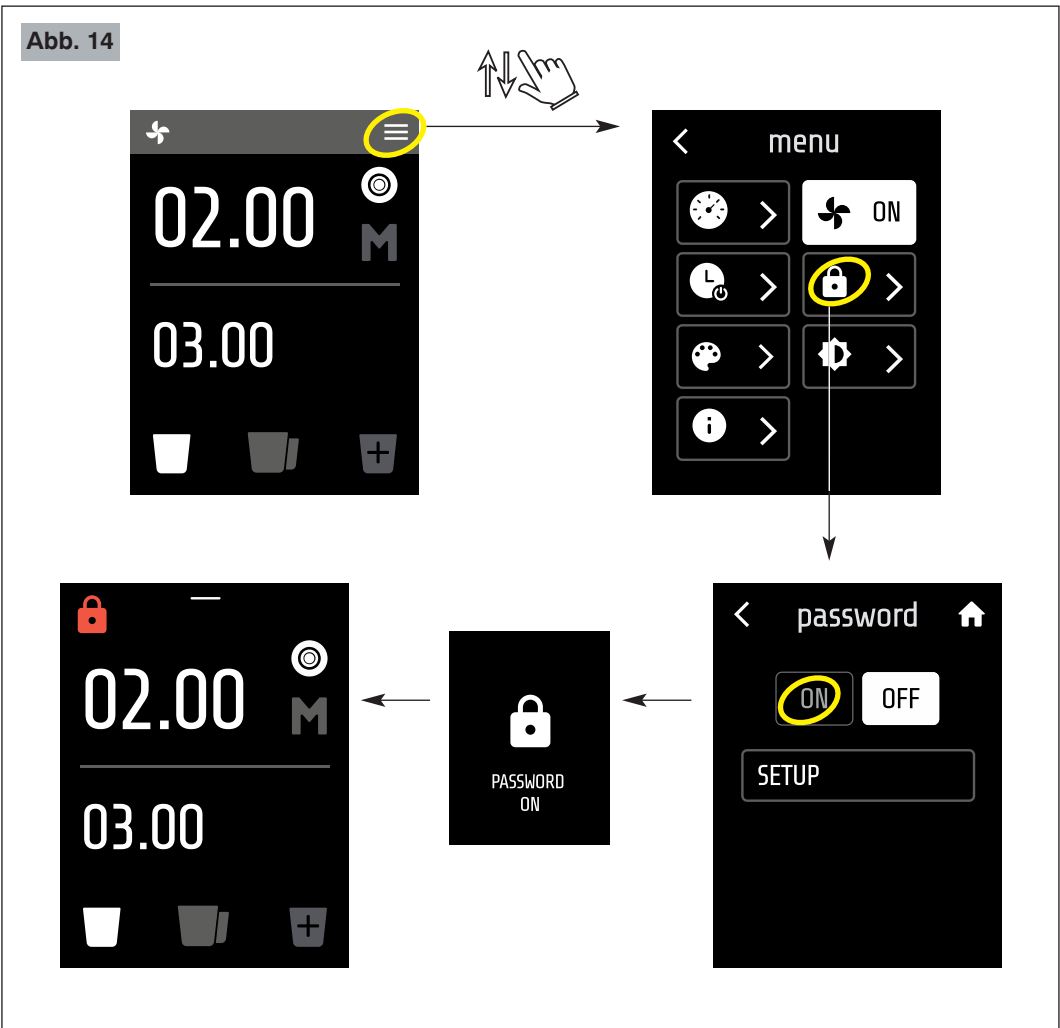
Um die verschiedenen Einstellungen nicht versehentlich zu ändern, kann das Display gesperrt werden. In diesem Fall kann zum Arbeiten nur unter den Seiten der Portionen gesurft werden.

Auf der Hauptseite  drücken (siehe Abb. 14).

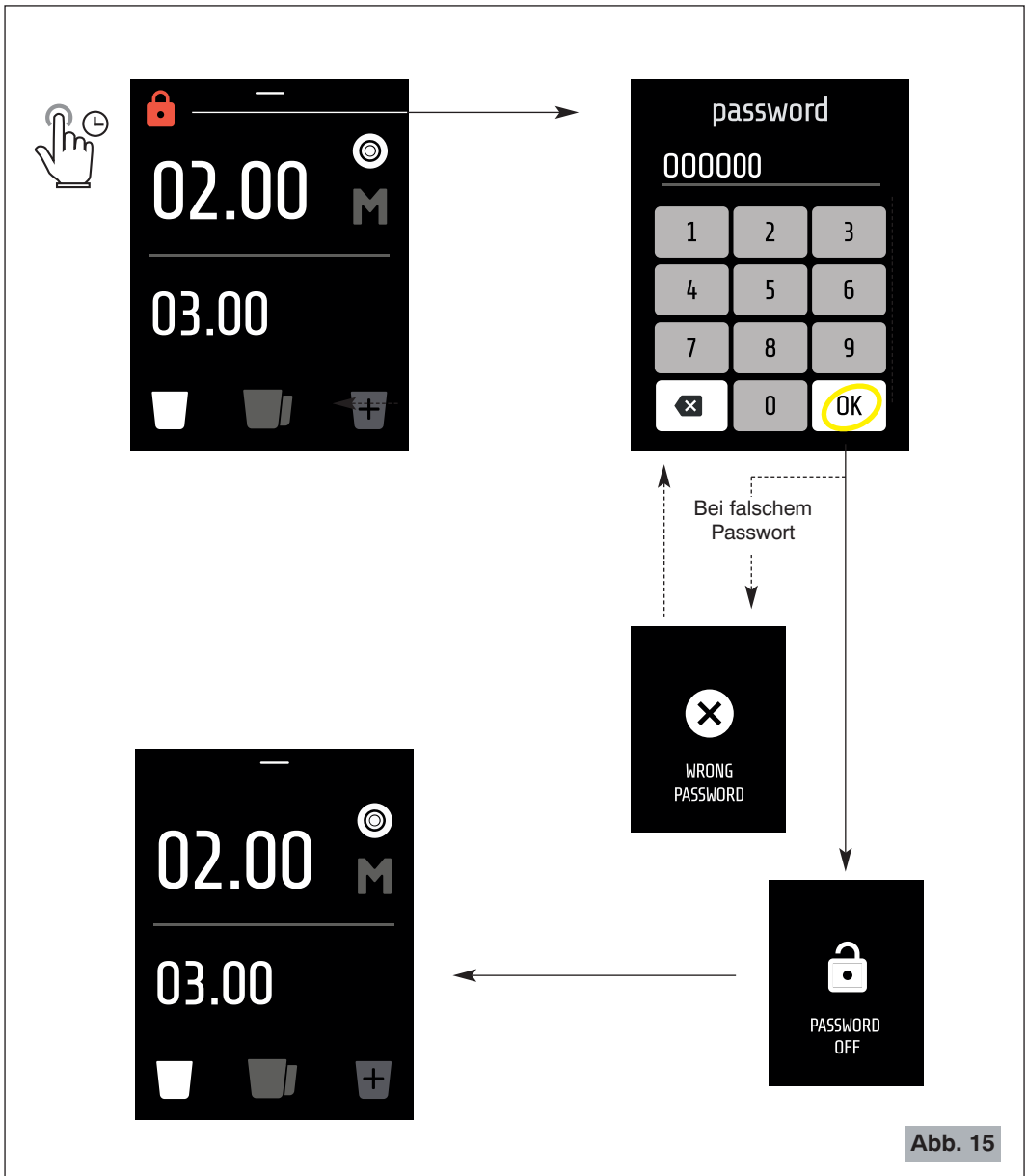
Auf das Passwort-Menü zugreifen, indem die Taste  gedrückt wird (siehe Abb. 14).

Zum sperren des Displays die Taste  drücken.

Auf dem Display erscheint kurz das Vorhängeschloss-Symbol (siehe Abb. 14) und danach erfolgt die Rückkehr auf die Hauptseite: das Vorhängeschloss-Symbol erscheint in der oberen linken Ecke.







Um das Display zu entsperren, das Vorhängeschloss-Symbol gedrückt lassen (siehe Abb. 15).

Auf der nächsten Seite das Passwort eingeben und  drücken.

**Anm.:** Das Standardpasswort ist 000000 (6 Mal Null).

## PASSWORTEINSTELLUNG

Auf das Passwort-Menü zugreifen, indem die Taste  gedrückt wird (siehe Abb. 16).

Um ein neues Passwort einzustellen,  drücken.

Die Anweisungen der Abb. 16 befolgen.

**Anm.:** Das Passwort muss sechsstellig sein.

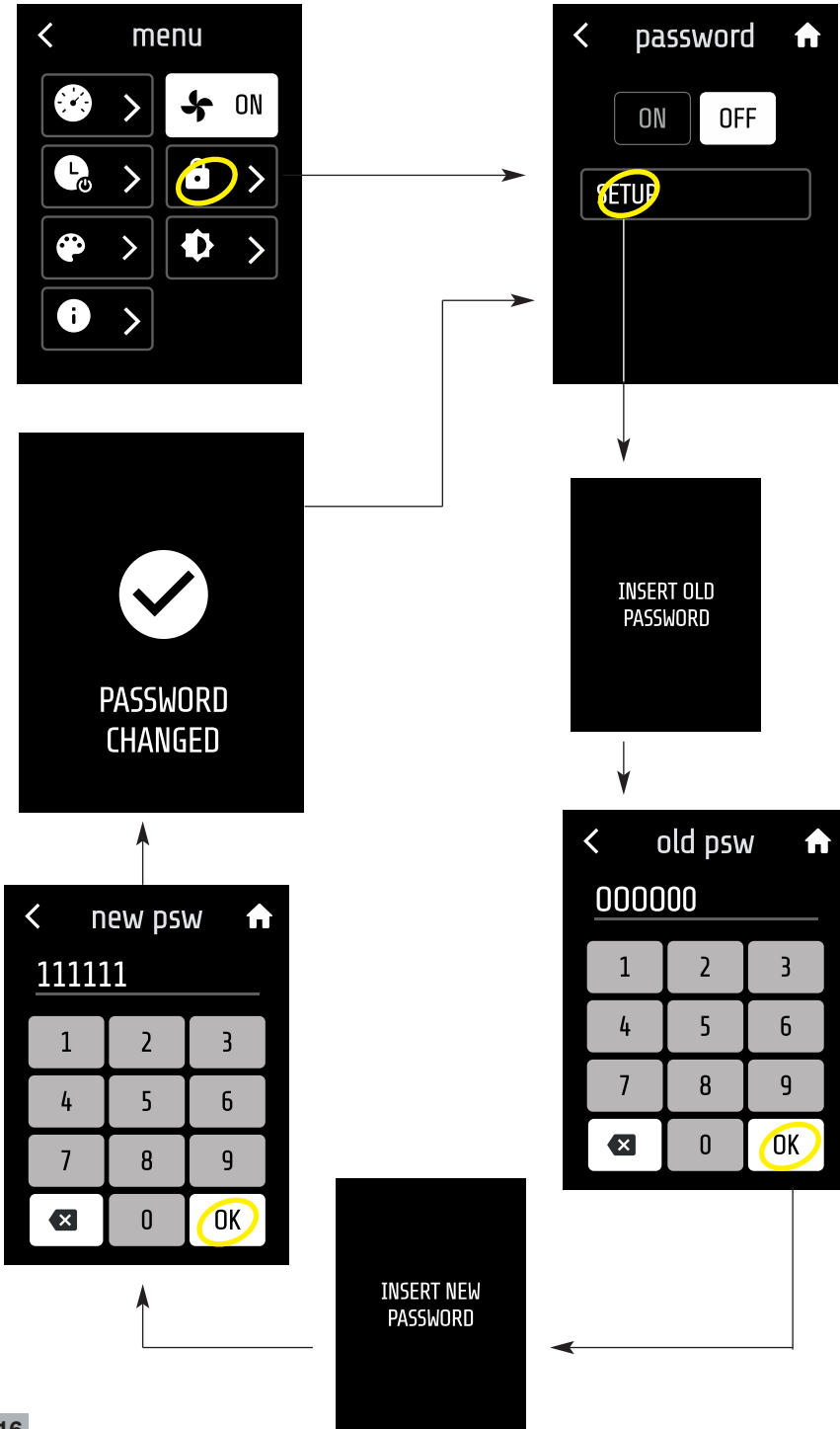



Abb. 16

**STAND-BY**

Mit diesem Menü kann die Zeit in Minuten eingestellt werden, nach der das Display automatisch auf die Standby-Modalität wechselt.

**Anm.:** Die einstellbare Mindestzeit beträgt 1 Minute und die Höchstzeit 30 Minuten.

Um die Seite aufzurufen,  drücken.

Erhöhen oder reduzieren der Minuten mit den Tasten  und  (siehe Abb. 17).

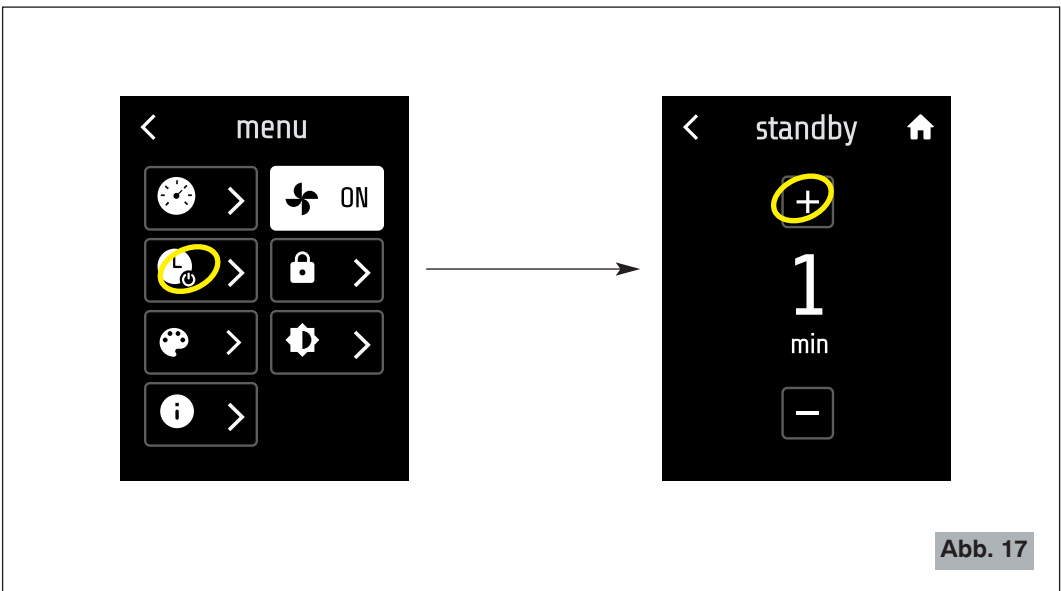


Abb. 17

**FARBEN DER BENUTZERSCHNITTSTELLE**

Dieses Menü ermöglicht es, die Farbe der Benutzerschnittstelle unter 8 Farben einzustellen.

