



# Enea - Enea OD

USO E INSTALLAZIONE

USE AND INSTALLATION

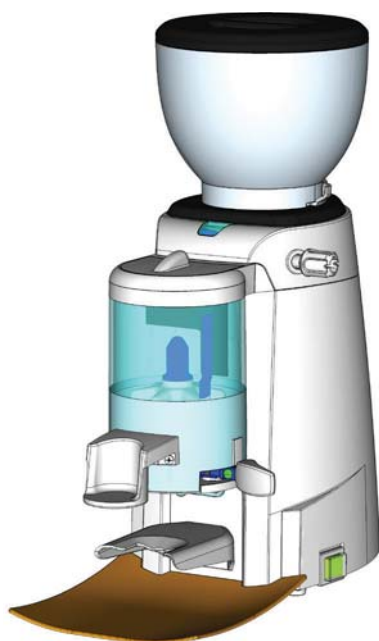
UTILISATION ET INSTALLATION

GEBRAUCH UND INSTALLATION

USO E INSTALACIÓN

USO E INSTALAÇÃO

사용 및 설치



Code 968-050-030 (rev. 1837)



Copia aggiornata in formato elettronico del presente manuale è disponibile accedendo al sito indicato a fondo pagina, utilizzando le credenziali sotto riportate.

An updated, electronic version of the manual can be accessed from the website shown at the bottom of the page, using the credentials below.

Une copie actualisée du présent manuel est disponible au format électronique en accédant au site indiqué en bas de la page, en utilisant les identifiants communiqués ci-dessous.

Eine aktuelle elektronische Kopie dieses Handbuchs können Sie auf der am Seitenende aufgeführten Website herunterladen. Bitte nutzen Sie die angegebenen Zugangsdaten.

Autenticándose en el sitio web indicado al final de la página con las credenciales que se ofrecen a continuación es posible acceder a la copia actualizada del presente manual en formato electrónico.

A cópia atualizada em formato eletrônico deste manual está disponível acedendo ao site indicado no fundo da página, utilizando as credenciais indicadas abaixo.

업데이트된 전자 버전 매뉴얼을 이 페이지 하단에 표시된 웹사이트에서 아래의 자격 증명을 사용하여 액세스할 수 있습니다.



<https://order.gruppocimbali.com/explorer/spareparts/page/login>

User ID: guest  
PW: Entr@nc3



Please sign in

**Italiano**

Istruzioni originali

**English**

Translation of the original instructions

**Français**

Traduction du manuel d'origine

**Deutsch**

Übersetzung der Originalanleitung

**Español**

Traducción de las instrucciones originales

**Português**

Tradução das instruções originais

**한국어**

원본 설명서의 번역

Italiano

English

Français

Deutsch

Español

Português

한국어

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco

*This page is intentionally left blank*

Cette page est délibérément laissée vierge

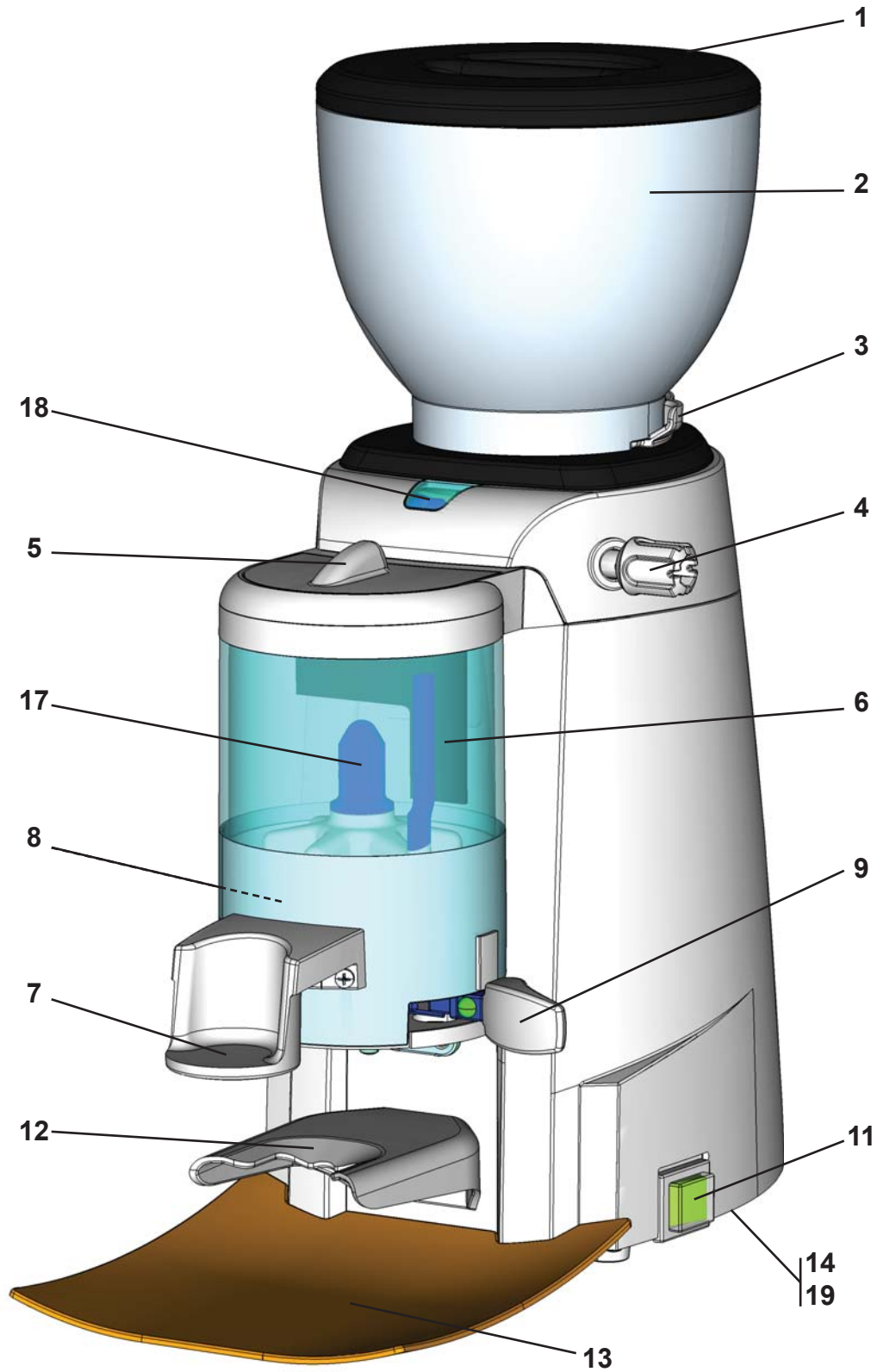
*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen*

Esta página foi deixada em branco intencionalmente

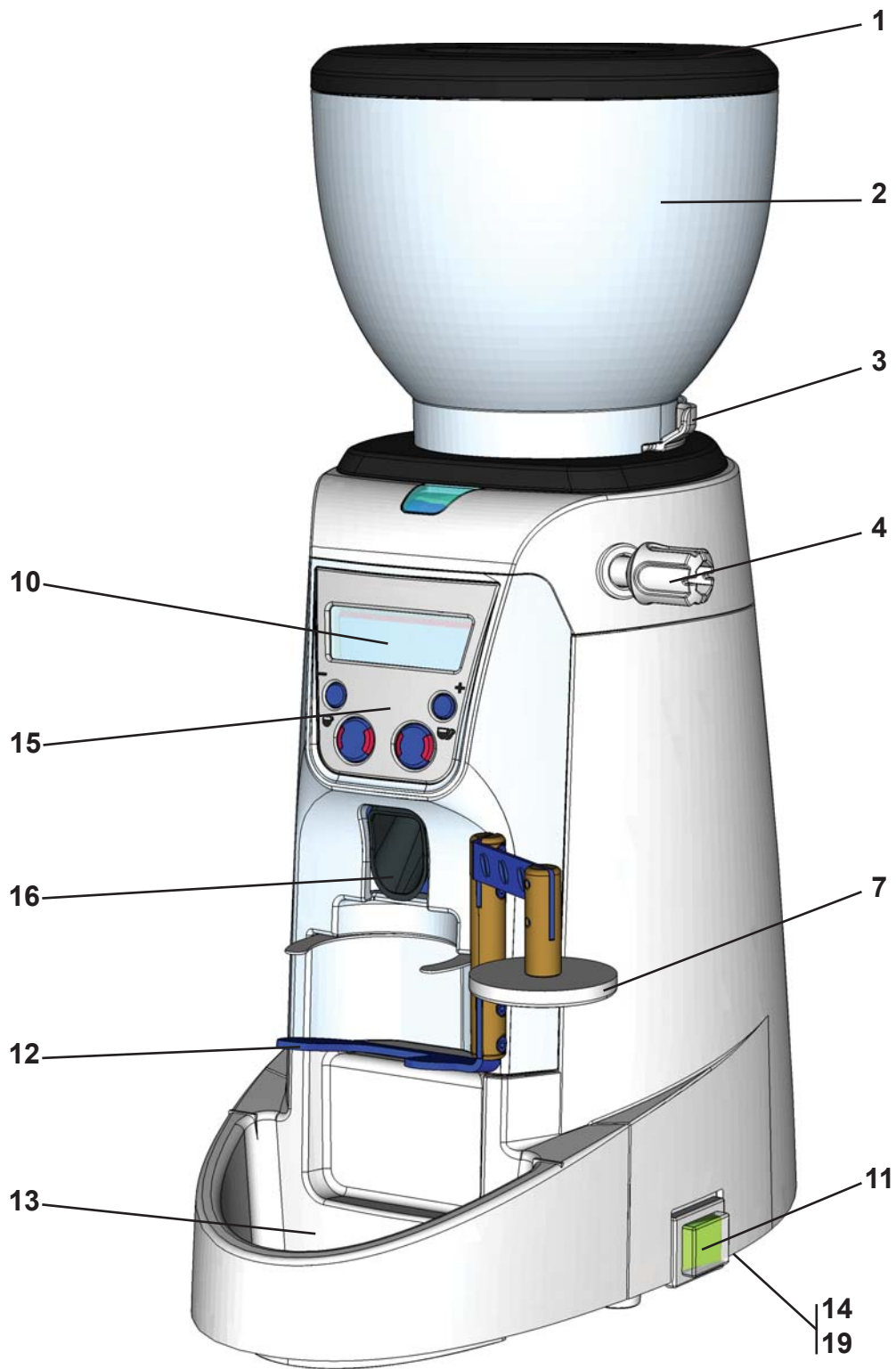
*Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente*

이 페이지는 의도적으로 비워두었습니다

**Enea**



**Enea On Demand**



Legenda - Legend - Legende - Legende - Leyenda - Legenda - 범례

**IT** LEGENDA

- 1 Coperchio tramoggia
- 2 Tramoggia caffè in grani
- 3 Serranda tramoggia
- 4 Vite regolazione macine
- 5 Coperchio dosatore
- 6 Dosatore macinato
- 7 Pressino
- 8 Contacolpi meccanico
- 9 Leva distribuzione macinato
- 10 Display
- 11 Interruttore generale / Lampada spia ON
- 12 Forcella supporto portafiltro
- 13 Vassoio raccolta macinato
- 14 Targa dati
- 15 Pulsantiera
- 16 Scivolo caffè macinato
- 17 Vite regolazione dose
- 18 Indicatore riferimento macinatura
- 19 Morsetto equipotenziale

**EN** LEGEND

- 1 Receptacle lid
- 2 Coffee beans receptacle
- 3 Receptacle door
- 4 Machine adjustment screw
- 5 Coffee distributor lid
- 6 Ground coffee distributor
- 7 Coffee tamper
- 8 Mechanical stroke counter
- 9 Ground coffee distribution lever
- 10 Display
- 11 On-off switch / ON indicator light
- 12 Filter basket bracket
- 13 Ground coffee collection tray
- 14 Data label
- 15 Pushbutton Panel
- 16 Ground coffee chute
- 17 Dosage regulation screw
- 18 Grinding reference indicator light
- 19 Unipotential terminal

**FR** LEGENDE

- 1 Couvercle trémie
- 2 Trémie café en grains
- 3 Fermeture trémie
- 4 Vis de réglage de moulage
- 5 Couvercle doseur
- 6 Doseur café moulu
- 7 Pressoir
- 8 Compte-coups mécanique
- 9 Levier de distribution café moulu
- 10 Ecran
- 11 Interrupteur général/Lampe témoin ON
- 12 Fourche support portefiltre
- 13 Plateau de recueil du café moulu
- 14 Plaque d'informations
- 15 Clavier
- 16 Rampe de café moulu
- 17 Vis de réglage des doses
- 18 Indicateur de référence du moulage
- 19 Câble équipotentiel