Zum Zugriff auf die Seite  drücken.

Die gewünschte Farbe  wählen (siehe Abb. 18). Die Seite verlassen.

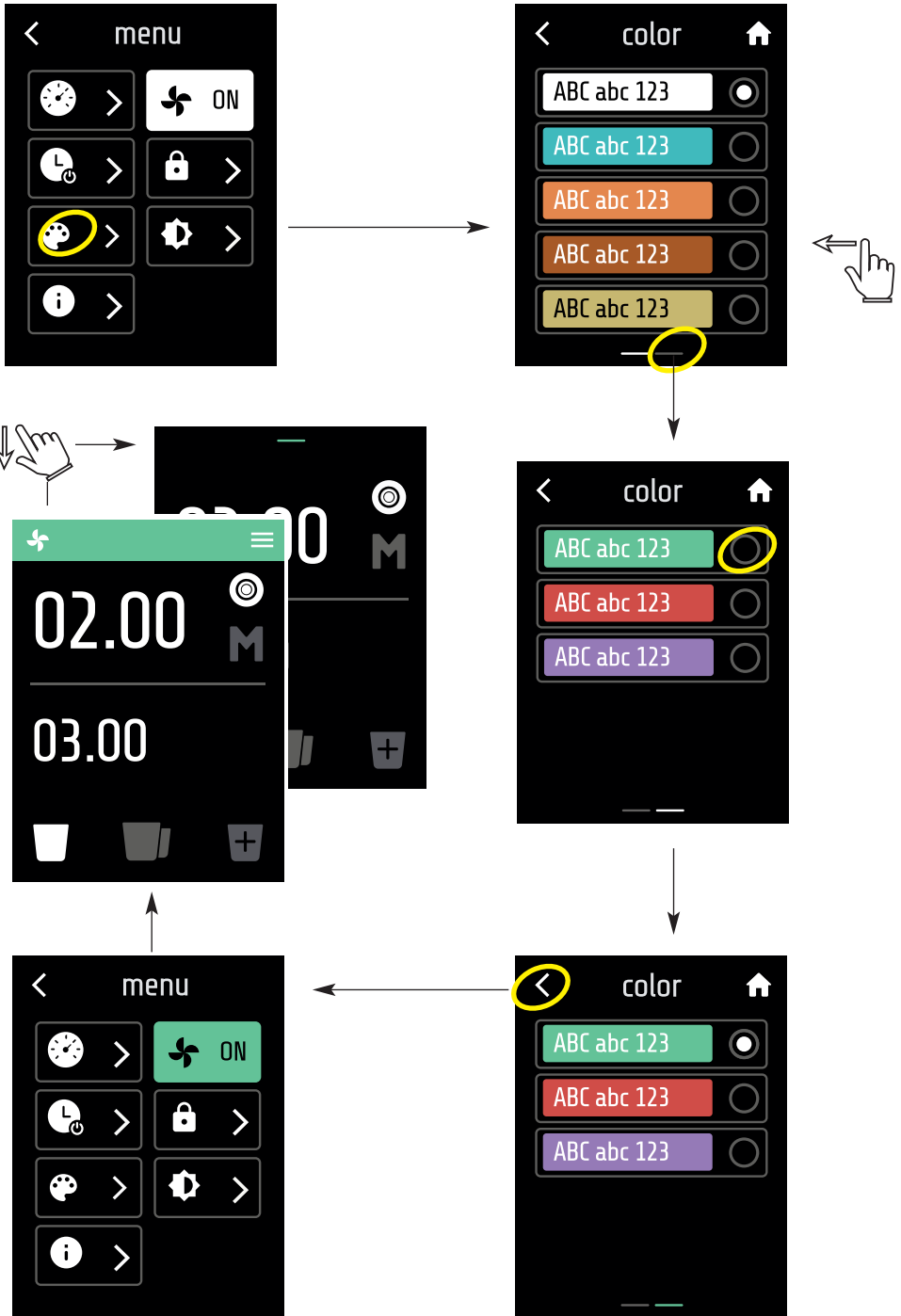



Abb. 18

**HELLIGKEIT**

Dieser Parameter ermöglicht es, die Helligkeit des Displays in % (Wert von 10 bis 100) einzustellen.

Um die Seite aufzurufen,  drücken (siehe Abb. 19).

Erhöhen oder reduzieren der Helligkeit mit den Tasten  und .

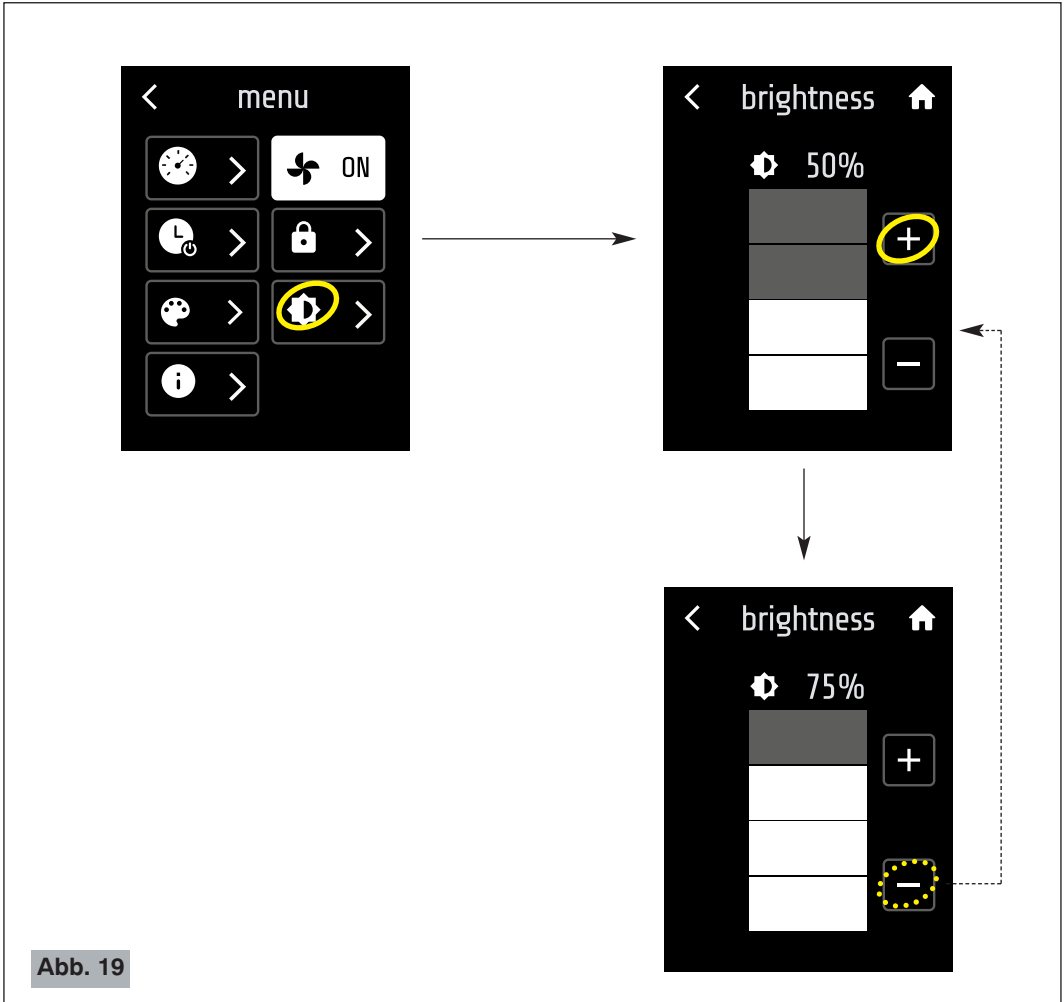



Abb. 19

**INFO**

Informationen zur Software-Version usw. Zum Zugriff auf die Seite  drücken.

## 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. 20) lockern, den Filterbehälter am Halter (2 Abb. 20) positionieren, ihre Höhe einstellen und dann die Schraube neuerlich anziehen.

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

**Anm.:** Wenn der Filterbehälterhalter benutzt wird, wird empfohlen, mit deaktivierter Impulsmodalität (OFF) zu arbeiten.

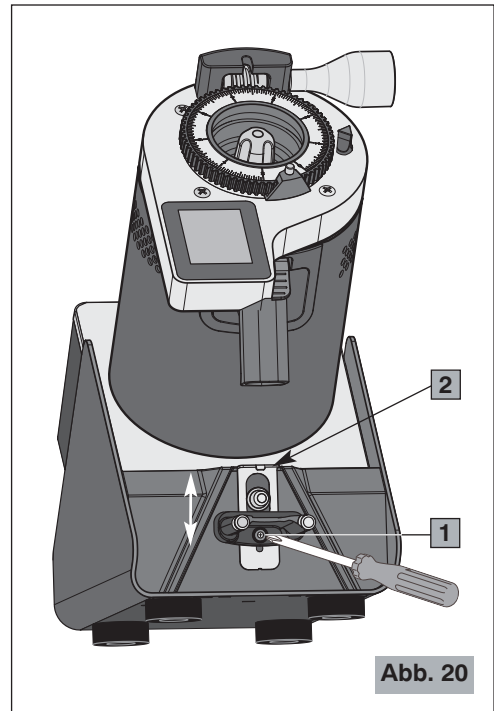


Abb. 20

## WARNUNGEN UND TIPPS

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

**!** **Vergewissern Sie sich, dass der Kaffeebohnenbehälterverschluss des Kaffeebohnenbehälters vollständig bis zum Anschlag offen ist (siehe Abb. 21).**

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.**

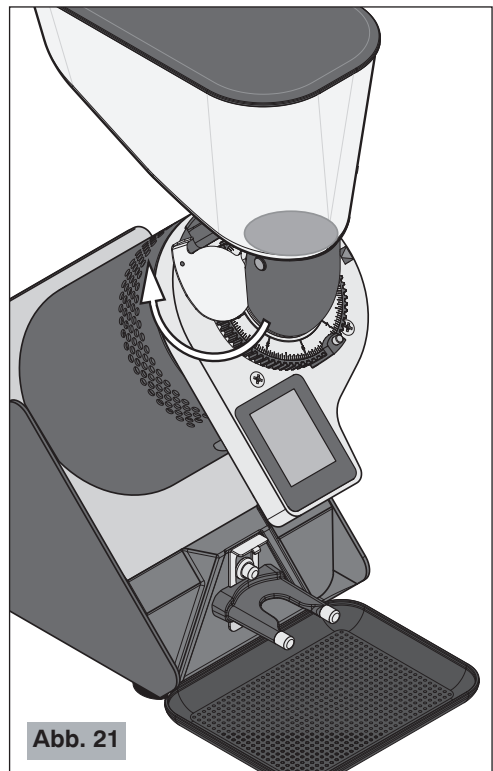


Abb. 21

## 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. Um ihn wieder einzusetzen, muss der Zahn am hinteren Teil des Kaffeebohnenbehälters in seinem Sitz eingehakt werden (1, Abb. 23).

- Für schwer zugängliche Bereiche eine Bürste oder Pinsel (Abb. 22) zur Reinigung benutzen und für die anderen Oberflächen ein trockenes Tuch.

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

- **Zur Reinigung der oberen Stütze der Mahlscheiben** die vier Schrauben (2, Abb. 23) zur Befestigung dieser am Körper entfernen.

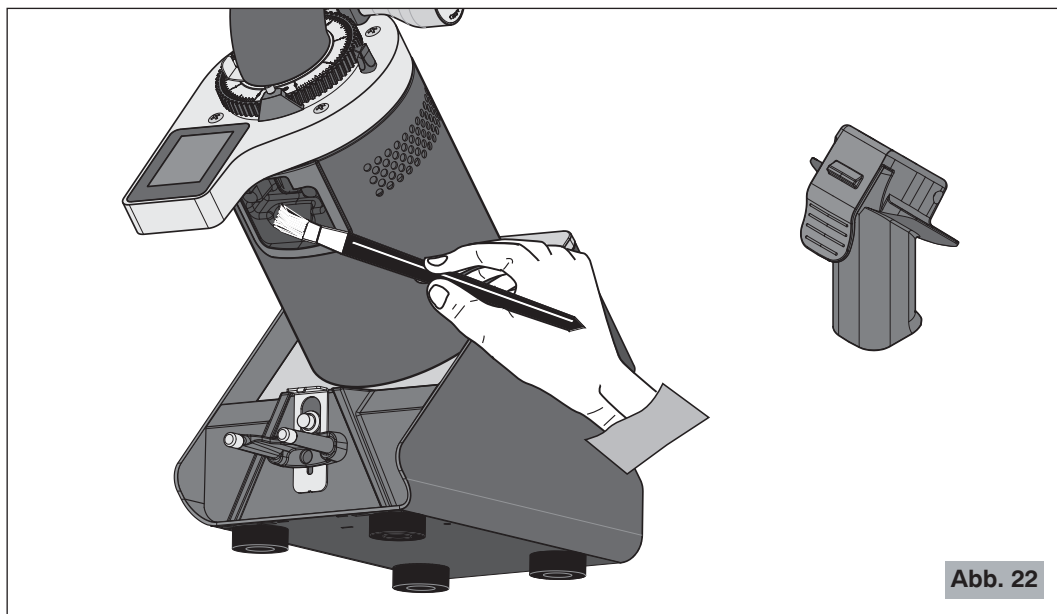


Abb. 22



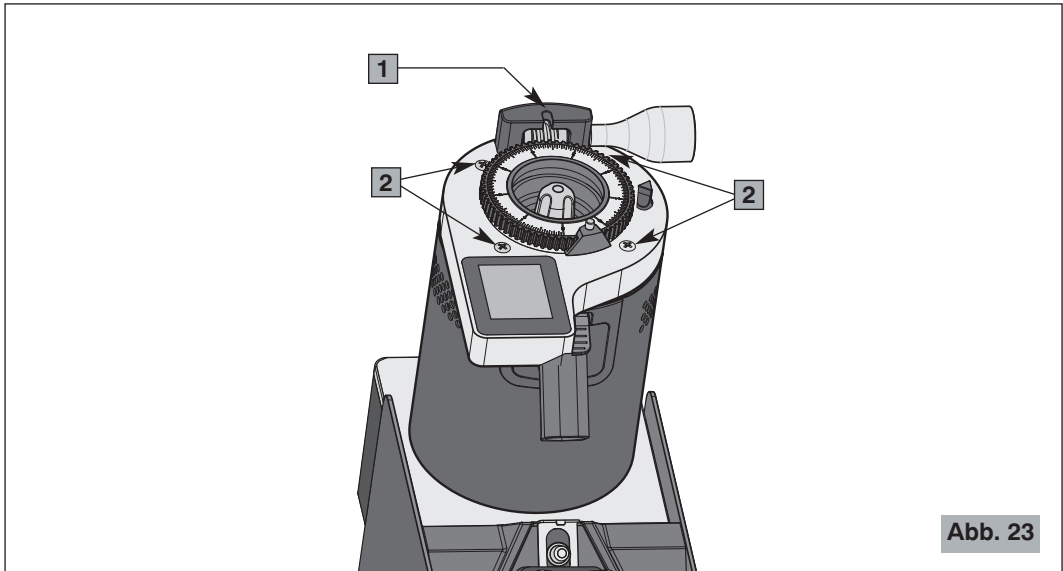


Abb. 23

## 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 benutzt werden.

Die Mahlscheiben unterliegen normalem Verschleiß und es wird daher vom Hersteller empfohlen, diese ca. alle 1000 kg Kaffee (alle 4000 kg bei der RS-Version) zu wechseln. Der normale Verschleiß der Mahlscheiben kann je nach der Art der verwendeten Kaffeesorte und dem Röstungsgrad variieren, wodurch die Angabe der produzierten kg schwanken kann, auch weil sie durch die Reinigungs- und Wartungsintervalle der Mahlscheiben, der Verwendung einer Bürste oder Pinsel und/oder der Verwendung bestimmter Produkte wie Puly Grind beeinflusst werden.

Die Leistungsfähigkeit der Mahlscheiben ist sehr wichtig, um die Mahlqualität der Bohngengröße und Temperatur bei Austritt des gemahlene Produkts zu gewährleisten. Diese Parameter können den Erfolg eines guten Espresso-Kaffees 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"><li>• Kontrollieren, dass der Stecker eingesteckt wurde.</li><li>• Kontrollieren, dass der Wandschutzschalter eingeschaltet ist.</li><li>• Kontrollieren, dass sich der Schalter des Geräts auf ON befindet.</li><li>• 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.</li></ul>
Die Bohnengröße ist nicht gleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Einige Sekunden lang sehr grob mahlen, dann die korrekte Einstellung wieder herstellen.</li><li>• Den technischen Kundendienst zur Kontrolle/ zum Mahlscheibenwechsel kontaktieren.</li></ul>
Der Kaffee tritt nicht korrekt aus der Auswurföffnung aus.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kontrollieren, dass die Auswurföffnung frei ist.</li></ul>
Der Motor ist blockiert.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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 Knopf (6 Abb. 1) im Uhrzeigersinn betätigt wird. Andernfalls muss das Gerät ausgeschaltet, der Stecker von der Steckdose entfernt und ein technisch ausgebildetes Personal zu Rate gezogen werden.</li></ul>

## ENTSORGUNG

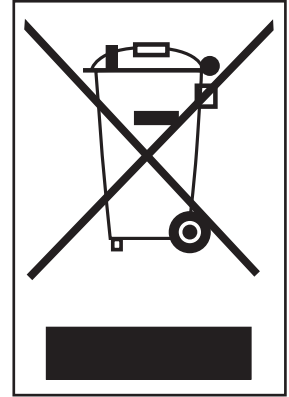
### Korrekte Entsorgung dieses Produkts (Elektromüll)

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

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

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

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



## GARANTIEBEDINGUNGEN

Bei diesem Produkt wird für Material- oder Konstruktionsfehler garantiert.

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

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

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

Diese Garantie gilt nicht bei Missbrauch, unsachgemäßem Einsatz bzw. nicht zugelassenen Reparaturen. Diese Garantie gilt 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.

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

## MOLINILLO DE CAFÉ E37Z-Barista

### Componentes principales (Fig. 1, Fig. 2, Fig. 3, Fig. 4)

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

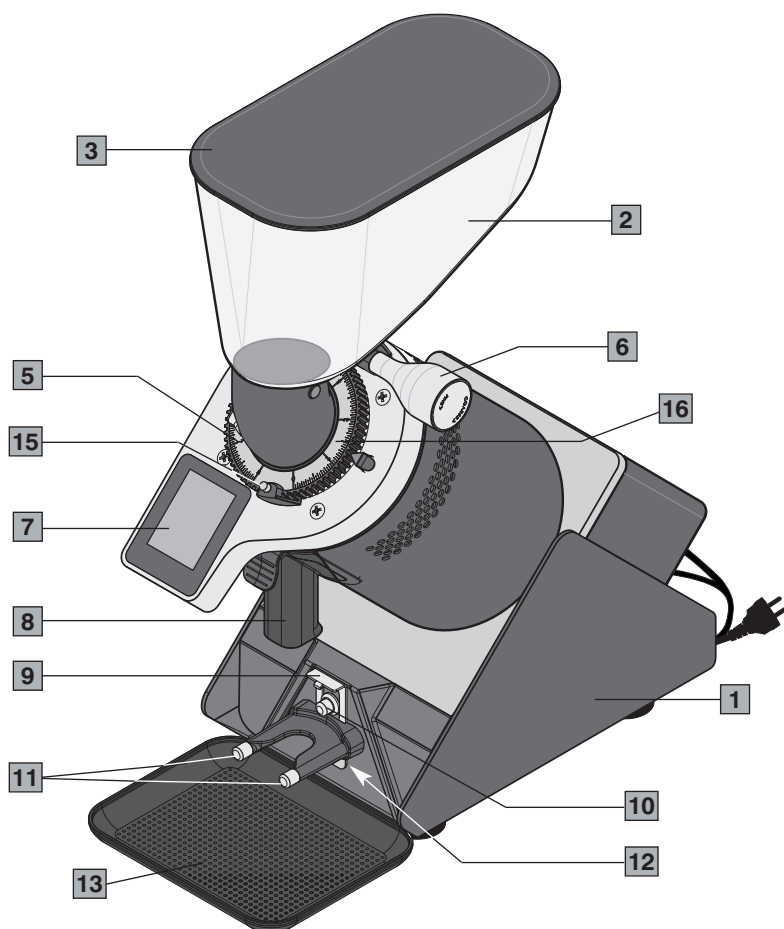


Fig. 1

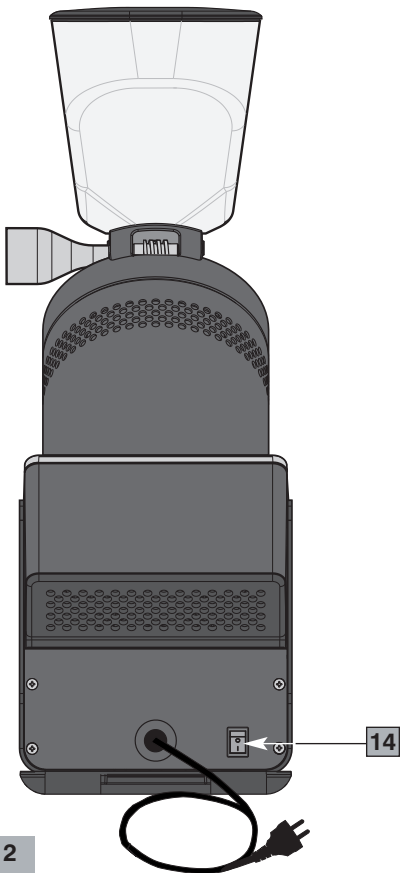


Fig. 2

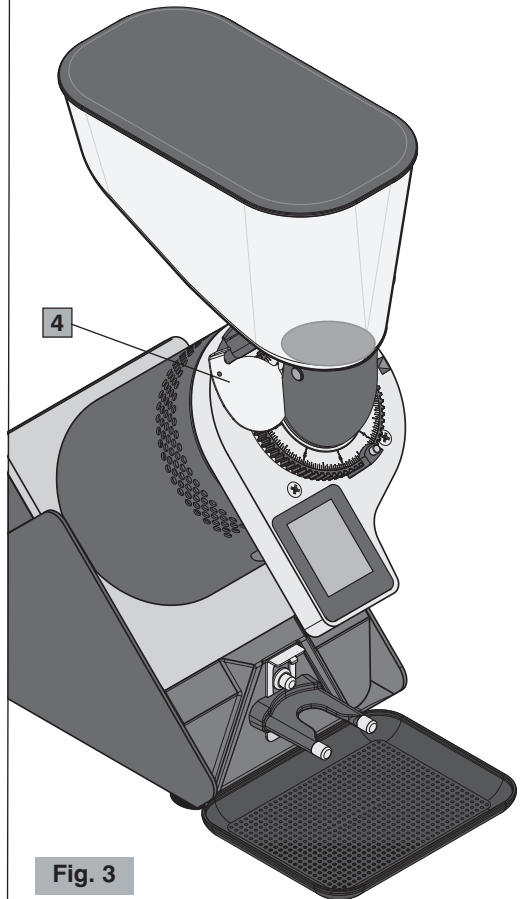


Fig. 3

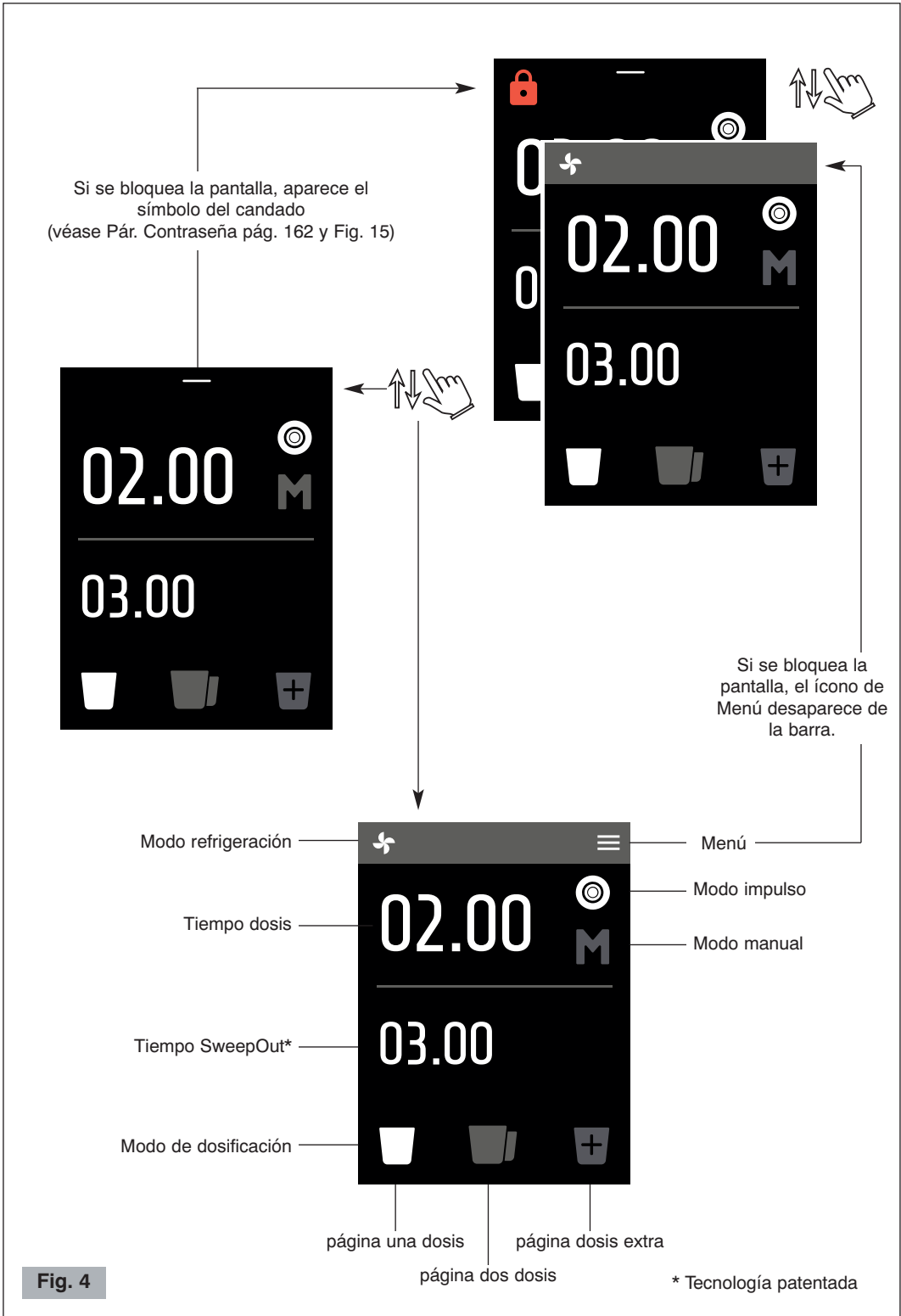


Fig. 4

## **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 tienen que ser efectuada exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado para dichas tareas.
6. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.
7. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.  
**Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.**
8. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras y chorros de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
9. Colocar el aparato sobre una superficie **plana y estable**, y donde no se pueda volcar. La superficie de apoyo más alta (tolva) debe quedar a una altura no inferior a 1,5 m.
10. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto puede ser utilizado solo por personal experto y entrenado para ello. Este aparato **NO** está destinado a la elaboración industrial de alimentos en producción de masa.
11. Las personas (incluso los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, excepto si han recibido instrucciones correspondientes al uso y estén controladas por una persona responsable para su seguridad, no pueden utilizar este aparato.