**DE** LEGENDE

- 1 Abdeckung Trichter
- 2 Trichter zur Kaffeebohneineinfüllung
- 3 Trichterverriegelung
- 4 Schraube zur MahlwerkEinstellung
- 5 Abdeckung Dosierer
- 6 Dosierer für gemahlene Kaffee
- 7 Andrücker
- 8 mechanisches Zählwerk
- 9 Hebel zur Verteilung des gemahlene Kaffees
- 10 Display
- 11 Hauptschalter / Kontrollleuchte 'Gerät eingeschaltet'
- 12 Filterhaltergabel
- 13 Tablett zur Sammlung des gemahlene Kaffees
- 14 Typenschild
- 15 Druckknopftafeln
- 16 Kaffeerutsche
- 17 Schraube zur Dosiereinstellung
- 18 Bezugsmarke Mahlwerk
- 19 Klemme equipotentialer Anschluß

**ES** LEYENDA

- 1 Tapadera tolva
- 2 Tolva café en granos
- 3 Cierre tolva
- 4 Perno regulación molinillo
- 5 Tapadera dosificador
- 6 Dosificador café molido
- 7 Prensa
- 8 Cuentagolpes mecánico
- 9 Palanca distribución café molido
- 10 Display
- 11 Interruptor general / Indicador luminoso ON
- 12 Horquilla soporte portafiltro
- 13 Bandeja recogida café molido
- 14 Tarjeta datos
- 15 Botoneras
- 16 Rampa café molido
- 17 Tornillo regulación dosis
- 18 Indicador referencia café molido
- 19 Borne equipotencial

**PT** LEGENDA

- 1 Tampa tremonha
- 2 Tremonha café em grão
- 3 Grade tremonha
- 4 Parafuso regulação das mós
- 5 Tampa doseadora
- 6 Doseador café moído
- 7 Pisa-café
- 8 Contador de impulsos mecânico
- 9 Alavanca distribuição do café moído
- 10 Display
- 11 Interruptor geral / Lâmpada piloto ON
- 12 Forquilha suporte portafiltro
- 13 Tabuleiro recolha café moído
- 14 Placa dados
- 15 Quadro de botões
- 16 Escorregão do café moído
- 17 Parafuso regulação dose
- 18 Indicador de referência moedura
- 19 Borne equipotencial

**KO** 범례

- 1 용기 뚜껑
- 2 커피 원두 용기
- 3 용기 도어
- 4 기계 조정 나사
- 5 커피 분배 뚜껑
- 6 분쇄 커피 분배기
- 7 커피 탬퍼
- 8 기계식 스트로크 카운터
- 9 분쇄 커피 분배 손잡이
- 10 디스플레이
- 11 전원 스위치 / ON 표시등
- 12 필터 바스켓 브래킷
- 13 분쇄 커피 수집 트레이
- 14 데이터 라벨
- 15 누름버튼 패널
- 16 분쇄 커피 배출구
- 17 용량 조절 나사
- 18 분쇄 안내 표시등
- 19 단전위 단자

**Simbologia - Symbols - Symboles - Symbole - Símbolos - Símbolos - 표식**



**Avviso generico - Generic warning - Avertissement générique - Allgemeiner Warnhinweis  
Aviso general - Aviso geral - 일반 경고**



**ATTENZIONE: pericolo elettricità - WARNING: Electrical Hazard - ATTENTION : danger électrique  
ACHTUNG: Elektrische Gefährdung - ATENCIÓN: peligro de electricidad - ATENÇÃO: perigo eletricidade  
경고: 감전 위험**



**ATTENZIONE: pericolo di schiacciamento mani - WARNING: Trapping Hazard, Take Care with Hands  
ATTENTION : danger d'écrasement des mains - ACHTUNG: Gefährdung durch Quetschung der Hände  
ATENCIÓN: peligro de aplastamiento de manos - ATENÇÃO: perigo de esmagamento das mãos  
경고: 끼임 위험, 손 주의**



**Salvaguardia dell'ambiente - Environmental protection - Sauvegarde de l'environnement  
Umweltschutz - Salvaguardia del ambiente - Proteção do ambiente - 환경 보호**



**Queste pagine del manuale sono dedicate all'operatore.  
These pages of the manual are for the use of the worker operating the machine.  
Ces pages du manuel sont destinées à l'opérateur.  
Diese Seiten des Handbuchs sind für den Bediener bestimmt.  
Estas páginas del manual están dedicadas al operador.  
Estas páginas do manual são destinadas ao operador.  
매뉴얼의 이 페이지들은 본 기계를 조작하는 작업자들의 이용을 위한 것입니다.**



**Queste pagine del manuale sono ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.  
These pages in the manual are to be used by qualified, authorized technical staff.  
Ces pages du manuel sont réservés au personnel technique qualifié et autorisé.  
Diese Seiten des Handbuchs wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.  
Estas páginas del manual están reservadas al personal técnico cualificado y autorizado.  
Estas páginas do manual são para serem utilizadas por pessoal técnico qualificado e autorizado.  
매뉴얼의 이 페이지들은 승인된 유자격 기술 요원들이 이용해야 합니다.**



## Indice

Pagina

<b>1. Prescrizioni generali</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Trasporto e movimentazione</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Prescrizioni di installazione</b>	<b>4</b>
<b>3. Prescrizioni elettriche di installazione</b>	<b>4</b>
<b>4. Collegamento equipotenziale</b>	<b>4</b>
<b>5. Posizionamento tramoggia</b>	<b>4</b>
<b>6. Avvertenze</b>	<b>5</b>
<b>7. Manutenzione e riparazioni</b>	<b>5</b>
<b>8. Messa fuori servizio definitiva</b>	<b>6</b>

## USO

<b>9. Accensione giornaliera</b>	<b>7</b>
<b>10. Regolazione delle macine</b>	<b>8</b>
<b>11. Prelievi di caffè macinato</b>	<b>9</b>
<b>12. Regolazione della dose di caffè macinato</b>	<b>10</b>
<b>13. Operazioni di pulizia</b>	<b>11</b>
<b>14. Anomalie - Guasti</b>	<b>12</b>
<b>15. Messaggi di diagnostica</b>	<b>12</b>



## 1. Prescrizioni generali



**Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel manuale D'USO prima di utilizzare o manipolare in qualsiasi modo l'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza ed il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso dello stesso.**

**Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.**

- L'apparecchio è concepito per la macinatura di caffè in grani e la dosatura di caffè macinato da impiegare nelle macchine per caffè espresso. Ogni altro utilizzo è da considerarsi non conforme.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato ed informato sui rischi d'uso dello stesso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio e alla comprensione dei pericoli ad esso inerenti.  
I bambini non devono giocare con l'apparecchio.  
La pulizia e la manutenzione, destinata ad essere effettuata dall'utilizzatore, non deve essere effettuata da bambini senza sorveglianza.  
L'utilizzo da parte di minori, con o senza sorveglianza di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- L'apparecchio non è da utilizzare all'esterno.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).
- Non pulire l'apparecchio con getti d'acqua.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 72 dB, incertezza KpA: 2,5 dB.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione, lo stesso deve essere sostituito solo da personale tecnico qualificato ed autorizzato.
- Ogni utilizzazione diversa da quella sopra descritta è impropria e può essere fonte di pericolo; il produttore non assume responsabilità alcuna in caso di danni risultanti da un uso improprio dell'apparecchio.



## ATTENZIONE

L'installazione, lo smontaggio e le regolazioni devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione.

Conservare con cura questo libretto per ogni ulteriore consultazione.

## 2.1 Trasporto e movimentazione

### Imballo

- L'apparecchio è confezionato in un robusto imballo di cartone e con le adeguate protezioni interne. Sull'imballo sono riportate le simbologie convenzionali da osservare durante il movimento e lo stoccaggio dell'apparecchio.
- Il trasporto deve essere effettuato secondo le indicazioni riportate sull'imballo, spostando il collo con la dovuta cautela ed evitando qualsiasi forma di collisione.
- Non lasciare l'imballo esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo).

### Controlli al ricevimento

- Al ricevimento dell'apparecchio controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto (vedere etichette imballo).
- Controllare che l'imballo nella sua confezione originale non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballo assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio e degli eventuali dispositivi di sicurezza.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.

### Avvertenze per lo smaltimento dell'imballo



I materiali dell'imballo sono Eco-compatibili e riciclabili. Per la salvaguardia e la tutela dell'ambiente non devono essere dispersi, ma consegnati agli appositi centri per il recupero / smaltimento secondo la normativa locale vigente.

### Movimentazione



Il personale addetto allo spostamento dell'apparecchio deve essere a conoscenza dei rischi legati alla movimentazione dei carichi.

Movimentare l'apparecchio prestando sempre la massima attenzione, utilizzando, dove possibile, un mezzo di sollevamento adeguato (tipo carrello elevatore).

Nel caso di movimentazione manuale assicurarsi di:

- essere un numero adeguato di persone in funzione del peso e della difficoltà di presa dell'apparecchio;
- utilizzare sempre i necessari dispositivi antinfortunistici (scarpe, guanti).



## 2.2 Prescrizioni di installazione

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- Controllare l'integrità del cavo di alimentazione; in caso di danneggiamento provvedere alla sostituzione.
- Svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione.
- L'apparecchio deve essere appoggiato su una superficie piana e stabile.
- La temperatura ambiente deve essere compresa tra 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Deve avere i collegamenti di alimentazione (energia elettrica) nelle immediate vicinanze.
- Non installare in locali (cucine) in cui sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio all'esterno.
- Non installare o utilizzare l'apparecchio in ambienti potenzialmente esplosivi.
- Non installare l'apparecchio in presenza di sostanze infiammabili.



### 3. Prescrizioni elettriche di installazione

All'installazione prevedere un dispositivo che assicuri la disconnessione dalla rete con una distanza di apertura dei contatti che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III e una protezione da corrente di dispersione con valore pari a 30mA. Tale dispositivo di disconnessione deve essere previsto nella rete di alimentazione conformemente alle regole di installazione.

La sicurezza elettrica di questo apparecchio è assicurata soltanto quando lo stesso è correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica. E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni causati dalla mancanza di messa a terra dell'impianto.

Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.

Controllare inoltre che il tipo di collegamento e la tensione corrispondano a quelli indicati sulla targa dati.

### 4. Collegamento equipotenziale

Questo collegamento, previsto da alcune norme, ha la funzione di evitare le differenze di livello di potenziale elettrico tra le masse delle apparecchiature installate nello stesso locale. Questo apparecchio è predisposto con un morsetto posto sotto il basamento per il collegamento di un conduttore esterno equipotenziale.

Terminata l'installazione è NECESSARIO eseguire questo tipo di collegamento:

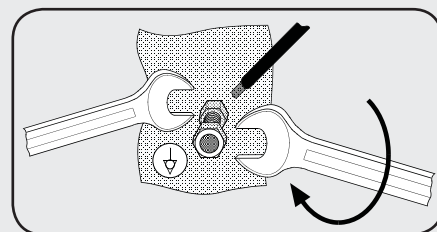
- usare un conduttore avente una sezione nominale in conformità con le norme vigenti.
- collegare un capo del conduttore al morsetto e l'altro capo alle masse delle apparecchiature adiacenti.

La mancata attuazione di questa norma di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti o danni che possano essere causati a persone o cose.

**N.B.: NON COLLEGARE ALLA MESSA A TERRA DELL'IMPIANTO DI DISTRIBUZIONE ELETTRICA IN QUANTO IL CONDUTTORE DI MESSA A TERRA IN UN CAVO DI ALIMENTAZIONE NON VIENE CONSIDERATO UN CONDUTTORE DI COLLEGAMENTO EQUIPOTENZIALE.**



**Ricordiamo che il Gruppo Cimbali Spa non risponde dei danni provocati da un non corretto collegamento elettrico.  
Ricordiamo inoltre la responsabilità dell'installatore nel caso di danni.**





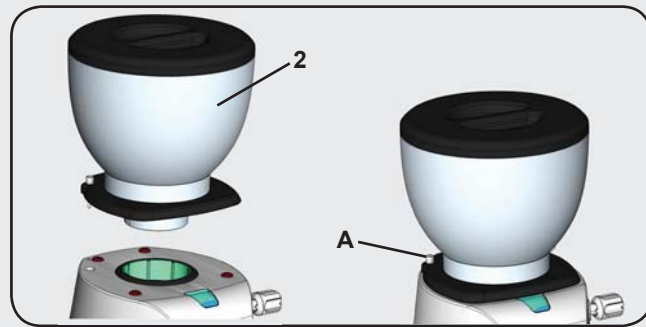
## 5. Posizionamento tramoggia

Questo capitolo del manuale è ad uso del personale tecnico qualificato e autorizzato.

Dopo aver rimosso l'imballaggio, posizionare la tramoggia (2) sul macinadosatore e fissarla tramite la ghiera di fissaggio (A).



**Il funzionamento del macinadosatore avviene solamente con ghiera di fissaggio (A) completamente avvitata.**



## 6. Avvertenze

### AVVERTENZE GENERALI

**Il costruttore declina ogni responsabilità per danni a cose e persone risultanti da un uso irregolare o non previsto dell'apparecchio.**

Non mettere in funzione l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.

Fare attenzione affinché l'apparecchio non venga azionato da bambini oppure da persone non istruite all'uso dello stesso.

### PROTETTORE TERMICO

Nel caso di un eccessivo riscaldamento degli avvolgimenti del motore, causato da anomalie di funzionamento, è previsto l'intervento di un protettore termico.

Lasciare raffreddare per qualche minuto prima di riattivare l'apparecchio.

Qualora il problema si manifestasse nuovamente contattare il servizio di assistenza tecnica autorizzato.

### CONSERVAZIONE DEL CAFFÈ

Utilizzare sempre caffè fresco, in grani, conservato in barattoli o sacchetti impermeabili a chiusura ermetica, al riparo dalla luce, in luogo fresco ed asciutto.

Al termine della giornata lavorativa cercare di esaurire tutto il caffè macinato rimasto nel dosatore, in quanto soggetto alla perdita degli aromi ed al deterioramento.



#### INTERRUZIONE DELL'ATTIVITÀ

**Quando l'apparecchio rimane a lungo incustodita (per esempio durante la chiusura dell'esercizio), eseguire le seguenti operazioni:**

- staccare la spina dalla presa di corrente, oppure disinserire l'interruttore principale;
- svuotare la tramoggia ed il dosatore del macinato;
- effettuare la pulizia come indicato nel capitolo dedicato.

**L'inosservanza di tali norme di sicurezza scagiona il costruttore da ogni responsabilità per guasti, danni a cose e/o lesioni a persone.**



## 7. Manutenzione e riparazioni

In caso di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale ed avvertire il servizio assistenza.

In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere l'apparecchio e richiedere un ricambio dal servizio di assistenza.



**Per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni è indispensabile:**

- seguire tutte le istruzioni del costruttore;
- far verificare periodicamente a cura di personale qualificato e autorizzato l'integrità delle protezioni ed il corretto funzionamento di tutti i dispositivi di sicurezza (la prima volta non oltre 3 anni e successivamente ogni anno).



### ATTENZIONE

Una manutenzione eseguita da personale non qualificato può pregiudicare la sicurezza e la conformità alle norme vigenti dell'apparecchio.

Richiedere l'assistenza solo da personale qualificato e autorizzato.

### ATTENZIONE

Usare solo ed esclusivamente ricambi originali garantiti dalla casa madre.

Diversamente decade completamente la responsabilità del costruttore.

## 8. Messa fuori servizio definitiva (Solo per i prodotti con marchio )

Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchiatura attenersi a quanto sotto indicato, nel rispetto del D.lgs. 49/2014 che ha recepito la seconda direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE).

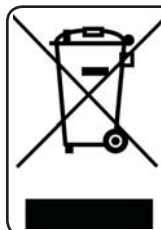
*La raccolta differenziata della presente apparecchiatura giunta a fine vita è organizzata e gestita dal produttore. L'utente che vorrà disfarsi della presente apparecchiatura dovrà quindi contattare il produttore e seguire il sistema che questo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.*



*L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dismessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientalmente compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il reimpiego e/o riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura.*

*Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte del detentore comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.*

*Le apparecchiature elettriche del GRUPPO CIBALI sono contrassegnate da un simbolo recante un contenitore di spazzatura su ruote barrato. Il simbolo indica che l'apparecchiatura è stata immessa sul mercato dopo il 13 agosto 2005 e che deve essere oggetto di raccolta separata.*



### MESSA FUORI SERVIZIO DEFINITIVA

**Per la salvaguardia dell'ambiente procedere secondo la normativa locale vigente.**





## USO

## 9. Accensione giornaliera

**Operazioni preliminari**

Controllare che la tramoggia (2) sia perfettamente posizionata sul macinadosatore, sollevare il coperchio (1), e riempirla con caffè in grani.

Verificare la completa apertura della serranda (3), tirandola verso l'esterno.



**Il funzionamento del macinadosatore avviene solamente con ghiera di fissaggio (A) completamente avvitata.**

**ATTENZIONE:** apparecchio dotato di dispositivo automatico "ON/OFF" ritardato.

**Accensione: indicazioni generali**

"Prima di mettere in funzione l'apparecchio accertarsi che l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito".

**Macinadosatore automatico**

Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (11) sull'indicazione "1".

Questo apparecchio è dotato di un dispositivo di arresto automatico che interviene ogni volta che il dosatore (6) è sufficientemente pieno di caffè macinato; lasciando l'interruttore generale (11) sulla posizione "1" il macinadosatore si avvierà automaticamente quando, dopo alcuni prelievi, diventa necessario ripristinare il livello di caffè macinato.

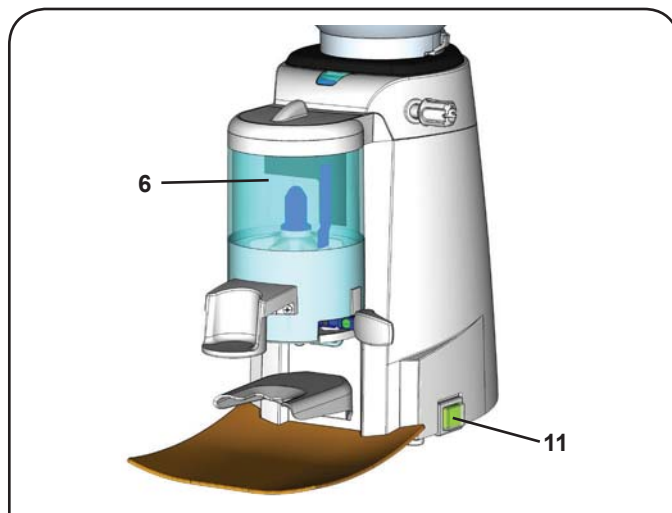
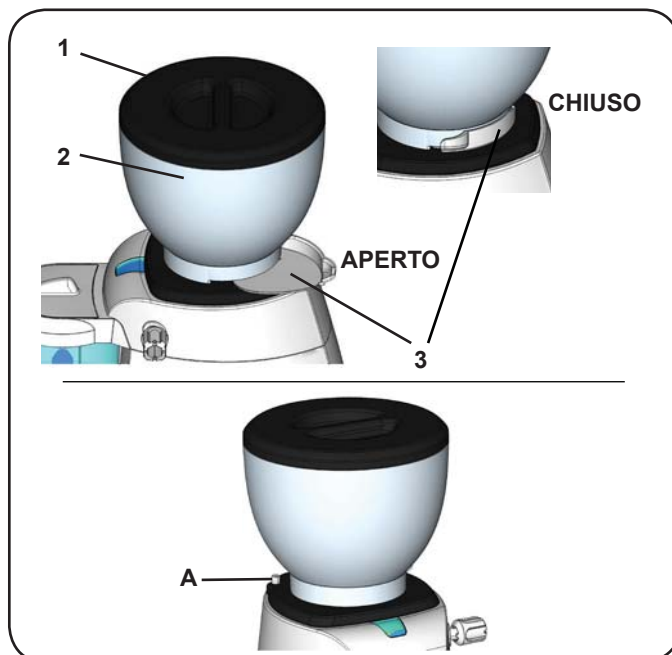
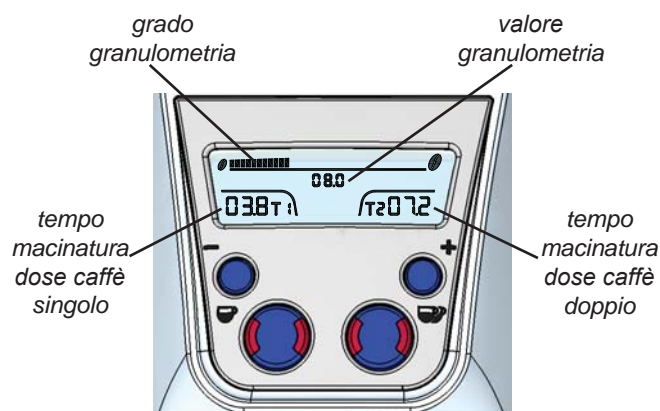
Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (11) sulla posizione "0".

**Macinadosatore On Demand**

Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (11) sull'indicazione "1".

Nella versione On Demand all'accensione del macinadosatore sul display (10) vengono visualizzati i tempi impostati per la dose caffè (singolo e doppio) e una barra che indica il grado di granulometria con il rispettivo valore di riferimento.

Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (11) sulla posizione "0".

**VERSIONE ON DEMAND**



## 10. Regolazione delle macine

**N.B.:** operazioni da effettuare con l'apparecchio spento.

### Macinadosatore automatico

La regolazione delle macine per ottenere un differente grado di macinatura, si effettua tramite la vite (4) e le variazioni si possono verificare guardando quanto riportato dall'indicatore (18) graduato.

### Macinadosatore On Demand

#### Sistema automatico di adeguamento della dose.

Ad ogni regolazione delle macine il tempo di macinatura delle dosi caffè viene adeguato automaticamente in funzione della granulometria prescelta.

Nella versione On Demand la regolazione delle macine per ottenere un differente grado di macinatura, si effettua tramite la vite (4) e le variazioni si possono verificare sul display secondo la seguente logica:

- *macinatura fine* › barra granulometria ridotta, valore di riferimento basso;
- *macinatura grossa* › barra granulometria estesa, valore di riferimento alto.

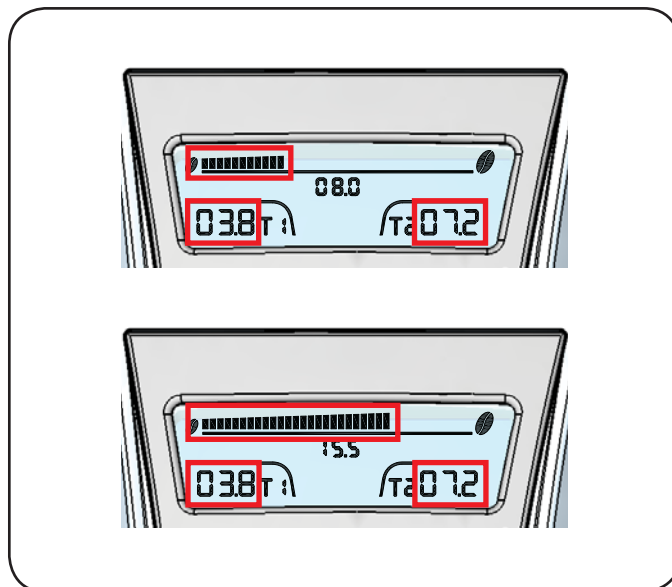
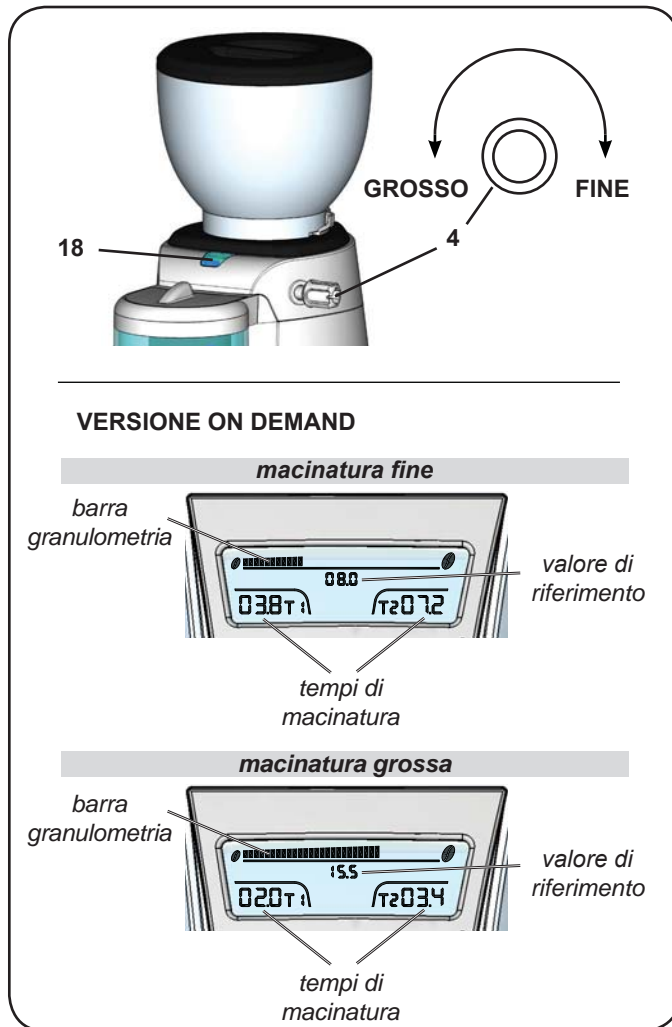
Se ci si avvede che l'erogazione del caffè è molto lenta, significa che si utilizza caffè macinato troppo fine, quindi è necessario ruotare la ghiera (4) in senso antiorario per ottenere una macinatura più grossa (numerazione indicatore aumenta: 2 - 3 - 4 - ....).

Se ci si avvede che l'erogazione del caffè è molto veloce, significa che si utilizza caffè macinato troppo grosso, quindi è necessario ruotare la ghiera (4) in senso orario per ottenere una macinatura più fine (numerazione indicatore diminuisce: 4 - 3 - 2 - ....).



Con funzione "Correzione Dosi" NON abilitata.  
L'abilitazione e la configurazione sono a carico del personale tecnico.