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

12. **No** utilizar este aparato para efectuar otras operaciones que no sean molido del café tostado 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 (CO<sub>2</sub>). 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](http://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](http://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 (14 Fig. 2) esté en posición "O" de apagado.

4. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.  
**Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.**
  5. Extender el cable de alimentación en su largo total. **No** debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. **Evitar** ponerlo en contacto con aceite. **Evitar** que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo del aparato.
  6. Controlar que el contenedor de los granos de café (tolva) esté correctamente colocado y tenga el obturador (4 Fig. 3) completamente abierto hasta el final de la carrera.
-

## PREPARACIÓN Y USO



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

### ENCENDIDO

- 1 Cargar la tolva con granos de café cerrándola con su tapa.
- 2 Colocar el interruptor ON-OFF (14 Fig. 2) en la posición "I". El panel (7 Fig. 1) se ilumina (véase Fig. 4).

### Funcionamiento automático

- 3 Ingresar a la página de la dosis deseada (una, dos o extra) presionando el ícono de página (véase Fig. 5) **o deslizando su dedo en la pantalla para cambiar la página.**
- 4 Presionar con la copa porta-filtro (colocándolo sobre el apoyo copa porta-filtro (11 Fig. 1) debajo del soporte (9 Fig. 1) previamente regulado según el modelo de la copa porta-filtro utilizada) el pulsador de erogación Start (10, Fig. 1). Mantener la copa porta-filtro en su posición hasta que se complete la erogación.

Además del tiempo restante para la dosis y para el SweepOut, la pantalla también muestra su progreso a través de una barra (véase Fig. 5a).

**Nota:** La cantidad de café molido que se puede obtener con las configuraciones realizadas 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 cambia 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. 153).

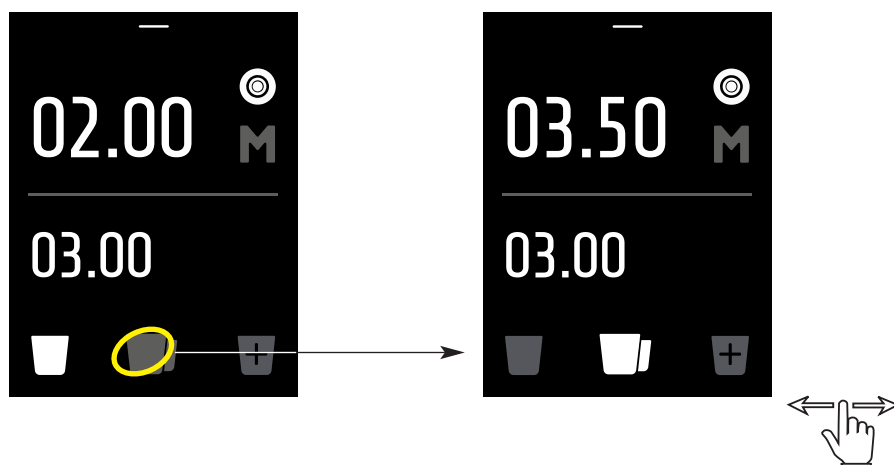


Fig. 5



Fig. 5a

## Funcionamiento manual

- 3 Pulsar el icono **M** (modo manual) para activarlo (véase Fig. 5b).
- 4 Presionar el pulsador Start (10, Fig. 1) con la copa porta-filtro y mantenerlo presionado durante el tiempo deseado que se muestra en la pantalla. La barra de progreso de la dosis parpadea (véase Fig. 5c). Una vez que se suelta el pulsador Start, comienza el SweepOut. La pantalla muestra el tiempo restante para el SweepOut con la barra de progreso parpadeando.

Para desactivar el modo manual, vuelva a pulsar el icono **M**.

**Nota:** La pantalla pasa automáticamente al modo de espera si no se utiliza durante un tiempo mínimo de 1 minuto. La duración se puede modificar, en minutos, en el menú Stand-by (véase Pár. Stand-by pág. 166).

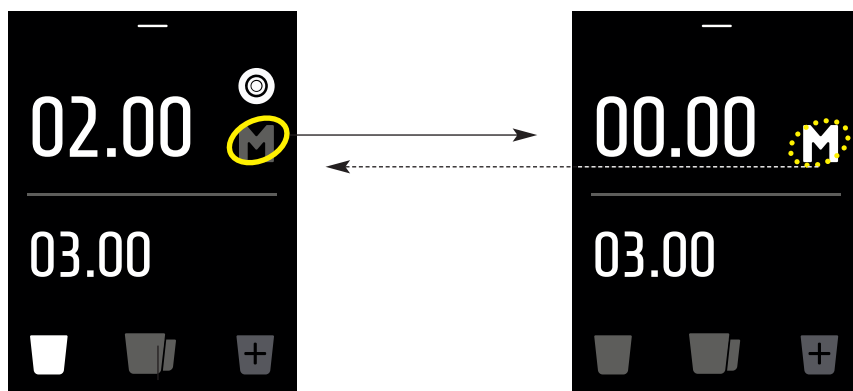
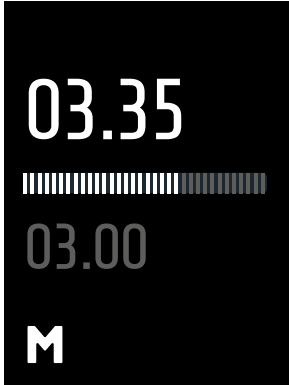
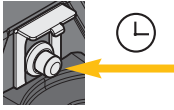
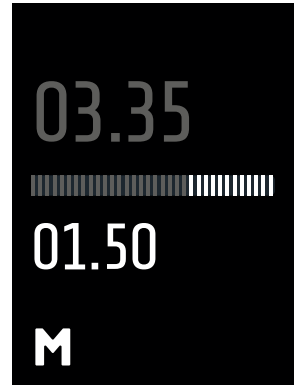


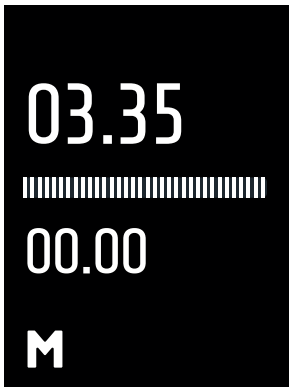
Fig. 5b



① Progreso de la dosis



② Progreso del SweepOut



③ Fin

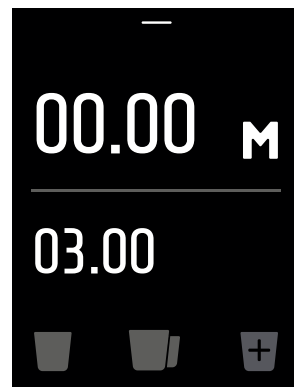


Fig. 5c

## REGULACIONES

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

1. Regular la granulometría (véase Pár. *Regulación molido*, pág. 150) 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. 153).

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

### REGULACIÓN MOLIDO

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

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



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

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

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

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

### Posición del disco indicador de granulometría (16, Fig. 1)

Después de regular el grado de molido deseado, si desea establecerlo como valor cero (o como cualquier otro valor en el disco indicador), simplemente retire el bloqueo disco (15, Fig.1), girar el disco indicador hasta la posición deseada y bloquearlo de nuevo.

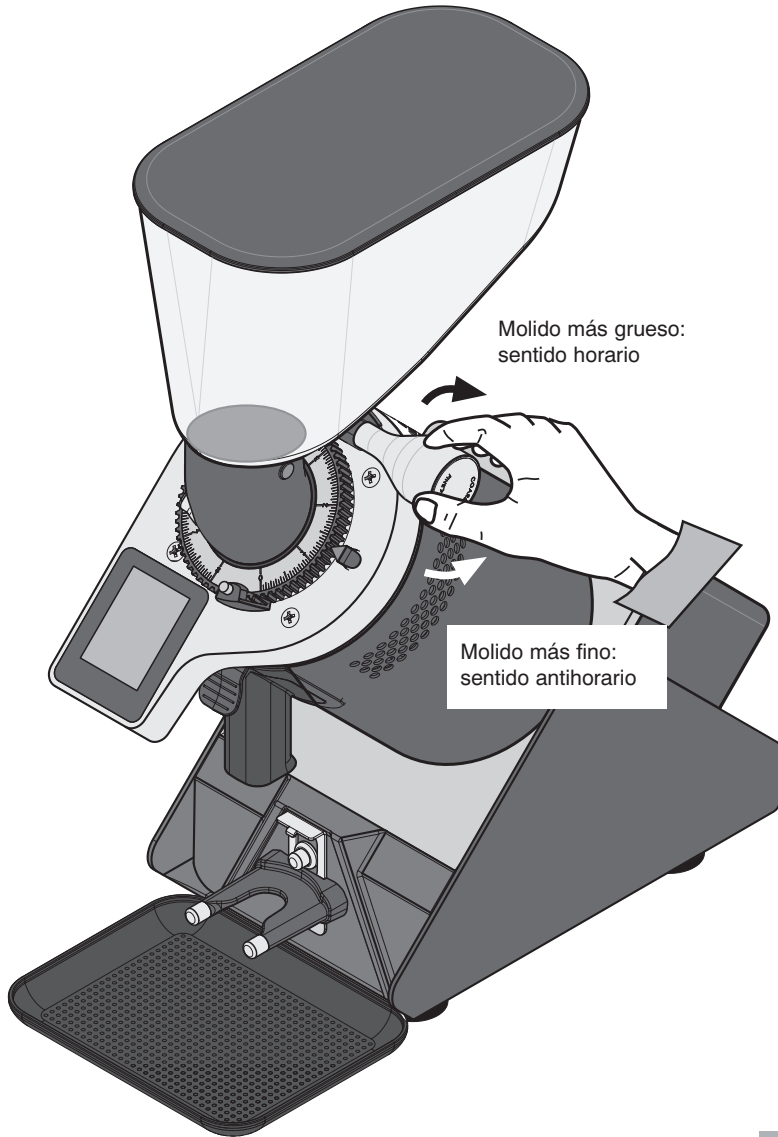


Fig. 6

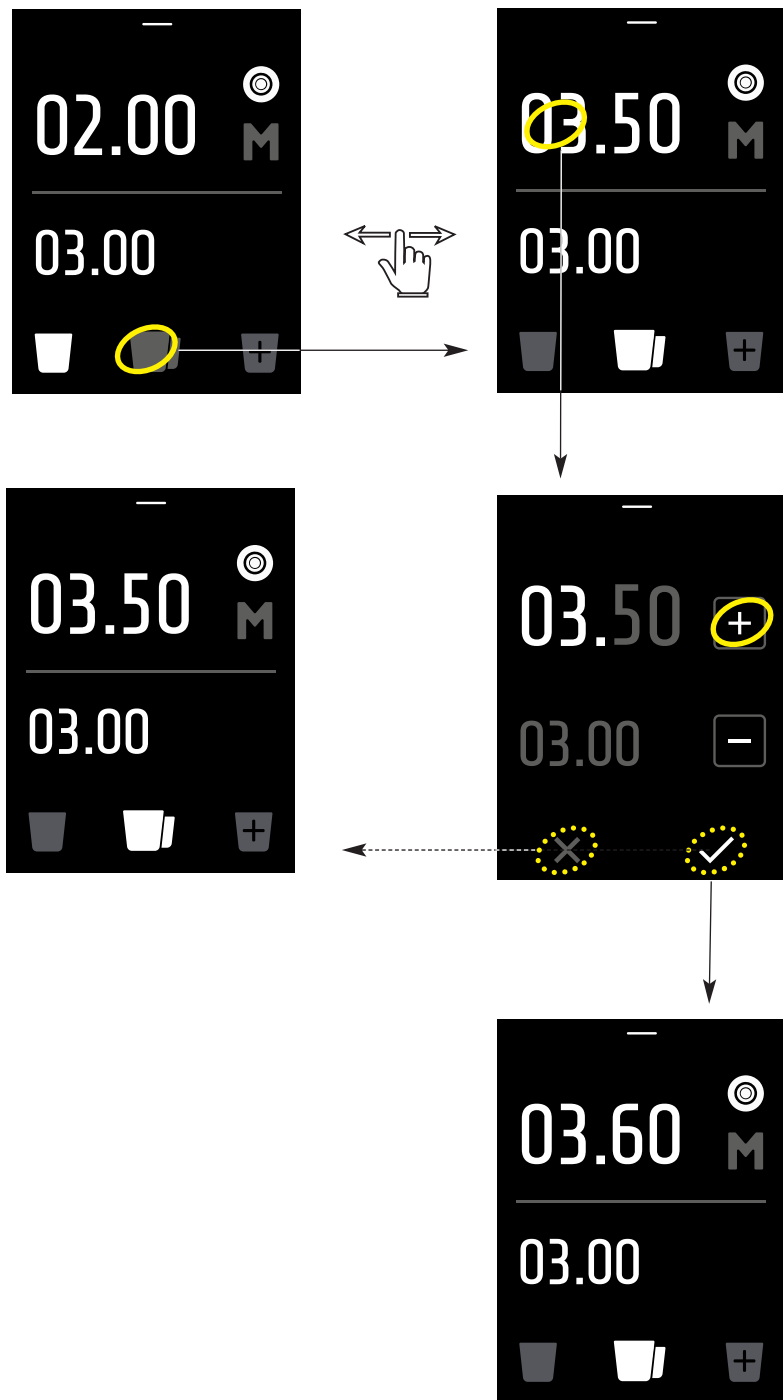


Fig. 7



## 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.

**Nota:** El tiempo mínimo configurable es 0,10 segundos y el tiempo máximo es 99,90 segundos para todas las dosis.

Para cambiar el tiempo de molido de cualquier dosis (una, dos o extra), proceder de la siguiente manera (el procedimiento es el mismo para todos los tipos de dosis).

Acceder a la página de dosis doble, por ejemplo (véase Fig. 7). Presionar en las unidades o decimales del tiempo que desea cambiar. La pantalla muestra la página de edición con los botones



Disminuir o aumentar tocando los botones  o  respectivamente.

Confirmar los cambios con el botón . Para salir sin modificar, pulsar el botón .

**Nota:** El tiempo del SweepOut es el mismo para todas las dosis.


**Para no modificar accidentalmente las diversas configuraciones, es posible bloquear la pantalla. En este caso, para poder trabajar, únicamente será posible navegar entre las páginas de las dosis (véase Pág. Contraseña pág. 162 y Fig. 14).**

## OTRAS REGULACIONES

### ● Regulación botón Start (solo para modo automático)

Como regulación de fábrica el aparato suministra el café hasta que el pulsador start (10 Fig. 1) quede pulsado.

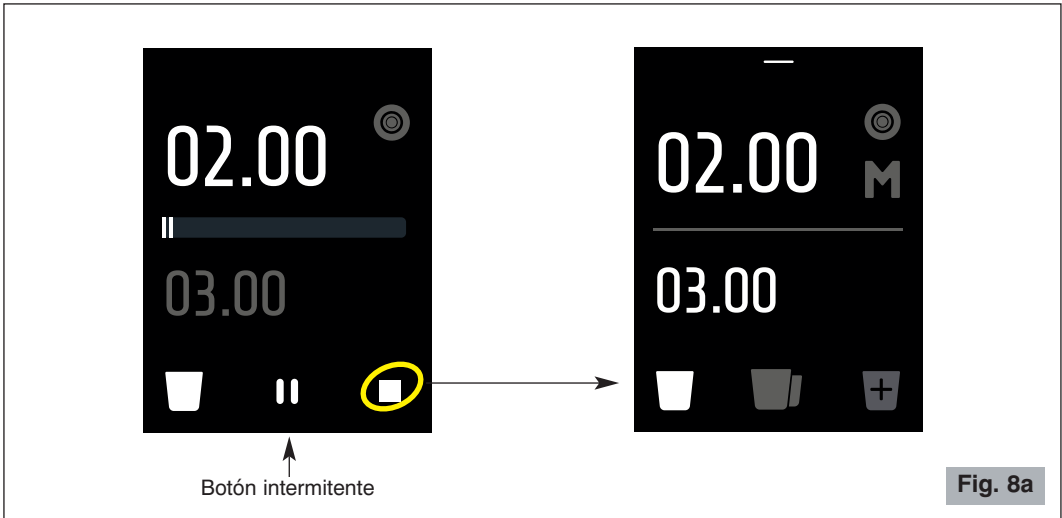
Si durante el suministro de una dosis este pulsador se deja, el motor se detiene, el sistema se pone en pausa y en la pantalla se visualiza el tiempo restante para completar la dosis (véase Fig. 8a).

Además, para evidenciar que la dosis suministrada no fue completada, el botón  parpadea. Después de esto para completar la dosis es suficiente pulsar nuevamente con la copa porta-filtro el pulsador start (10 Fig. 1) y mantenerlo pulsado hasta que termine la dosis (SweepOut se realiza automáticamente).

En cambio si ya no se desea terminar la dosis, para salir o restablecer el tiempo, simplemente

pulsar el botón  (véase Fig. 8a).

De cualquier modo se puede cambiar esta función activando o desactivando el **modo impulso** del



pulsador start (10 Fig. 1). Con el modo impulso activado la suministración del café iniciará simplemente cuando se pulse el pulsador start (10 Fig. 1) y terminará sólo al final del tiempo regulado para suministrar la dosis solicitada y el SweepOut. Con el modo de impulso desactivado se suministrará la dosis solo manteniendo presionado el pulsador start (10 Fig. 1) o dos dosis cuando se pulse rápidamente dos veces el pulsador start (10 Fig. 1). También en este caso, la suministración del café terminará sólo al final del tiempo regulado para suministrar la dosis solicitada y para el SweepOut.



Para **cambiar el funcionamiento del pulsador start**, pulsar el botón  /  para activar / desactivar el modo impulso (véase Fig. 8b).

**Nota:** Si se utiliza el soporte copa porta-filtro, se recomienda trabajar con el modo impulso desactivado (OFF).



### Pausa/parada distribución dosis (solo para el modo impulso)

Durante la distribución con el **modo impulso**, si se desea poner en pausa o detener la dosis, tocar la pantalla. La máquina activa la pausa, en la pantalla aparece la página de la Fig. 8c con el tiempo restante.

Para reanudar la distribución de la dosis pulsar , para salir sin terminar la dosis pulsar  (véase Fig. 8c).

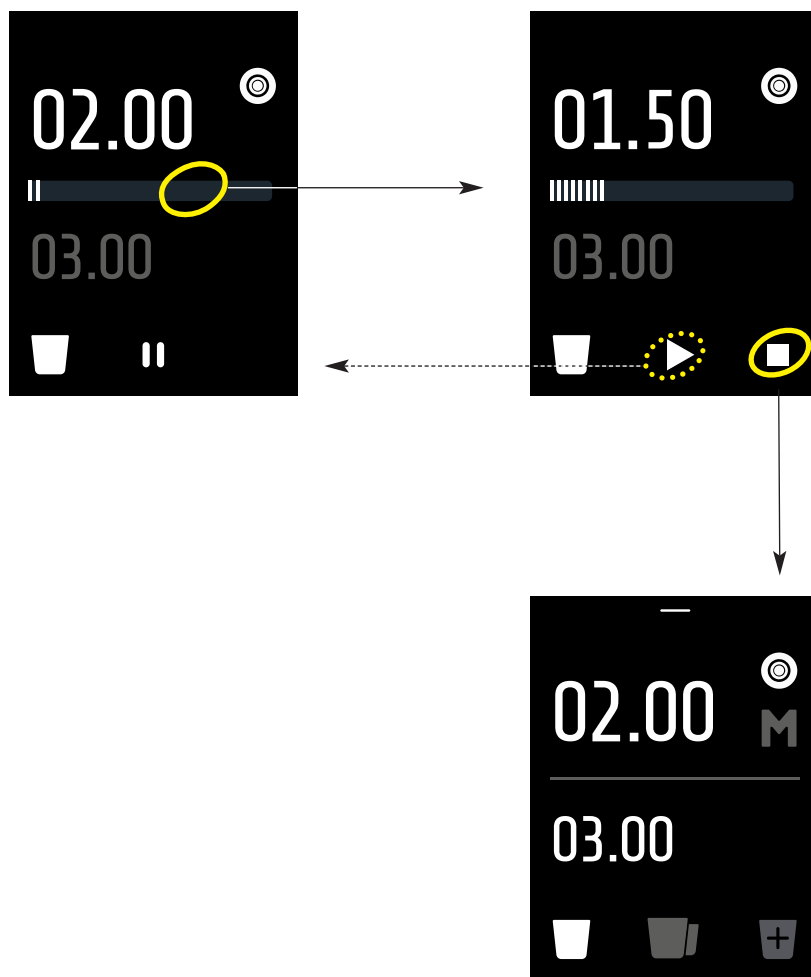


Fig. 8c

## ● Configuración del modo de refrigeración

El aparato sale de fábrica con un sistema de regulación automática de la temperatura que acciona un ventilador solo cuando es necesario. Sin embargo, se puede cambiar esta configuración y hacer que funcione de manera continua.



Para **cambiar el modo de refrigeración**, entrar en los menús y pulsar el botón



para cambiar respectivamente del modo continuo al automático y viceversa (véase Fig. 9).

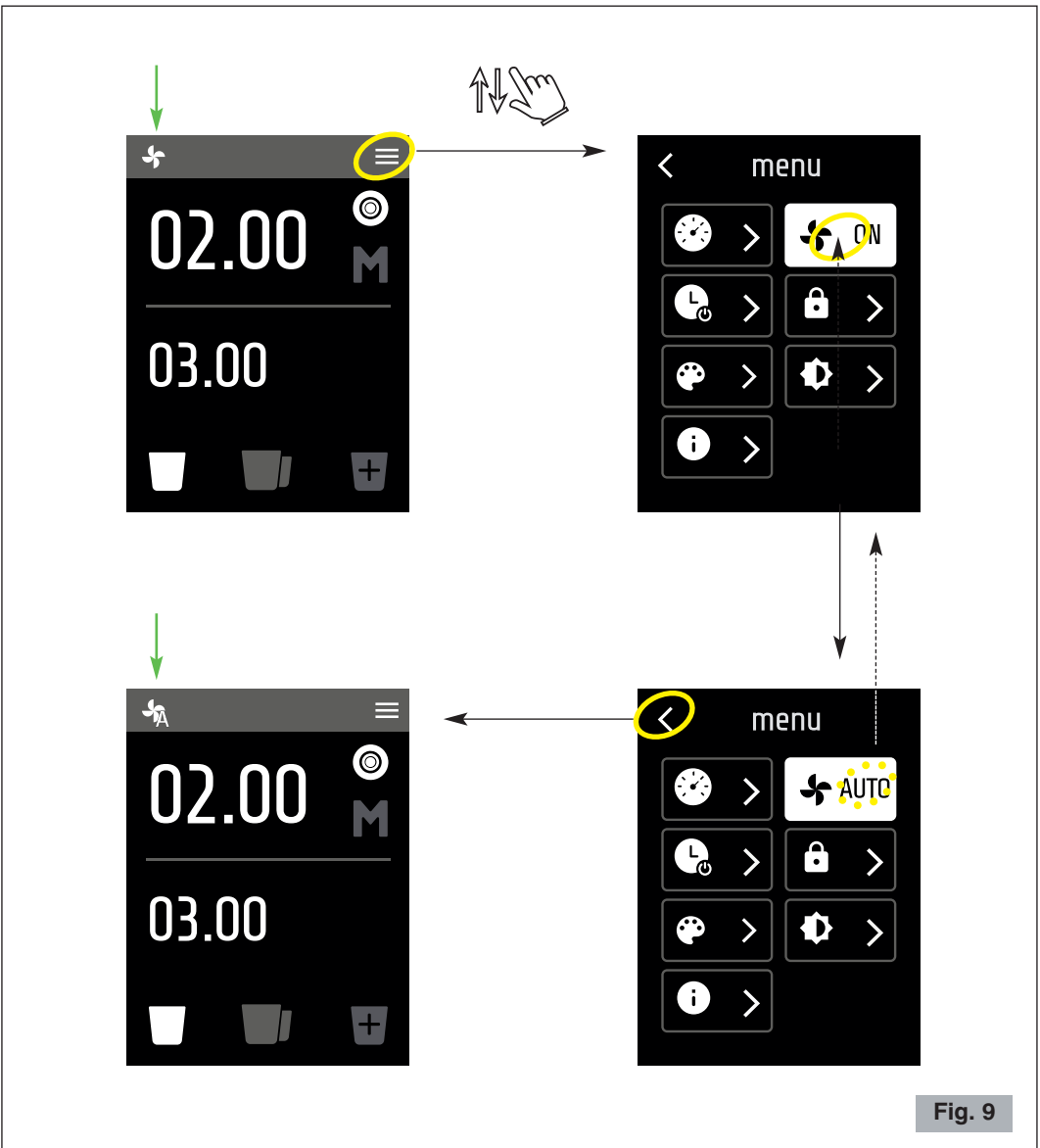


Fig. 9

### ● **Función SweepOut**

El aparato tiene una función "SweepOut" que hace que las muelas giren en la dirección opuesta durante un tiempo que se puede configurar al final del molido. SweepOut siempre se activa automáticamente.

El tiempo del SweepOut se establece de la misma forma que para las dosis (véase Pár. Regulación tiempos de molido, pág. 153).

**Nota:** *El tiempo del SweepOut es el mismo para todas las dosis.*

---

---

## SEÑALIZACIÓN DE SEGURIDAD

Al retirar la boca de descarga (8, Fig. 1), en la pantalla aparece la advertencia  (véase Fig. 10).

Si intentas poner en marcha el molido, la pantalla mostrará la página que indica la boca de descarga que falta y el símbolo de advertencia (véase Fig. 10).