Ad ogni regolazione delle macine il tempo di macinatura delle dosi caffè rimane invariato.







## 11. Prelievi di caffè macinato

### Macinadosatore automatico

Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (12) e spingerlo fino al contatto con il fermo.

Tirare la leva (9) distribuzione macinato verso di sé per eseguire il prelievo di una dose (nel caso di filtro conico ad una dose) e lasciare che la leva ritorni nella posizione di partenza senza accompagnarla con la mano.

Effettuare due prelievi in caso di utilizzo del filtro per due caffè.

Spostare il portafiltro in corrispondenza del pressino (7) e pressare il caffè.

### Macinadosatore On Demand

Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella (12), in corrispondenza dello scivolo caffè macinato (16).

Premere uno dei tasti ☕ (dose singola) o ☕☕ (dose doppia); il macinadosatore si mette in funzione per il tempo di macinatura impostato.

Dallo scivolo (16) scende il caffè macinato; sul display (10) compare l'icona della dose prescelta (singola ☕, doppia ☕☕) e il tempo di macinatura impostato decresce fino a giungere a 0 (zero) al termine dell'operazione.

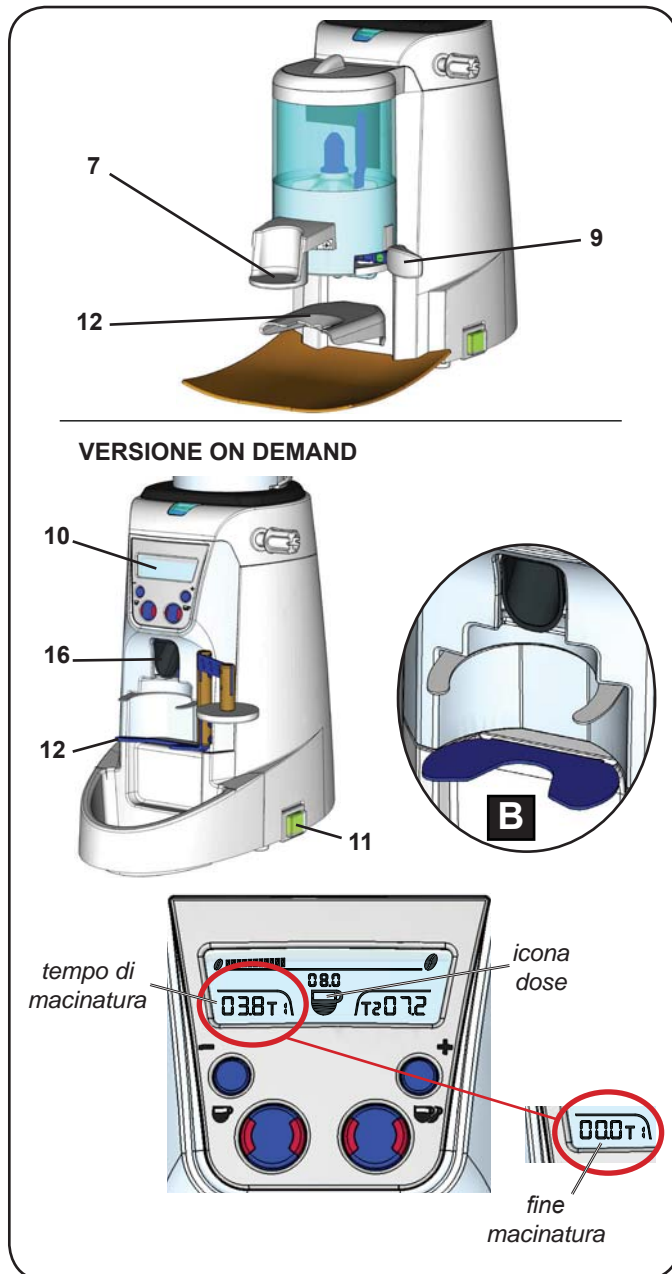
La macinatura può essere interrotta in qualunque momento premendo nuovamente il tasto dose precedentemente attivato.



**NON introdurre alcun oggetto all'interno dello scivolo caffè (16).**



Durante il posizionamento del portafiltro e nelle normali operazioni quotidiane prestare la massima attenzione alle forcelle di sostegno metalliche indicate nel riquadro (B).



### Contatori (versione ON DEMAND)

#### • Contatore dosi singole

Accendere il macinadosatore tramite l'interruttore generale (11) mantenendo premuto il tasto ☐; sul display (10) comparirà il numero di prelievi effettuati con la dose singola:

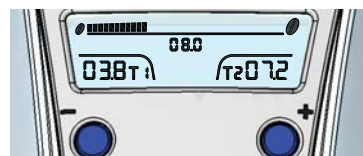


#### • Contatore dosi doppie

Accendere il macinadosatore tramite l'interruttore generale (11) mantenendo premuto il tasto ☐☐; sul display (10) comparirà il numero di prelievi effettuati con la dose doppia:



Al rilascio del tasto ☐☐ o ☐☐☐ verrà visualizzata la normale schermata di lavoro:





## 12. Regolazione della dose di caffè macinato

### Macinadosatore automatico

Per regolare la dose di caffè macinato per ogni prelievo, occorre, dopo aver sollevato il coperchio (5) del dosatore, agire sulla vite (17) regolazione dose.

Ruotando in senso antiorario si aumenta la quantità di caffè macinato.

Ruotando in senso orario si diminuisce la quantità di caffè macinato.

### Macinadosatore On Demand

#### Correzione dosi automatica

Questa funzione viene impostata in fabbrica e permette la correzione automatica delle dosi.

La correzione non verrà differenziata per tasto ma sarà unica e assumerà valori in percentuale compresi 0,1% e 10%. Il valore di default sarà 3,5%.

#### Correzione dosi manuale

Per aumentare o diminuire la dose di caffè macinato operare come segue:

#### Dose Singola

1. mantenere premuto il tasto ☰;
2. dopo qualche secondo sul display (10) comparirà l'icona della programmazione ⚙️.
3. modificare il tempo di macinatura tramite i tasti + o - (nell'intervallo 1.0" ÷ 30.0");
4. confermare il nuovo tempo premendo il tasto ☕.

#### Dose Doppia

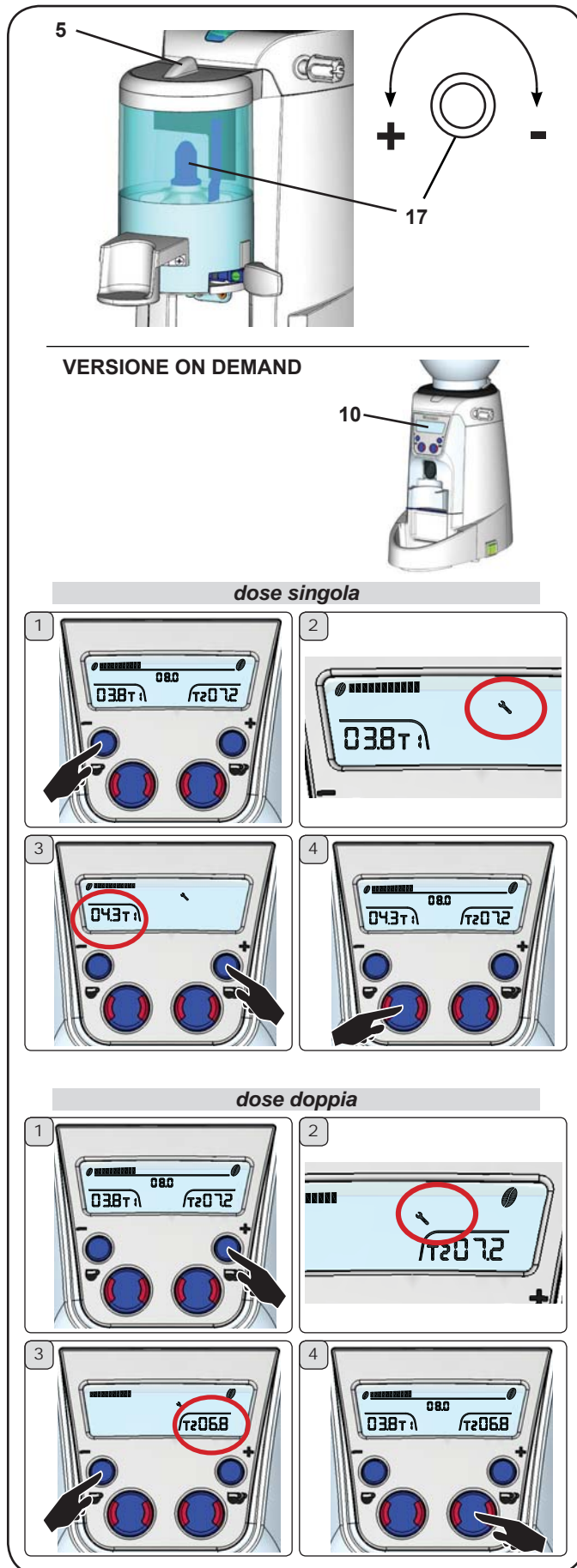
Per aumentare o diminuire la dose doppia operare come segue:

1. mantenere premuto il tasto +;
2. dopo qualche secondo sul display (10) comparirà l'icona della programmazione ⚙️.
3. modificare il tempo di macinatura tramite i tasti + o - (nell'intervallo 1.0" ÷ 30.0");
4. confermare il nuovo tempo premendo il tasto ☕.

#### Funzionamento Manuale

Il macinadosatore può funzionare anche in modalità continua o manuale.

A tale scopo premere e mantenere premuto uno dei tasti ☕ (dose singola) o ☕☕ (dose doppia); il macinadosatore si mette in funzione e continua ad operare fino al rilascio del tasto (☕ o ☕☕) premuto precedentemente.





### 13. Operazioni di pulizia



Per la corretta applicazione del sistema di sicurezza alimentare (HACCP) attenersi a quanto indicato nel presente paragrafo.

#### Avvertenze generali

Operazioni da eseguire al termine della giornata lavorativa. Occorre effettuare periodicamente la pulizia del macinadosatore, con particolare riguardo alle zone destinate al contatto con il caffè.

Per procedere alle operazioni di pulizia operare come indicato di seguito.



**Spegnere sempre l'apparecchio tramite l'interruttore (11) e togliere l'alimentazione elettrica agendo sull'interruttore onnipolare.**

**Non immergere l'apparecchio in acqua.**

#### Pulizia tramoggia (2)

Chiudere la serranda (3) spingendola verso l'interno; svitare la ghiera di fissaggio (A) e separare la tramoggia (2) dal macinadosatore.

Togliere il caffè eventualmente rimasto nella tramoggia (2); lavarla (rimuovendo eventuali residui organici presenti) mediante un panno umido, utilizzando prodotti normalmente in uso per oggetti a contatto con gli alimenti. Risciaquare accuratamente ed asciugare.

Prima di riposizionare la tramoggia (2) sul macinadosatore accertarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.

#### Pulizia dosatore macinato (6) (solo versione automatico)

Per procedere alla pulizia del corpo del dosatore (6), scaricare prima tutto il caffè macinato, togliere il coperchio (5) e con un pennello pulire le superfici interne e la stella di trascinamento facendola ruotare, rimuovendo eventuali residui organici presenti.

Conservare il pennello in un luogo chiuso e protetto e prestare attenzione ad utilizzarlo esclusivamente per la pulizia del macinadosatore, al fine di evitare di contaminarlo con sostanze di natura diversa.