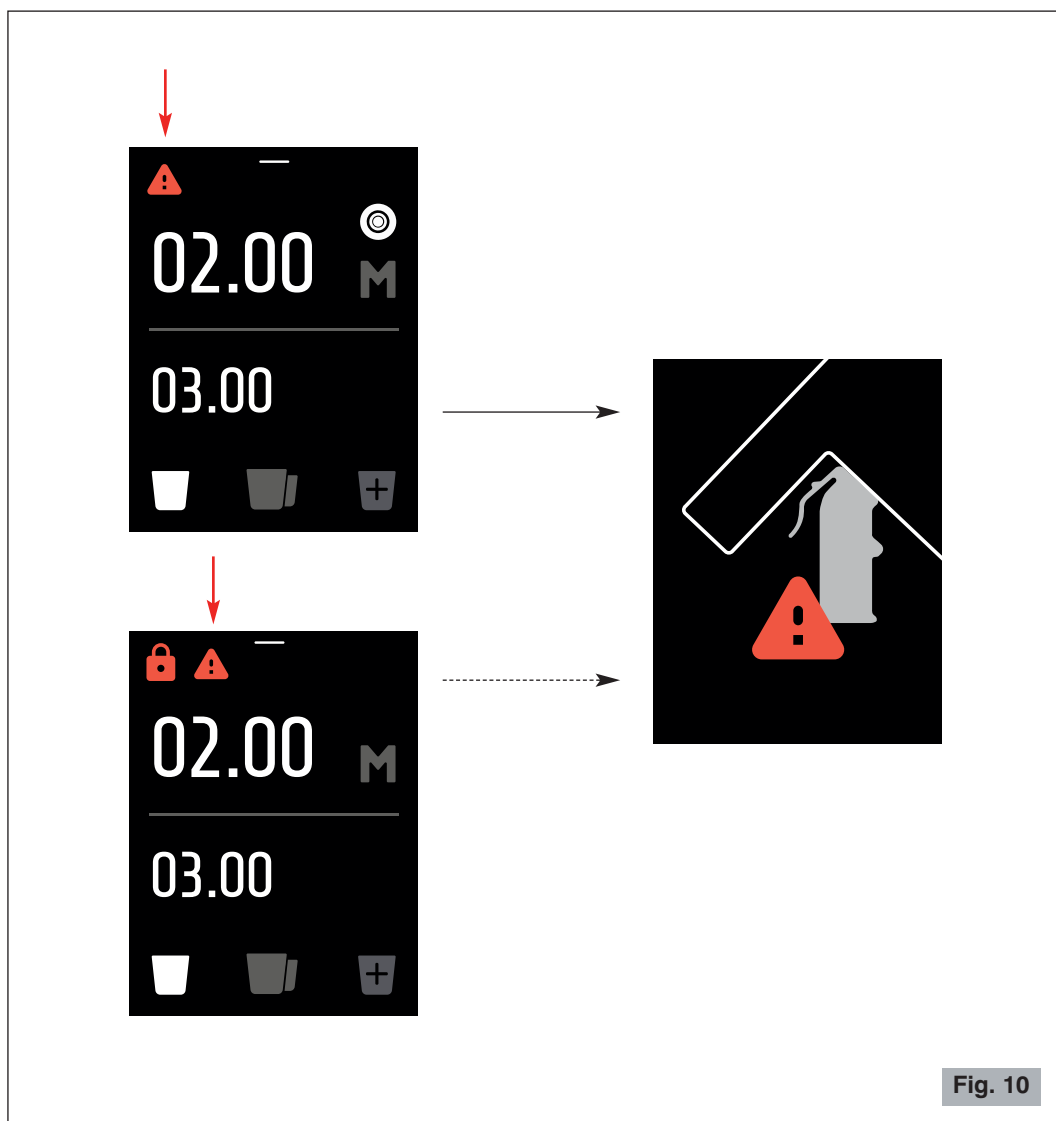






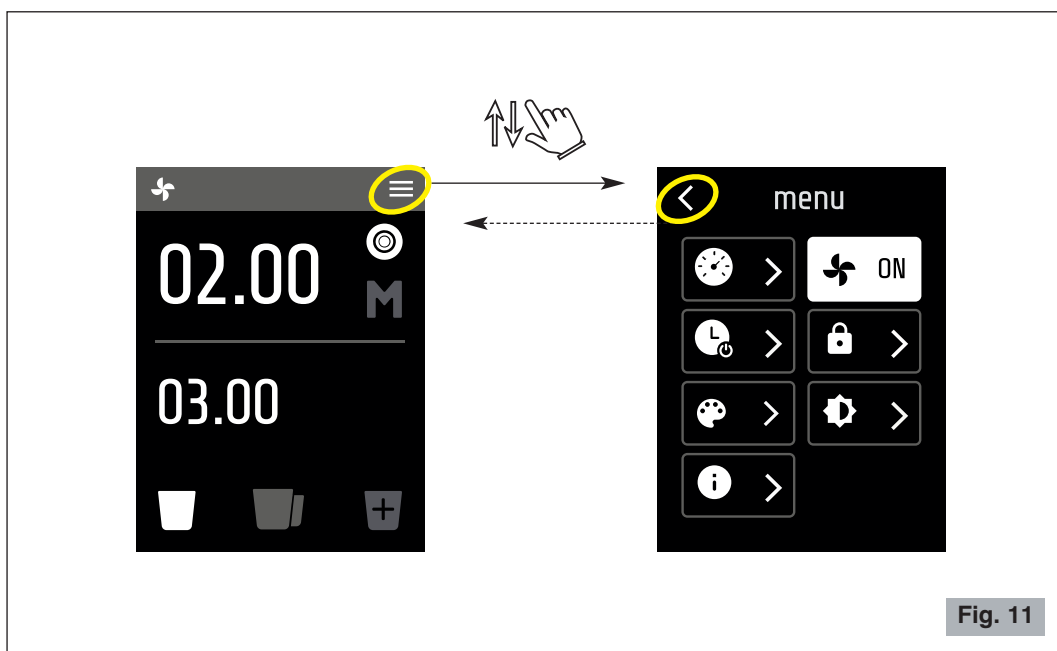
Fig. 10

## LOS VARIOS MENÚS

Para entrar en los distintos Menús desde la página principal, pulsar  o deslizar el dedo por la pantalla de arriba a abajo (véase Fig. 11). Para volver a la página principal pulsar  o deslizar el dedo de abajo hacia arriba.

Desde cualquier página Menú, para volver a la página principal, pulsar  (véase Fig. 12), mientras que para volver a la página de los Menús pulsar .

**Para guardar la configuración es suficiente salir de la página en uso.**



## 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, dos dosis y dosis extra.

**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.

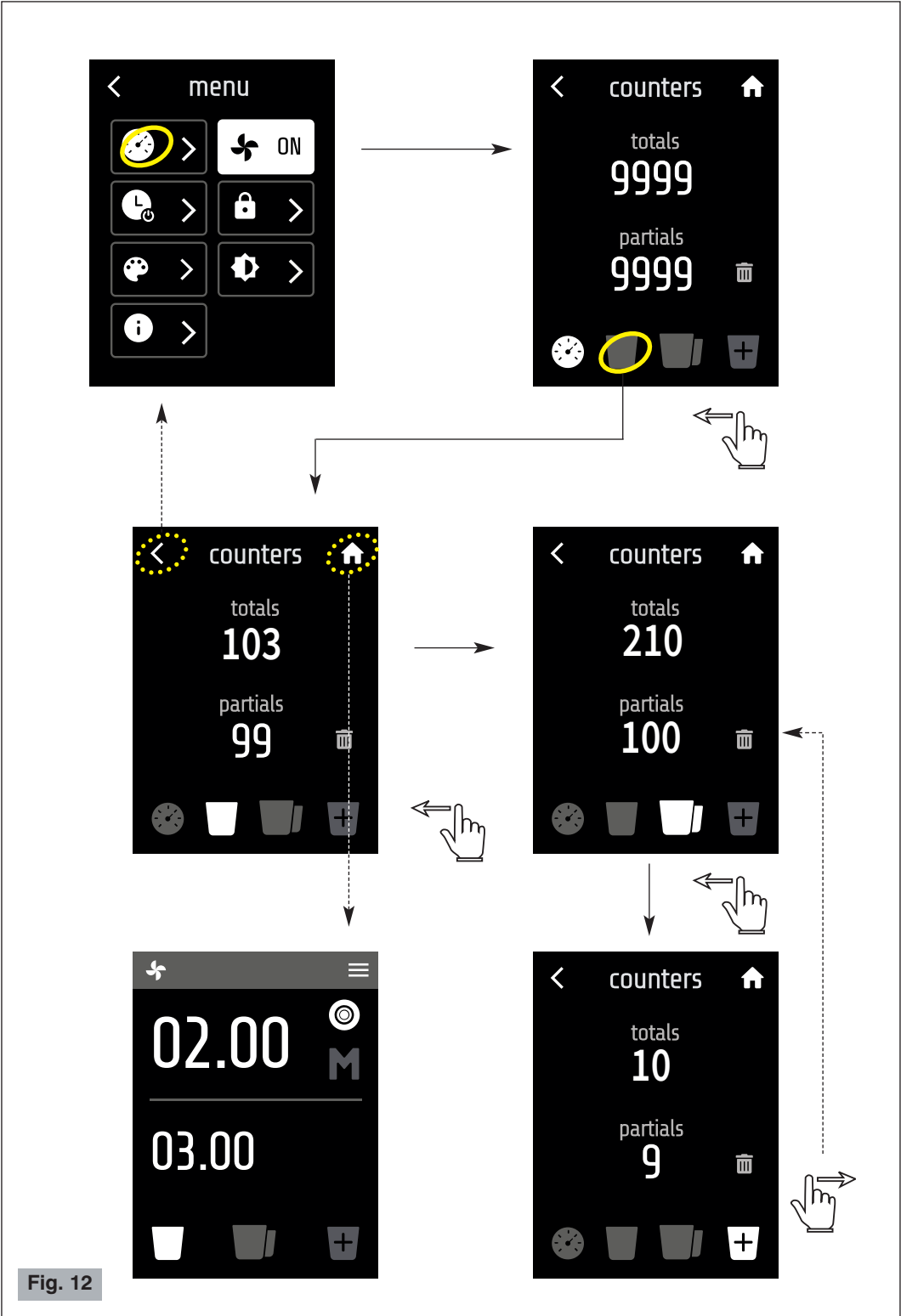


Fig. 12






## Leer los contadores



Entrar en el menú Contadores presionando el botón  (véase Fig. 12).

La pantalla mostrará en primer lugar los contadores de las dosis totales. Para acceder a los contadores de la dosis individual, de las dosis doble y extra desplazar el dedo sobre la pantalla para cambiar de página o presionar el botón correspondiente.

Para todas las dosis se visualizan el contador total (totals) y el contador parcial (partials).

El contador parcial (dosis individuales, dosis dobles, dosis extras, dosis totales) se puede poner a cero pulsando el botón  (véase Fig. 13). Confirmar con  o cancelar con .

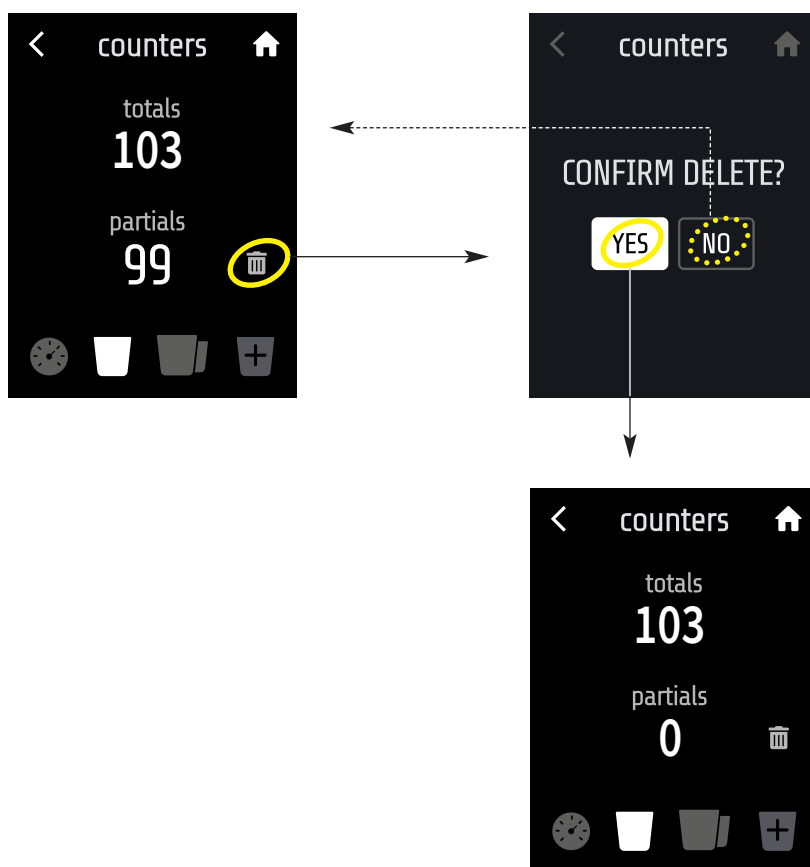




Fig. 13


## CONTRASEÑA

### BLOQUEO DE LA PANTALLA

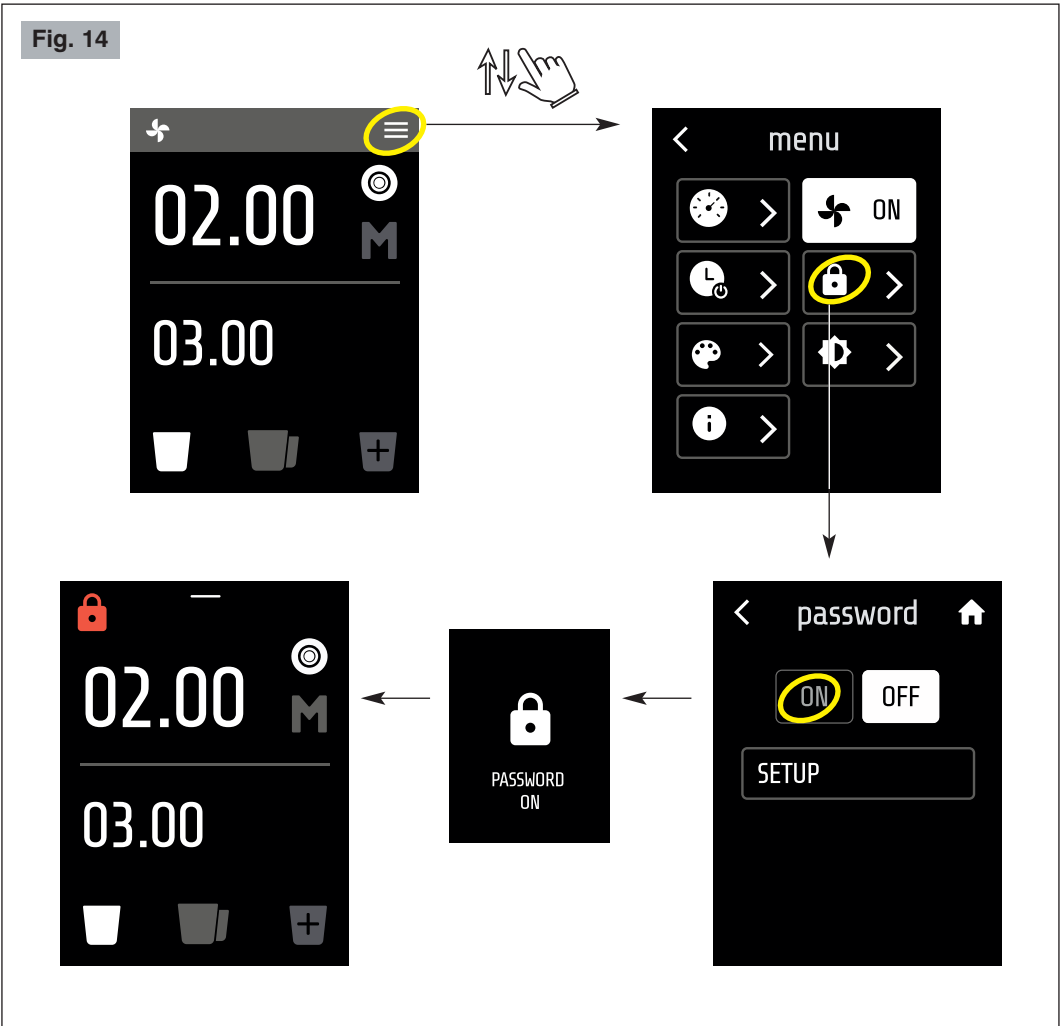
Para no modificar accidentalmente la configuración, es posible bloquear la pantalla. En este caso, para poder trabajar, únicamente será posible navegar entre las páginas de las dosis.