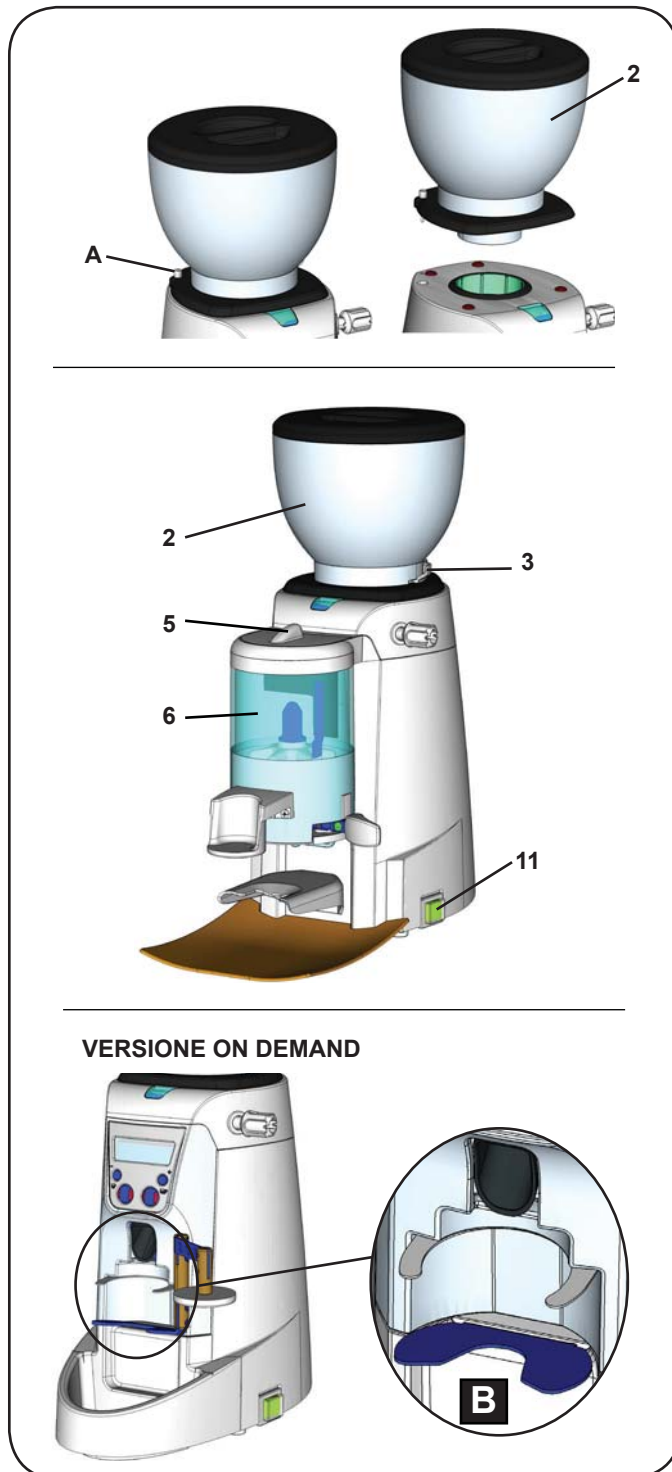


**Non pulire con liquidi o tessuti inumiditi il dosatore e le sue parti.**



#### MACINADOSATORE ON DEMAND

**Durante le operazioni di pulizia prestare la massima attenzione alle forcelle di sostegno metalliche indicate nel riquadro (B).**



#### Carrozzeria

Usare un panno morbido e prodotti SENZA ammoniacca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti. N.B.: non spruzzare liquidi nelle cave dell'apparecchio.



## 14. Anomalie - Guasti

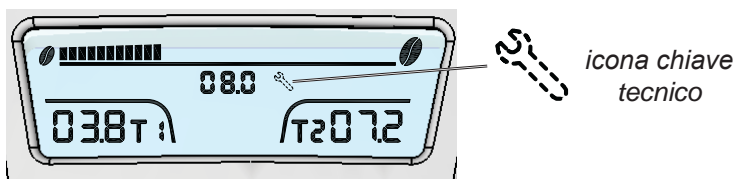
### Interventi diretti da parte del cliente

Prima di chiamare il servizio assistenza tecnica, allo scopo di evitare inutili spese, verificare se il problema presentato dall'apparecchio rientra nella casistica di seguito riportata.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
L'apparecchio non funziona e la spia ON (11) è spenta.	Interruzione energia elettrica.	Controllare presenza energia elettrica. Controllare posizione interruttore generale (11).
L'apparecchio non funziona e la spia ON (11) è accesa.	Intervento protettore termico.	Attendere che l'apparecchio si raffreddi.
L'apparecchio funziona correttamente ma non esce caffè macinato.	Serranda tramoggia (3) chiusa.	Tirare la serranda (3) verso l'esterno per aprire il passaggio del caffè alle macine.

## 15. Messaggi di diagnostica

### Interventi da parte del Servizio Assistenza



ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
<b>Effettuare manutenzione</b>	Dopo un determinato numero di cicli compare sul display l'icona della chiave tecnico presente in modo fisso.	Contattare il prima possibile il servizio assistenza tecnica.
<b>Avaria memoria FLASH</b>	Avaria scheda CPU. Guasto scheda CPU. Il guasto viene segnalato con la visualizzazione dell'icona della chiave tecnico lampeggiante con frequenza di 2Hz (...).	L'anomalia non è bloccante per il macinadosatore ma, non viene garantita l'integrità dei dati memorizzati. Di conseguenza tutti i parametri memorizzati potrebbero essere corrotti o riportati ai valori di fabbrica. Se in seguito ad alcuni riavvii l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.
<b>Errore integrità dati memoria non volatile</b>	Errore di integrità dei dati durante il caricamento dalla memoria non volatile all'avvio. Il guasto viene segnalato con la visualizzazione dell'icona della chiave tecnico lampeggiante con frequenza di 1Hz (...).	L'anomalia non è bloccante per il macinadosatore. Tuttavia il normale funzionamento non viene garantito, in quanto tutti i parametri memorizzati potrebbero essere corrotti e/o riportati ai valori di fabbrica. Se in seguito ad alcuni riavvii l'anomalia persiste, contattare il servizio assistenza tecnica.

**Index**

Page

<b>1. General Rules</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Transport and handling</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Installation Rules</b>	<b>4</b>
<b>3. Electrical Installation Rules</b>	<b>4</b>
<b>4. Equipotential Connection</b>	<b>4</b>
<b>5. Positioning the hopper</b>	<b>5</b>
<b>6. Caution</b>	<b>5</b>
<b>7. Maintenance and Repairs</b>	<b>6</b>
<b>8. Dismantling the machine</b>	<b>6</b>

**USE**

<b>9. Daily Switch-On</b>	<b>7</b>
<b>10. Regulating the grind</b>	<b>8</b>
<b>11. Ground Coffee</b>	<b>9</b>
<b>12. Regulation of the ground coffee dose</b>	<b>10</b>
<b>13. Cleaning Operations</b>	<b>11</b>
<b>14. Malfunctions – Faults</b>	<b>12</b>
<b>15. Check-control messages</b>	<b>12</b>





## 1. General Rules



**Please read the warnings and rules in this User's Manual carefully before using or handling the machine in any way because they provide important information regarding safety and hygiene when operating the machine.  
Keep this booklet handy for easy reference.**

- This appliance is used for grinding coffee beans and dosing the ground coffee for espresso coffee machines. Any other use is considered irregular.
- The appliance must be installed in a place where it is only used by carefully trained staff that knows the risks tied to using the appliance.
- The appliance is for professional use only.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.  
Children shall not play with the appliance.  
Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.  
Use by minors, with or without adult supervision, must not contravene local employment laws.
- Never leave the appliance unattended while it is in use.
- The appliance must not be used outdoors.
- Do not expose the appliance to atmospheric agents (rain, sun, and cold).
- Do not clean the appliance with jets of water.
- Noise: assessed acoustic pressure level: 72 dB, uncertainty KpA: 2,5 dB.
- If the power-supply cord is damaged, it can only be replaced by qualified and authorized technicians.
- If the appliance is used improperly or for purposes other than those described above, it can be a source of danger. The manufacturer will not be held responsible for damages caused by improper use of the appliance.

**WARNING**

Installation, dismantling, and adjustments must only be performed by qualified and authorized technicians.

Carefully read the warnings and rules in this manual because they provide important information regarding safe installation, use and maintenance of the machine.

Keep this booklet handy for easy reference.

## 2.1 Transport and handling

### Packaging

- The appliance is delivered in a robust cardboard package, with appropriate internal protection. The package features the standard symbols indicating rules to be followed when handling and storing the machine.
- Transport must be carried out according to the instructions on the package, handling with appropriate caution and avoiding impact of any type.
- Do not expose the machine to atmospheric agents (rain, sun, and cold).

### Checks on receipt

- On receipt of the appliance, carefully check all transport documentation is correct (against label on package).
- Check that the original packaging is not damaged.
- After removing the appliance from its packing materials, make sure that the appliance and its safety devices are intact.
- Packing materials (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) must be kept out of the reach of children because they are potentially hazardous.

### Advice for disposal of packaging



The packaging materials are eco-compatible and recyclable. For the protection of the environment they must not be dumped, but taken to a recovery / waste-disposal centre, according to local regulations.

### Handling



Staff responsible for moving the machine must realize the risks in moving heavy loads.

Move the machine carefully, using, where possible, the correct lifting equipment (fork lift, for example).

If moving the machine by hand, make sure:

- enough people are available for the task, depending on the machine weight and difficult handling;
- to always use the necessary safety gear (shoes/gloves).



## 2.2 Installation Rules

- Before plugging in the machine, make sure that the information on the nameplate (voltage, etc.) matches that of the electrical.
- Check the condition of the power supply cord; if it is damaged it must be replaced.
- Completely unwind the power-supply cable.
- The machine should sit on a flat and stable surface.
- Room temperature must range between 10° and 32°C (50°F and 90°F).
- An electrical outlet must be in the immediate vicinity.
- Do not install in rooms (kitchens) that are cleaned with jets of water.
- Do not obstruct openings or ventilation and heat vents.
- Do not install the machine outdoors.
- Do not install or use the appliance in potentially explosive environments.
- Do not install the appliance in the presence of flammable substances.



## 3. Electrical Installation Rules

Prior to installation, make sure there is a circuit breaker installed with a distance between the contacts that allows for complete disconnection when there is a category III overload and that provides protection against current leakage equal to 30 mA. The circuit breaker must be installed on the power supply in compliance with installation rules.

The electrical safety of this machine is only ensured when it is correctly connected to an efficient earthing system in compliance with the electrical safety laws in force. This fundamental safety requirement must be verified. If in doubt, request that a qualified electrician inspect the system. The manufacturer cannot be held responsible for any damage caused by the lack of an earthing system on the electrical supply.

Do not use adaptors, multiple plugs, and/or extension cords.

Check that the type of connection and voltage correspond with the information on the nameplate.

## 4. Equipotential Connection

This type of connection, required by some laws, prevents differences in the electric potential level between the earthing connections of equipment installed in the same room.

This machine is provided with a clamp underneath the base for connection to an external equipotential cable.

After installation, this type of connection **MUST** be made:

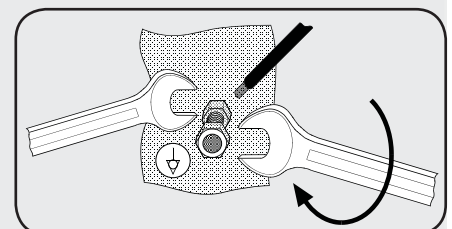
- Use a cable with a nominal section in compliance with the laws in force.
- Connect one end of the cable to the clamp and the other end to the earthing of adjacent equipment.

Failure to follow this safety norm releases the manufacturer from any responsibility for machine breakdowns or damage to people or property.

**NOTE: DO NOT CONNECT TO THE POWER SUPPLY EARTHING BECAUSE IT IS NOT CONSIDERED AN EQUIPOTENTIAL CABLE CONNECTION.**



**Bear in mind that Gruppo Cimbali S.p.A. is not responsible for damage caused by improper electrical connections, and that the installer is responsible for any damage.**







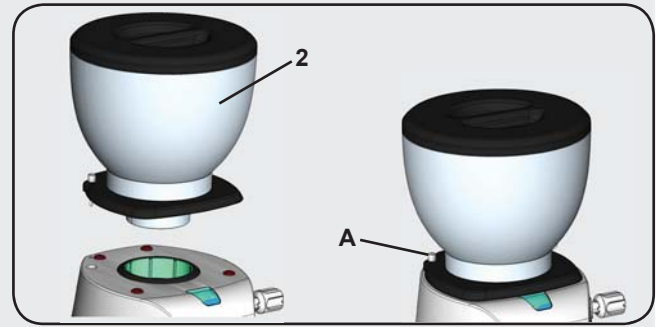
## 5. Positioning the hopper

This chapter in the manual is to be used by qualified, authorized technical staff.

After removing the packing materials, place the receptacle (2) on the grinder and fasten it using the ring nut (A).



The grinder only works when the ring nut (A) has been completely tightened.



## 6. Caution

### GENERAL

**The manufacturer disclaims all liability for damages to items or persons due to improper use or due to the appliance being used for purposes other than its intended use.**

Do not operate the appliance with wet hands or bare feet.

Ensure that the appliance is not used by children or persons who have not been instructed in its correct use.

### THERMAL PROTECTOR

The thermal protector cuts in if the motor gets overheated due to malfunction.

Allow the appliance to cool down before switching it on again.

If the problem is repeated, call the authorized servicing department.

### COFFEE STORAGE

Always use fresh coffee beans and store in jars or waterproof, sealed bags. Keep away from light sources and store in a cool, dry place.

Try to use up all the coffee in the doser at the end of the working day since it can lose its aroma and spoil.



### MACHINE CLOSE-DOWN

**When the machine is left unattended for a prolonged period (for example out of hours), carry out the following steps:**

- **Remove the plug or turn off the main switch;**
- **Empty the coffee beans receptacle and the ground coffee doser;**
- **Clean as indicated in the dedicated chapter.**

**Non-compliance with these safety measures exonerates the manufacturer from all liability for malfunctions, damage to property and/or injury to persons.**



## 7. Maintenance and Repairs

If the machine is not working properly, turn off the machine, turn off the main off-on switch, and call the service centre.

If the power-supply cord is damaged, switch off the machine and request a replacement from the service center.



**To ensure safety during operation, it is absolutely necessary to:**

- **follow all the manufacturer's instructions;**
- **have qualified and authorized technicians periodically check that all safety devices are intact and functioning properly (the first inspection within three years of purchase and every year after that).**



### **WARNING**

Maintenance by unqualified people can jeopardize the safety and conformity of the machine.