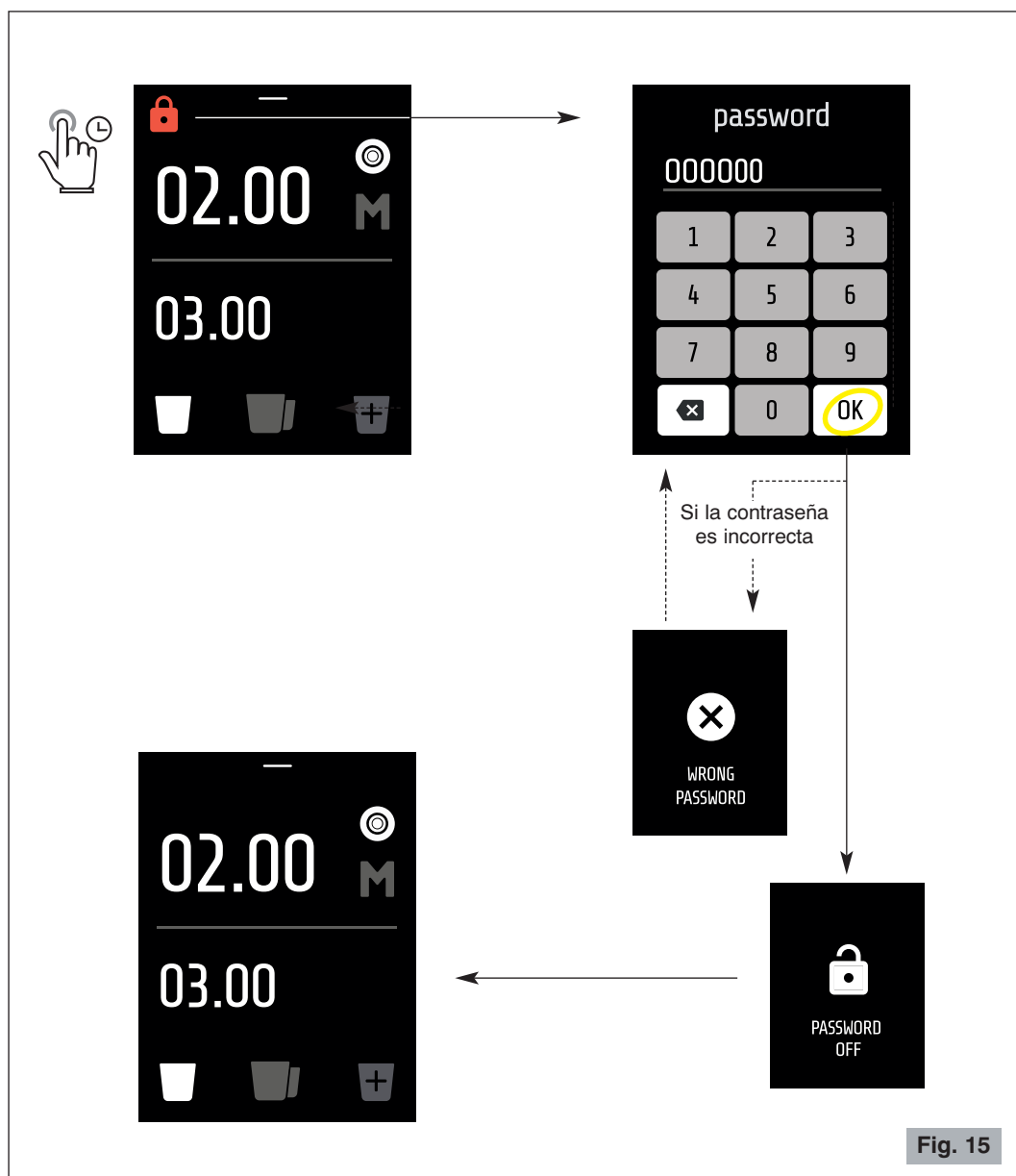
Pulsar  en la página principal (véase Fig. 14).

Entrar en el menú Contraseña pulsando el botón  (véase Fig. 14).

Para bloquear la pantalla, pulsar el botón .

El símbolo del candado aparece por un momento en la pantalla (véase Fig. 14) y luego regresa a la página principal: el símbolo del candado aparece en la esquina superior izquierda.





Para desbloquear la pantalla, mantener pulsado el símbolo del candado (véase Fig. 15).

En la página siguiente introducir la contraseña y pulsar .

**Nota:** La contraseña por defecto es 000000 (6 veces cero cero).

## CONFIGURACIÓN DE LA CONTRASEÑA

Entrar en el menú Contraseña presionando el botón  (véase Fig. 16).

Para configurar una nueva contraseña pulsar .

Seguir las instrucciones de la Fig. 16.

**Nota:** La contraseña debe ser de seis dígitos.

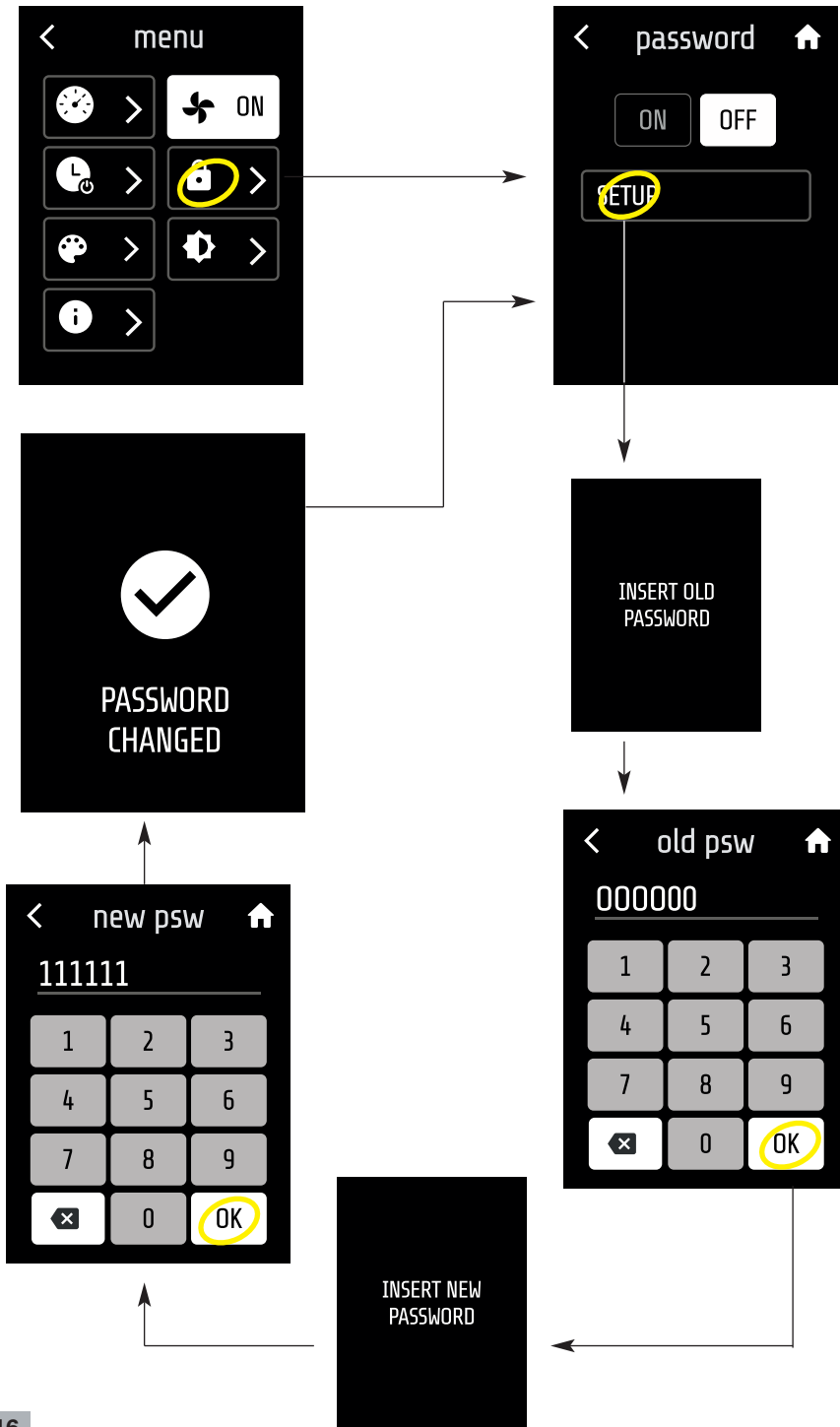



Fig. 16

## STAND-BY

Este menú permite configurar el tiempo en minutos tras el cual la pantalla va automáticamente en stand-by.

**Nota:** El tiempo mínimo seleccionable es de 1 minuto y el máximo de 30 minutos.

Para entrar en la página, pulsar  (véase Fig. 17).

Aumentar o disminuir los minutos con las teclas  y .

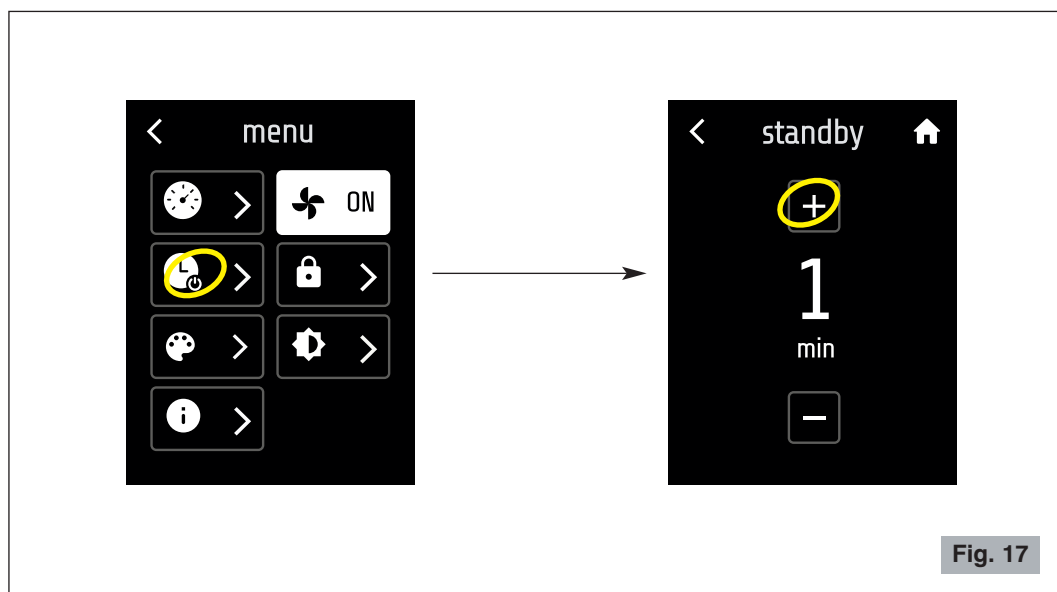


Fig. 17

## COLORES DE LA INTERFAZ DE USUARIO

Este menú le permite configurar el color de la interfaz de usuario entre 8 colores.

Para ingresar a la página, pulsar .

Seleccionar el color deseado  (véase Fig. 18). Salir de la página.

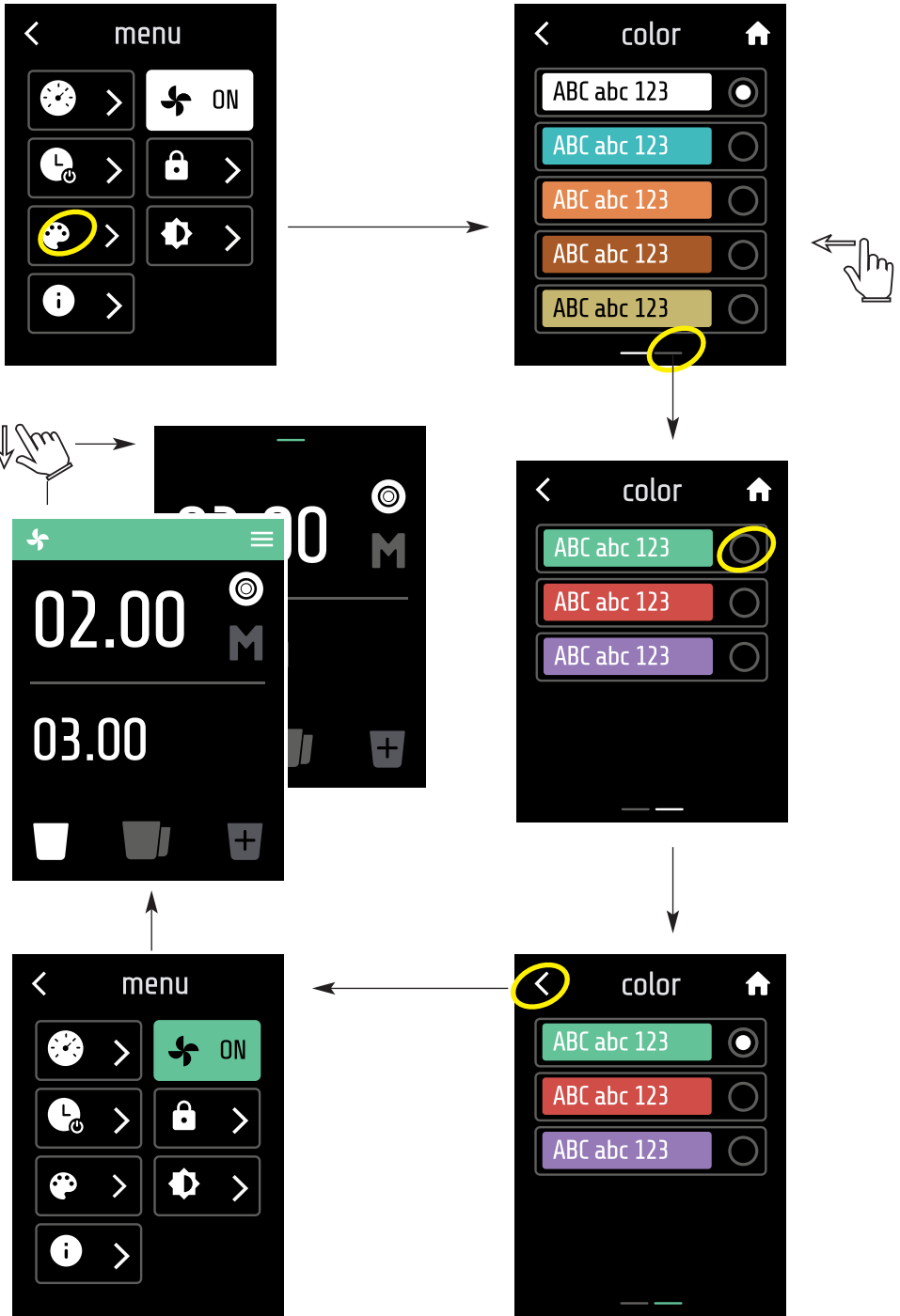




Fig. 18

**BRILLO**

Este menú permite ajustar el brillo de la pantalla en % (valor de 10 a 100).

Para entrar en la página, pulsar  (véase Fig. 19).

Aumentar o disminuir el brillo con los botones  y .

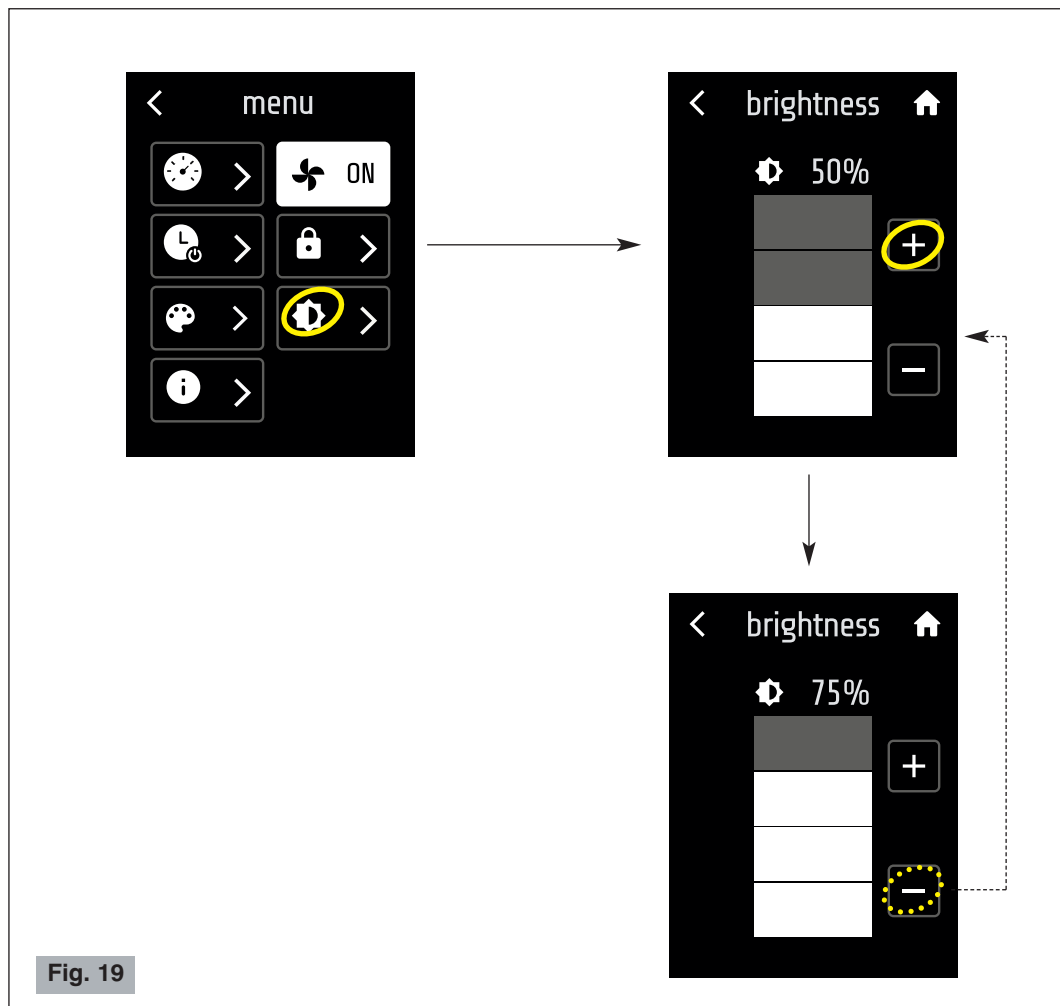



Fig. 19

**INFO**

Información sobre la versión software etc. Para ingresar a la página, pulsar .



## 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. 20), situar la copa porta-filtro sobre el soporte (2 Fig. 20), regular su altura y después volver a apretar el tornillo.

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

**Nota:** Si se utiliza el soporte copa porta-filtro, se recomienda trabajar con el modo impulso desactivado (OFF).

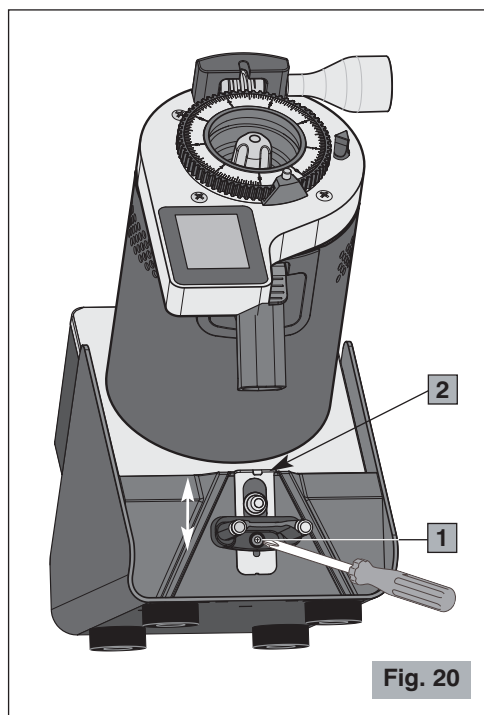


Fig. 20

## ADVERTENCIAS Y SUGERENCIAS

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

**!** **Controlar que el obturador de la tolva esté completamente abierto hasta el final de la carrera (véase Fig. 21).**

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.**

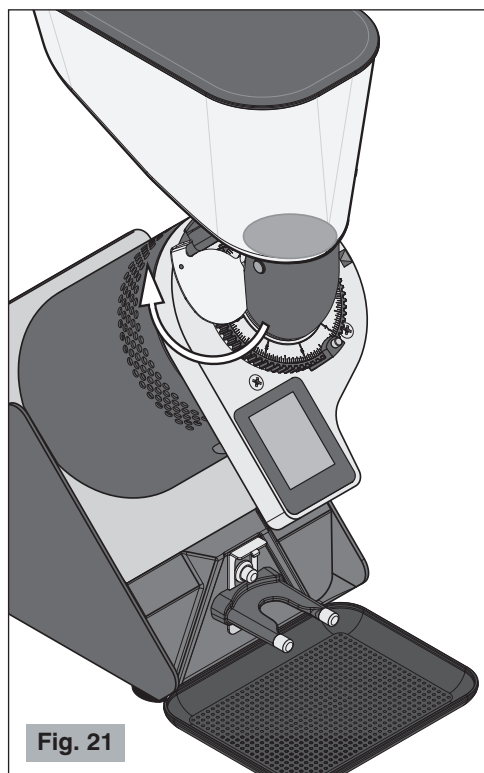


Fig. 21

## LIMPIEZA

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

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

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

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

- **Para limpiar la base y el plato**, utilizar un paño húmedo de agua o alcohol. Secar con un paño seco.

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

Una vez extraída la tolva, se puede lavarla con agua tibia y jabón neutro, enjuagarla y secarla atentamente. Para volver a montarlo, enganchar el diente de la parte trasera de la tolva en su asiento (1, Fig. 23).

- Utilizar un cepillo o un pincel (Fig. 22) para limpiar las zonas más escondidas en su interno o un paño seco para las otras superficies.

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

- **Para limpiar la cabeza**, retirar los cuatro tornillos (2, Fig. 23) que la fijan al cuerpo.

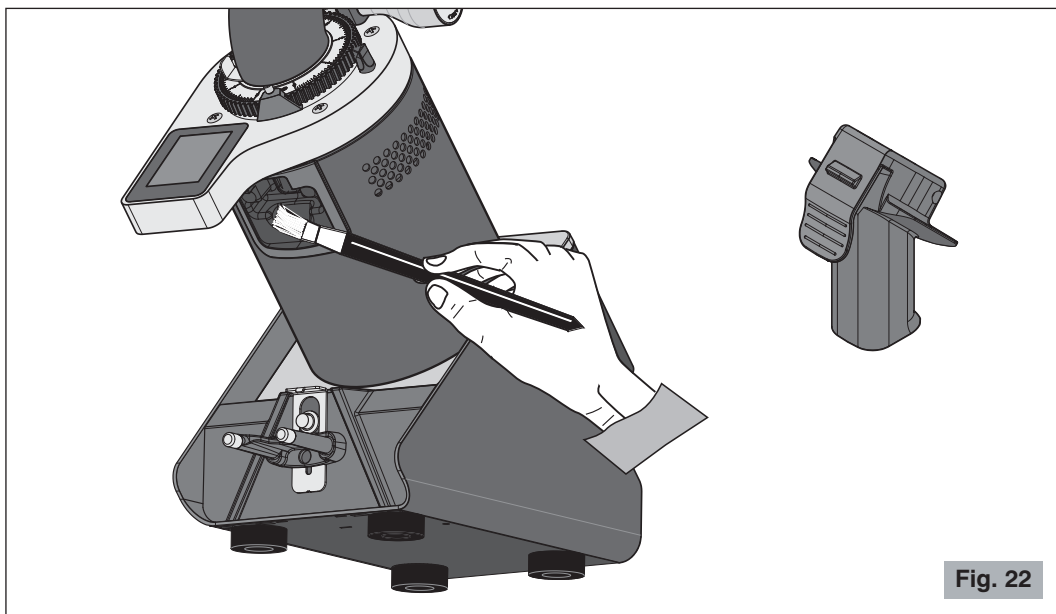
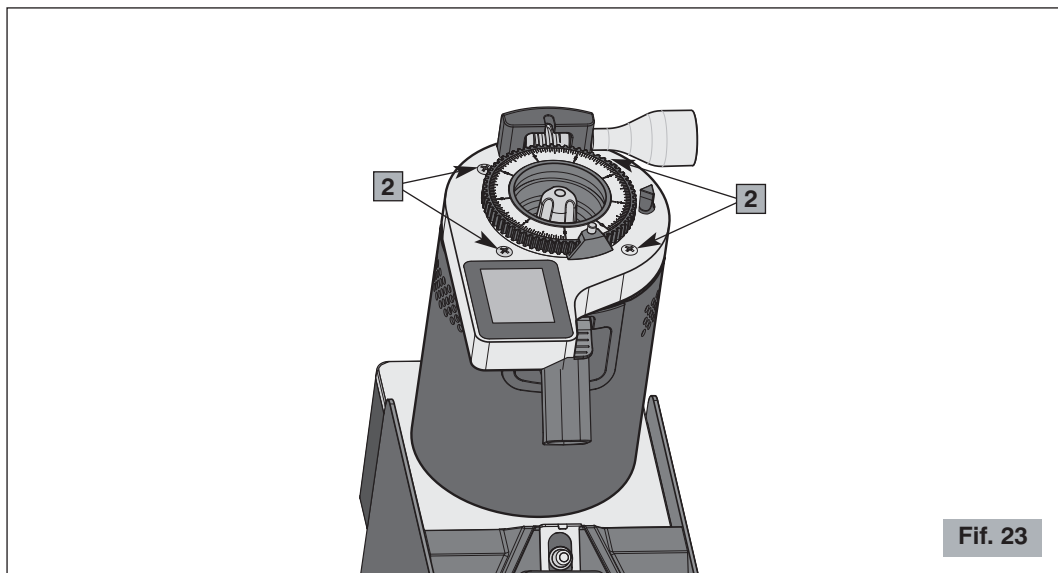


Fig. 22



## 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 1000 kg de café (cada 4000 kg para la versión RS). El desgaste normal de las muelas puede variar en relación con el tipo de café utilizado y el grado de tostado, haciendo variable la indicación de los kg producidos, también porque están influenciados por los intervalos de limpieza y mantenimiento de las muelas, en función del uso de un cepillo o pincel y/o el uso de productos específicos como Puly Grind.

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

---

## AVERÍAS Y SOLUCIONES

(Véase Tabla 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"> <li>• Controlar que se haya conectado el enchufe.</li> <li>• Controlar que el interruptor de protección de pared esté encendido.</li> <li>• Controlar que el interruptor general del aparato esté en ON.</li> <li>• 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.</li> </ul>
La granulometría no es uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Probar a moler muy grueso por algunos segundos, después restablecer la regulación correcta.</li> <li>• Llamar la Asistencia Técnica para controlar/sustituir las muelas.</li> </ul>
El café no sale correctamente de la boca de descarga.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlar que la boca de descarga del café esté libre.</li> </ul>
El motor se bloquea.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 perilla de regulación (6 Fig. 1). Si esto no fuera suficiente, apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y contactar al personal técnicamente calificado.</li> </ul>

## ELIMINACIÓN

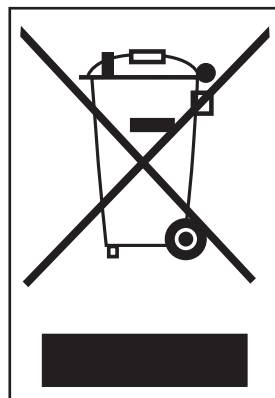
### Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

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

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

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

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

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

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 decae la garantía y las responsabilidades del constructor.

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

**CON RESERVA DE MODIFICACIONES**

Ceado S.r.l.

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

Fax: (00-39) 041 50 38 413

E-mail: [info@ceado.com](mailto:info@ceado.com)

[www.ceado.com](http://www.ceado.com)