Only use qualified, authorized technicians for repairs.

### **WARNING**

Only use original spare parts guaranteed by the manufacturer.

If original spare parts are not used, the manufacturer warranty will no longer be valid.

## 8. Dismantling the machine (Only for products with the marking)

*Pursuant to European Directive 2012/19/UE on electrical waste (WEEE), users in the European community are advised of the following.*

Electrical equipment cannot be disposed of as ordinary urban waste: it must be disposed of according to the special EU directive for the recycling of electric and electronic equipment.



Suitable differentiated waste disposal so that the machine can then be recycled, treated and disposed of in an environmentally friendly manner contributes to avoiding possible negative effects on the environment and health, and encourages the reuse and/or recycling of the materials from which the machine is made.

Improper disposal of electric equipment that fails to respect the laws in force will be subject to administrative fines and penal sanctions.

GRUPPO CIMBALI electrical equipment is marked with a pictogram of a garbage. This symbol means that the equipment was sold on the market after August 13, 2005, and must be disposed of accordingly.



**DISMANTLING THE MACHINE**  
**To protect the environment,**  
**please proceed in compliance**  
**with the local laws in force.**



# USE

## 9. Daily Switch-On

### Preliminary operations

Check that the coffee beans receptacle (2) is correctly positioned on the grinder-doser. Lift the lid (1) and fill with coffee beans. Check that the gate (3) is open, pulling it towards the outside.



The grinder only works when the ring nut (A) has been completely tightened.

**WARNING:** this appliance is provided with delayed "ON/OFF" automatic device

### Switching on – general instructions



"Ensure that the mains switch is on before switching on the appliance."

### Automatic Grinder-Doser

Turn the appliance on by turning switch (11) to "1".

This appliance has an automatic cut-off switch that intervenes every time the doser (6) has sufficient ground coffee. If switch (11) is left on position "1" the grinder-doser will start automatically every time the level of ground coffee needs to be filled up.

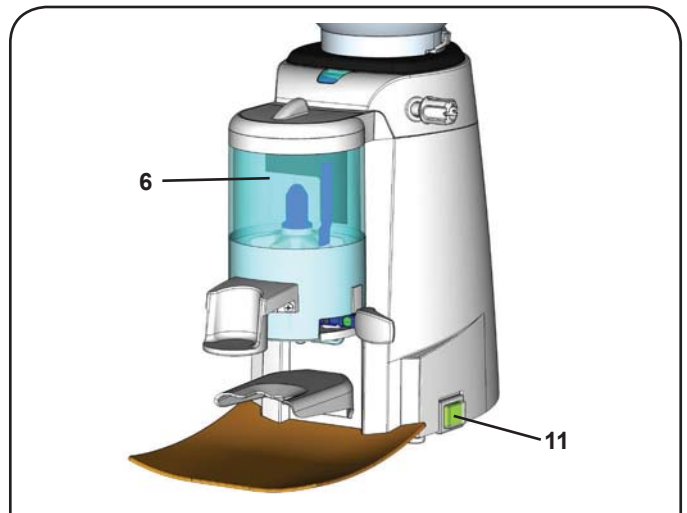
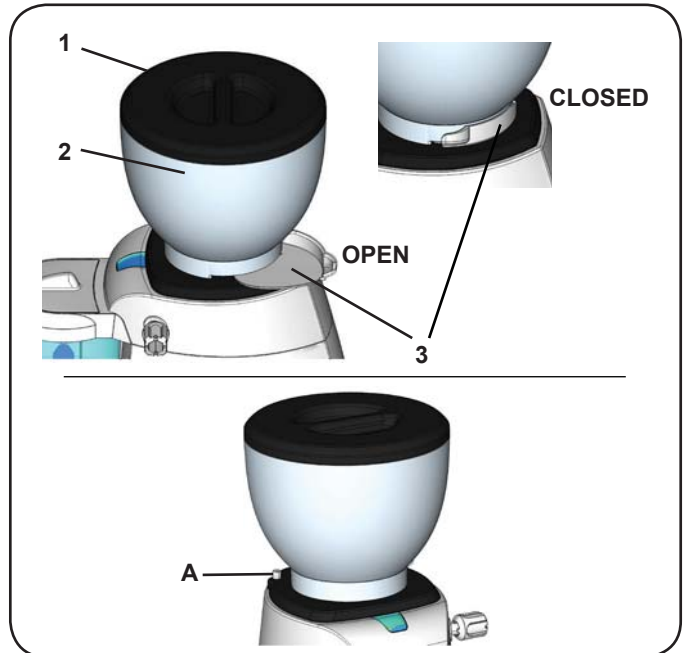
At the end of the working day, switch off the appliance by turning the general switch (11) to "0".

### On Demand Grinder-Doser

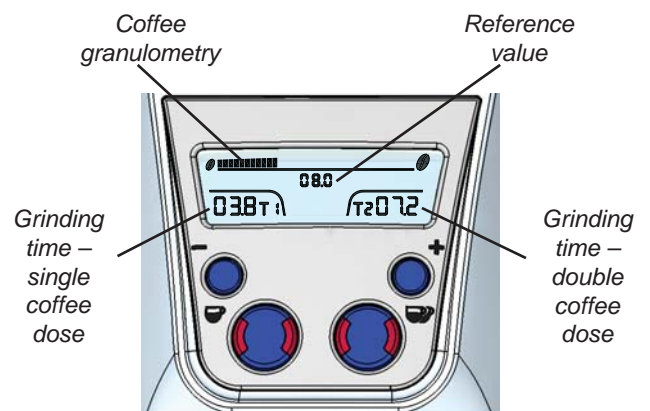
Turn the appliance on by turning switch (11) to "1".

In the On Demand version, when the grinder has been switched on, the display (10) shows the time set for the coffee dose (single and double) and a bar indicates the coffee granulometry with related reference value.

At the end of the working day, switch off the appliance by turning the general switch (11) to "0".



### ON DEMAND VERSION





## 10. Regulating the grind

**Note.** These operations must be performed with the appliance off.

### Automatic Grinder-Doser

The machine may be adjusted for different grindings (from fine to coarse) via a screw (4) as shown on the graded indicator (18).

### On Demand Grinder-Doser

#### Automatic dose adjustment system.

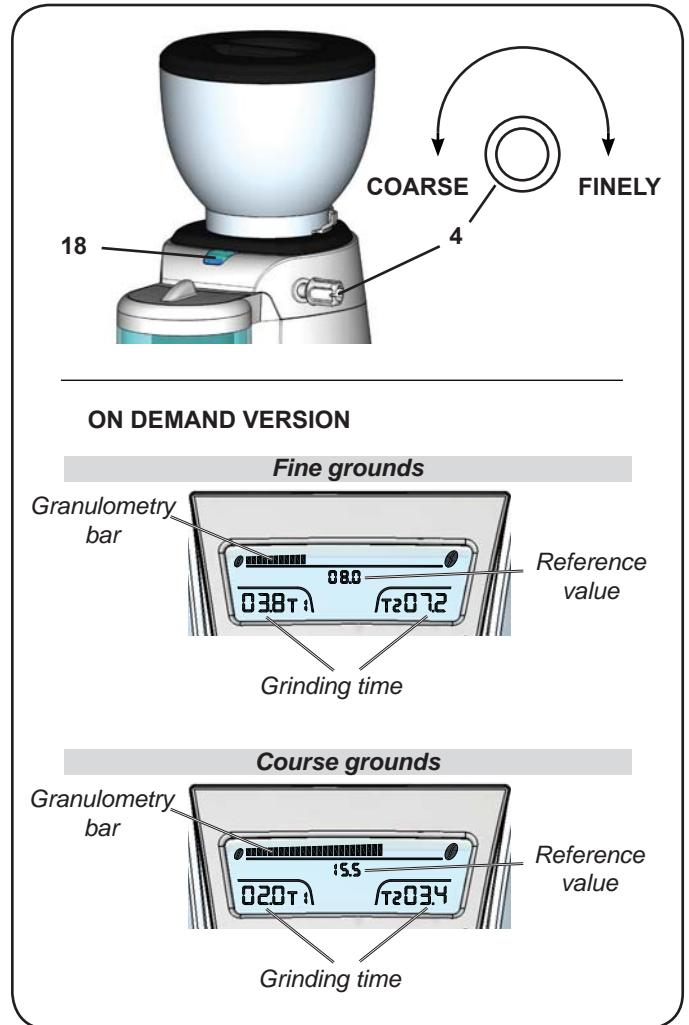
With each adjustment of the grinders, the grinding time for the coffee doses is automatically adjusted according to the selected granulometry.

In the On Demand version, adjust the screw (4) on the grinder for different types of coffee grounds (fine or coarse). Variations are shown on the display screen as follows:

- *Fine grounds* › short granulometry bar, low reference value;
- *Coarse grounds* › long granulometry bar, high reference value.

If the coffee is dispensed too slowly, the grind of the coffee beans is too fine. Turn the ring nut (4) anticlockwise to obtain a coarser grind (the numbers on the indicator increase: 2 - 3 - 4 - ...).

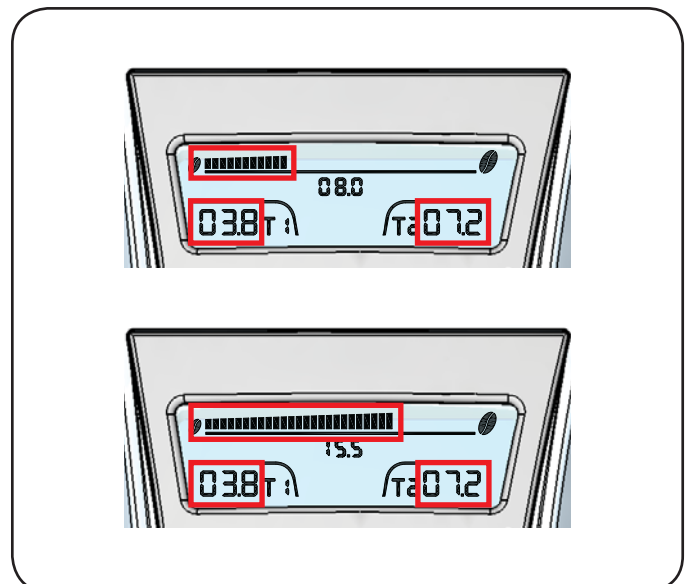
If the coffee is dispensed too quickly, the grind of the coffee beans is too coarse. Turn the ring nut (4) clockwise to obtain a finer grind (the numbers on the ring nut decrease: 4 - 3 - 2 - ...).



When the "Dose Adjustment" function is NOT enabled.

Activation and configuration of the function is carried out by technical staff.

The grinding time of the coffee doses remains unchanged with each grinder adjustment.





# 11. Ground Coffee

## Automatic Grinder-Doser

Position the coffee machine filter basket on the bracket (12) and push home.

Pull the ground coffee distribution lever (9) to obtain one coffee dose (if a one-dose conic filter is used) and let the lever return automatically to its original position.

Obtain two doses of coffee if a double filter is used.

Position the filter basket under the tamper (7) and press the coffee.

## On Demand Grinder-Doser

Position the coffee machine filter holder on the fork (12) in correspondence with the ground coffee chute (16).

Press one of the keys ☕ (single dose or double dose) ☕; The grinder will start working for the set grinding time.

The ground coffee slides down the chute (16) the icon of the selected dose (single ☕ or double ☕) appears on the display (10) and the set grinding time decreases to 0 (zero) at the end of the process.

Grinding can be interrupted at any time by pressing the previously enabled dose key again.



**DO NOT** insert any object inside the coffee chute (16).

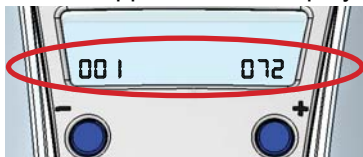


When positioning the filter holder and during daily operations, pay close attention to the metal support forks indicated in the figure (B).

### Counters (ON DEMAND version)

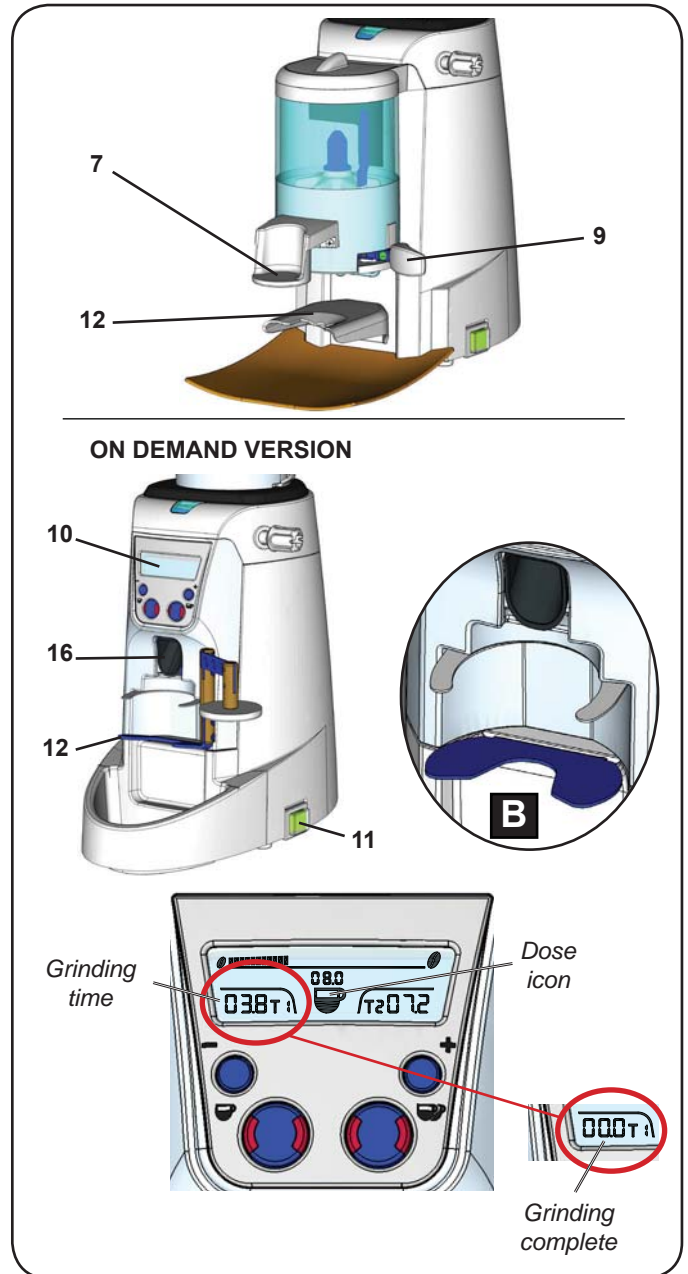
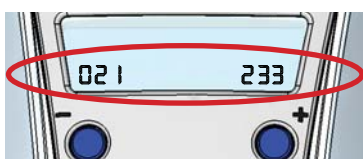
#### • Single dose counter

Use the general off/on switch (11) to turn on the grinder. Press and hold down the button ☐; the number of single doses dispensed will appear on the display (10):



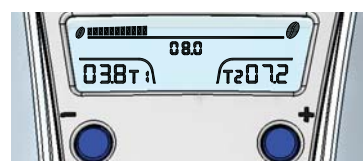
#### • Double dose counter

Use the general off/on switch (11) to turn on the grinder. Press and hold down the button ☐; The number of double doses dispensed will appear on the display (10):



English

When the button is released (☐ or ☐), the normal work screen will appear:







## 12. Regulation of the ground coffee dose

### Automatic Grinder-Doser

To regulate the ground coffee doses for each withdrawal, after lifting the lid (5) of the coffee distributor, turn the dose regulating screw (17).

To increase the amount of ground coffee turn anti-clockwise.

To decrease the amount of ground coffee turn clockwise.

### On Demand Grinder-Doser

#### Automatic Dose Adjustment

This function is set in the factory and allows doses to be adjusted automatically.

A different adjustment cannot be applied to each key but will be universal with a value between 0.1% and 10%. The default value will be 3.5%.

#### Manual Dose Adjustment

Follow these steps to increase or decrease the ground coffee dose:

##### Single Dose

1. Press and hold down the key ;
2. After a few seconds, the programming icon will appear on the display (10).
3. Change the grinding time using the or keys (in the range 1.0"–30.0");
4. Press the key to confirm the new time.

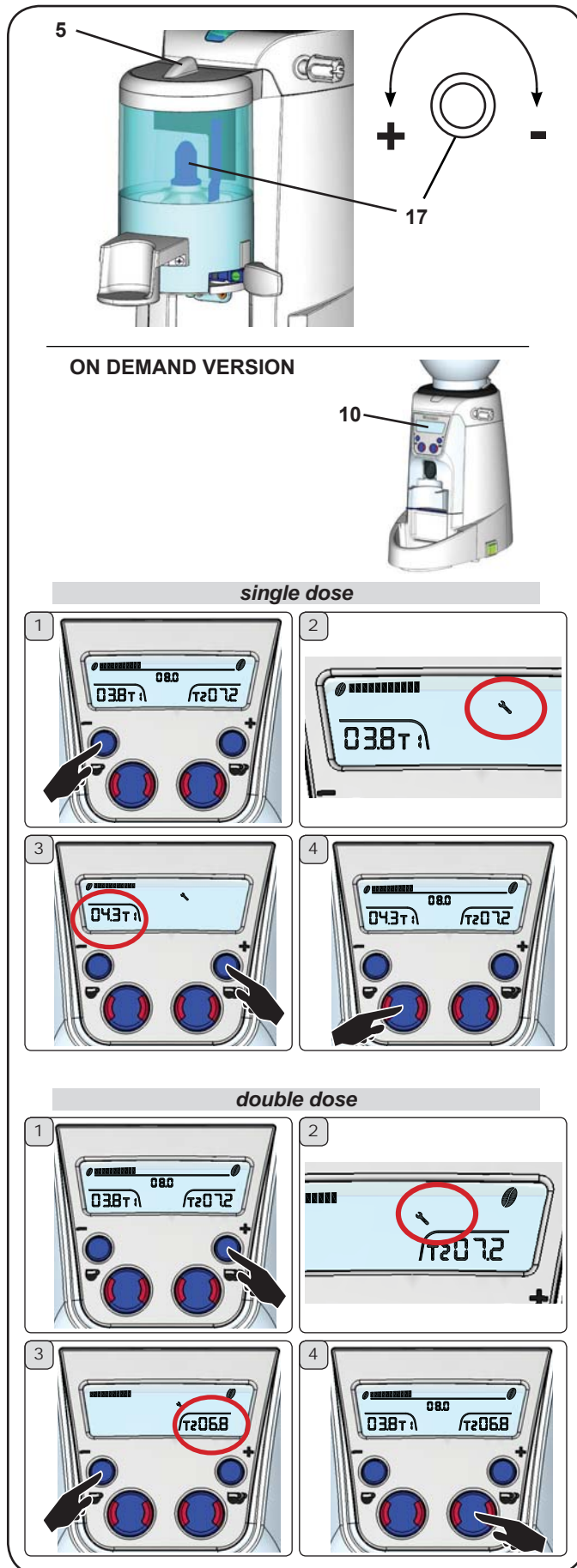
##### Double Dose

Follow these steps to increase or decrease the double coffee dose:

1. Press and hold down the key ;
2. After a few seconds, the programming icon will appear on the display (10).
3. Change the grinding time using the or keys (in the range 1.0"–30.0");
4. Press the key to confirm the new time.

### Manual operation

The grinder can also work in continuous or manual mode. For this purpose, press and hold down one of the keys (single or double dose ); The grinder will start grinding and continue until the key ( or ) is pressed again.





## 13. Cleaning Operations



For correct application of the food safety system (HACCP), please follow the instructions in this paragraph.

### General

To be performed at the end of the working day.

The grinder-doser should be cleaned periodically, with special attention given to those areas that come into contact with the coffee.

To clean, follow these procedures:



**Always switch off the appliance at switch (11) and cut off from the mains via the omnipolar switch.**

**Do not immerse the appliance in water.**

### Cleaning the coffee beans receptacle (2)

Close the gate (3) by pushing it towards the inside; Unscrew the ring nut (A) and detach the receptacle (2) from the grinder. Remove any remaining coffee from the coffee beans receptacle (2); wash it (removing any organic residue) with a damp cloth using methods and detergents suitable to objects that come into contact with foodstuffs. Rinse thoroughly and dry.

Before replacing the coffee beans receptacle (2) on the grinder-doser, ensure that all the parts have been dried thoroughly.

### Cleaning the Ground Coffee Doser (6) (Automatic version only)

To clean the doser (6), first remove all the ground coffee and remove the lid (5). Using a brush, clean the inside surfaces and the dosing star, rotating it. Remove any organic residue.

Store the brush in a sheltered place and use it exclusively for cleaning the grinder-doser in order to prevent it from being contaminated by foreign substances.



**Do not clean the doser or its parts with liquids or damp cloths.**



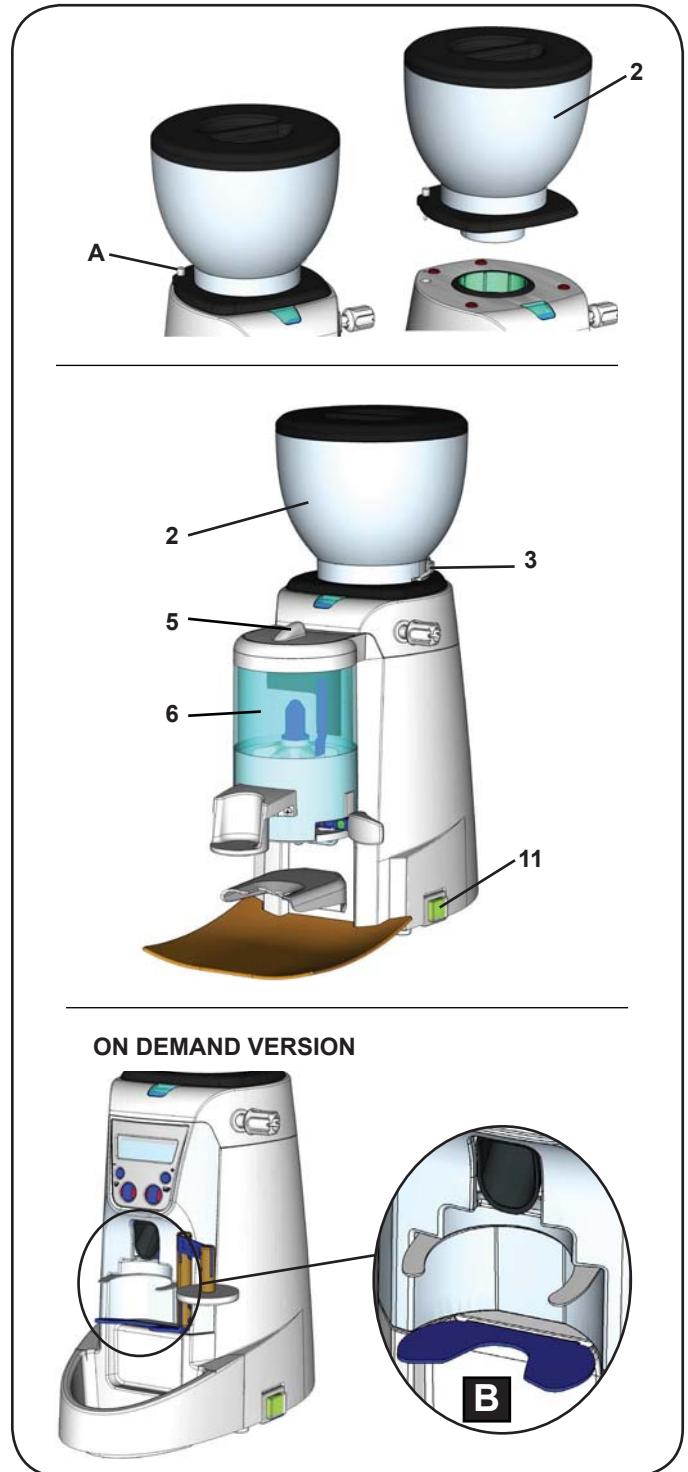
### GRINDER ON DEMAND

**When cleaning, pay close attention to the metal support forks indicated in the figure (B).**

### Bodywork

Clean the bodywork of the appliance with a soft cloth and use products that DO NOT contain ammonia or abrasive substances. Remove any organic residue.

Note. Do not spray liquids inside the openings of the appliance.





### 14. Malfunctions – Faults

#### Direct intervention by the customer

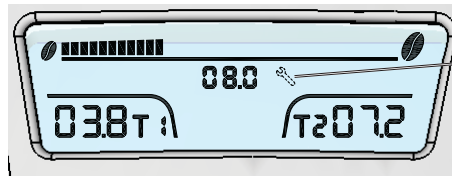
In order to avoid unnecessary costs, ensure that the problem occurring in the machine is not included in the following table before calling the servicing department.

DEFECT	CAUSE	REMEDY
The appliance does not function and the indicator light ON (11) is off.	No electricity.	Check that the electricity is on. Check the position of the mains switch (11).
The appliance does not work and the indicator light ON (11) is on.	Thermal protector has cut in.	Wait until the appliance has cooled down.
The appliance functions correctly but ground coffee is not dispensed.	Coffee beans receptacle gate (3) closed	Pull the gate (3) towards the outside to open the passage of the coffee to the grinder.

English

### 15. Check-control messages

#### Direct intervention by the technical Service



key icon technical service

DEFECT	CAUSE	REMEDY
Carry out maintenance	After a certain number of cycles the technical key icon appears on the display on steady.	Contact the technical service centre as soon as possible.
FLASH memory malfunction	CPU board malfunction. CPU board fault. The fault is indicated by the technical key icon flashing with a frequency of 2Hz (.....).	The anomaly does not block the grinder/dispenser but the integrity of the stored data is not guaranteed. Consequently all stored parameters could be corrupt or restored to factory settings. If, after restarting multiple times, the problem persists, contact the technical service centre.
Data integrity error in non-volatile memory	Data integrity error whilst loading the non-volatile memory during start-up. The fault is indicated by the technical key icon flashing with a frequency of 1Hz (.....).	The anomaly does not block the grinder/dispenser. However, normal operation is not guaranteed, as all stored parameters could be corrupt or restored to factory settings. If, after restarting multiple times, the problem persists, contact the technical service centre.



**Index**

Page

<b>1. Consignes générales</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Transport et manutention</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Prescriptions d'installation</b>	<b>4</b>
<b>3. Consignes électriques d'installation</b>	<b>4</b>
<b>4. Branchement équipotentiel</b>	<b>4</b>
<b>5. Positionnement de la trémie</b>	<b>5</b>
<b>6. Attention</b>	<b>5</b>
<b>7. Entretien et réparations</b>	<b>6</b>
<b>8. Mise hors service définitive</b>	<b>6</b>

**UTILISATION**

<b>9. Allumage journalie</b>	<b>7</b>
<b>10. Réglage des moulages</b>	<b>8</b>
<b>11. Prélèvements de café moulu</b>	<b>9</b>
<b>12. Réglage de la dose de café moulu</b>	<b>10</b>
<b>13. Opérations de nettoyage</b>	<b>11</b>
<b>14. Anomalies - Dommages</b>	<b>12</b>
<b>15. Messages de diagnostique</b>	<b>12</b>



## 1. Consignes générales



**Lire attentivement les avertissements et les consignes contenus dans le mode d'emploi avant d'utiliser ou de manipuler l'appareil car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité et le respect des normes d'hygiène.**

**Conserver soigneusement ce livret pour une consultation ultérieure.**

- Cet appareil est utilisable pour le moulage de café en grain et le dosage du café moulu à utiliser dans les machines pour cafés espresso. Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par des personnes formées à cet effet et informées sur les risques d'utilisation de ce dernier.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales altérées ou sans expérience ni connaissance de la machine, tant qu'elles sont sous surveillance ou qu'elles reçoivent auparavant les instructions d'utilisation en sécurité de l'appareil et qu'elles comprennent les dangers qui y sont liés.  
Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.  
Le nettoyage et l'entretien que doit faire l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.  
L'utilisation par des mineurs, avec ou sans la supervision d'un adulte, ne doit pas être contraire aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance durant le fonctionnement.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à l'extérieur.
- Ne pas laisser l'appareil exposé à des éléments atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas nettoyer l'appareil à l'aide d'un jet d'eau.
- Bruit: niveau de pression acoustique pondérée: 72 dB, incertitude KpA: 2,5 dB.
- En cas de dommage causé au câble d'alimentation, ce dernier doit être remplacé uniquement par le personnel technique qualifié et autorisé.
- Toute utilisation différente de celle décrite ci-dessus est impropre et peut être source de danger; le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages résultant d'une utilisation impropre de l'appareil.

**ATTENTION**

L'installation, le démontage et les réglages doivent être effectués exclusivement par le personnel technique qualifié et autorisé.

Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans le manuel d'utilisation car ils fournissent d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien.

Conserver soigneusement ce livret, vous pourriez avoir besoin de le relire.

## 2.1 Transport et manutention

### Emballage

- L'appareil est conditionnée dans un emballage en carton robuste avec des protections internes adéquates. Les symboles conventionnels figurant sur l'emballage fournissent des instructions à observer pendant la manutention et le stockage de l'appareil.
- Effectuer le transport selon les instructions figurant sur l'emballage : déplacer le colis avec la prudence qui s'impose et éviter tout choc.
- Ne pas exposer l'emballage aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).

### Contrôles à la réception

- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport (voir étiquettes emballage).
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des dispositifs de sécurité.
- Les éléments de l'emballage (sacs en plastique, polystyrène expansé, clous, etc.) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.

### Instructions pour l'élimination de l'emballage



Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Éviter le rejet dans l'environnement. Apporter les matériaux aux points de récupération / collecte conformément à la législation locale en vigueur.

### Manutention



Le personnel qualifié pour déplacer l'appareil doit connaître les risques liés à la manipulation des chargements.

Manipuler l'appareil en faisant toujours très attention, à l'aide, si possible, d'un engin de levage adéquat (type chariot élévateur).

Dans le cas d'un déplacement manuel, s'assurer que :

- le nombre de personnes est adapté au poids et à la difficulté de prise de l'appareil;
- utiliser toujours les mesures de prévention des accidents du travail (chaussures, gants).



## 2.2 Consignes d'installation

- Avant de brancher l'appareil, s'assurer que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- Contrôler l'état du câble d'alimentation; en cas de dégâts, le remplacer.
- Dérouler totalement le câble d'alimentation.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable.
- La température ambiante doit être comprise entre 10° et 32°C (50°F et 90°F).
- Elle doit posséder des branchements d'alimentation (énergie électrique) à proximité.
- Ne pas installer dans des endroits (cuisines) où le nettoyage est effectué par jets d'eau
- Ne pas obstruer les ouvertures ou fissures de ventilation ou de dispersion de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil à l'extérieur.
- Ne pas installer ou utiliser l'appareil dans des environnements potentiellement explosifs.
- Ne pas installer l'appareil en présence de substances inflammables.



## 3. Consignes électriques d'installation

Au moment de l'installation, prévoir un dispositif qui assure l'interruption au niveau du réseau avec une distance d'ouverture des contacts permettant une interruption complète dans les conditions de surtension III et une protection contre le courant de dispersion avec des valeurs équivalentes à 30mA. Ce dispositif d'interruption doit être prévu dans le réseau d'alimentation conformément aux règles d'installation.

La sécurité électrique de cet appareil n'est assurée que lorsque celui-ci est correctement relié à une installation efficace de mise à la terre comme prévu par les normes de sécurité électrique en vigueur. Il faut vérifier cette condition fondamentale de sécurité et, en cas de doute, demander à ce que le personnel qualifié effectue un contrôle méticuleux de l'installation. Le fabricant ne peut être considéré comme responsable des éventuels dégâts causés par le manque de mise à la terre de l'installation.

Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et /ou rallonges est déconseillé.

De plus, vérifier que le type de branchement et la tension correspondent à ceux indiqués sur la plaque signalétique.

## 4. Branchement équipotentiel

Ce branchement, prévu par certaines normes, a pour fonction d'éviter les différences de niveau de potentiel électrique entre les masses des appareils installés dans la même pièce.

Cet appareil est fourni avec une borne posée sous la base pour relier un conducteur externe équipotentiel.

Une fois l'installation terminée, il est **NECESSAIRE** d'effectuer ce type de branchement:

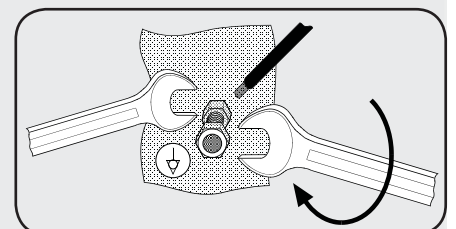
- utiliser un conducteur ayant une section nominale conforme aux normes en vigueur.
- relier une extrémité du conducteur à la borne et l'autre extrémité aux masses des appareils adjacents.

Le non respect de cette norme de sécurité dispense le constructeur de toute responsabilité pour pannes ou dommages pouvant être causés à personnes ou choses.

**N.B.: NE PAS RELIER A LA MISE A TERRE DE L'INSTALLATION ELECTRIQUE CAR LE CONDUCTEUR DE MISE A TERRE DANS UN CABLE D'ALIMENTATION N'EST PAS CONSIDERE COMME UN CONDUCTEUR DE CONNEXION EQUIPOTENTIELLE.**



**Rappelons que le Gruppo Cimbali Spa ne répond pas des dommages provoqués par un branchement électrique incorrect.  
Rappelons par ailleurs la responsabilité de l'installateur en cas de dommages.**





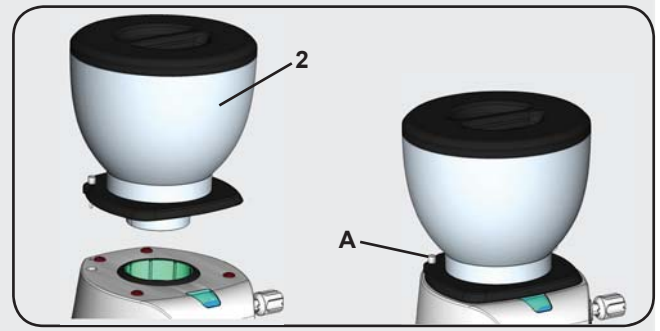
## 5. Positionnement de la trémie

Ce chapitre du manuel est réservés au personnel technique qualifié et autorisé.

Après avoir enlevé l'emballage, placer la trémie (2) sur le broyeur-doseur à l'aide de la bague de fixation (A).



Le fonctionnement du broyeur-doseur a lieu uniquement lorsque la bague de fixation (A) est complètement vissée.



## 6. Attention

### CONSEILS GENERAUX

**Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages à choses et/ou à personnes n'ayant pas utilisé correctement l'appareil.**

Ne pas mettre en marche l'appareil avec les mains mouillées ou pieds nus.

Faire attention à ce que l'appareil ne soit pas utilisé par des enfants ou par des personnes ne sachant pas comment l'utiliser.

### PROTECTEUR THERMIQUE

Dans le cas de réchauffement excessif du moteur, causé par des anomalies de fonctionnement, un protecteur thermique a été prévu.

Laisser refroidir la machine pendant quelques minutes avant de la remettre en marche

Si le problème devait persister, contacter le service d'assistance technique autorisé.

### CONSERVATION DU CAFE'

Toujours utiliser du café frais, en grains, conservé dans des récipients ou des sachets imperméables et à fermeture hermétique, loin de la lumière, dans un endroit frais et sec.

A' la fin d echaque journée de travail de la machine, essayer de finir tout le café contenu dans le doseur pour éviter toute perte d'arôme et de détérioration.



### INTERRUPTION DE L'ACTIVITÉ

**En cas de non-utilisation prolongée de l'appareil (par exemple, durant la fermeture de l'établissement), effectuer les opérations suivantes :**

- débrancher la fiche de la prise de courant, ou débrancher l'interrupteur principal ;
- vider la trémie et le moulin doseur ;
- effectuer le nettoyage comme indiqué dans le chapitre correspondant.

**Le non-respect de ces consignes de sécurité dégage le fabricant de toute responsabilité en cas de pannes, de dommages à des biens et/ou de blessures à des personnes.**



## 7. Entretien et réparations

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre la machine, débrancher l'interrupteur principal et prévenir le service assistance.

En cas de dégâts causés au câble de branchement électrique, éteindre la machine et demander une pièce de rechange au service assistance.



**Pour la sauvegarde de la sécurité d'exercice et des fonctions, il est indispensable de:**

- **suivre toutes les instructions du constructeur;**
- **faire vérifier périodiquement par le personnel qualifié et autorisé l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité (la première fois pas au-delà de 3 ans et par la suite chaque année).**



### ATTENTION

Un entretien effectué par un personnel non qualifié peut porter préjudice à la sécurité et à la conformité des normes en vigueur de la machine.

Ne demander assistance qu'au personnel qualifié et autorisé.

### ATTENTION

Utiliser seulement et exclusivement les pièces de rechange d'origine garantis par la maison mère.

En cas contraire, la responsabilité du constructeur déchoit complètement.

## 8. Mise hors service définitive (Uniquement pour les produits avec marquage (CE))

*Conformément à la Directive Européenne 2012/19/UE concernant les déchets électriques (WEEE), nous informons les usagers de la communauté européenne de ce qui suit:*

l'appareillage électrique ne peut pas être jeté comme un déchet urbain. En effet, il faut respecter le ramassage séparé introduit par la discipline visant à l'élimination des ordures dérivant d'appareillages électriques.



Le tri sélectif, qui permet de recycler, de traiter et d'éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement, contribue à éviter tout effet négatif sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux de composant le produit. L'élimination des déchets électriques qui ne respectent pas les normes en vigueur comporte l'application de sanctions administratives et pénales.

Les appareillages électriques du GRUPPO CIMBALI sont caractérisés par un symbole portant une benne à ordures sur roues barrée. Le symbole indique que l'appareillage a été mis sur le marché après le 13 août 2005 et qu'il doit faire l'objet de ramassage séparé.



**MISE HORS SERVICE DEFINITIVE**  
**Pour la sauvegarde de l'environnement, procéder selon les normes locales en vigueur.**



# UTILISATION

## 9. Allumage journalie

### Opérations préliminaires

Vérifier que la trémie (2) soit bien placée sur le moulin doseur, soulever le couvercle (1) et le remplir de café en grains.

Vérifier l'ouverture totale du portail (3) en le tirant vers l'extérieur.



**Le fonctionnement du broyeur-doseur a lieu uniquement lorsque la bague de fixation (A) est complètement vissée.**

**ATTENTION: cet appareil est équipé de dispositif automatique avec "ON/OFF" retardé**

### Attention : indications générales



"Avant de mettre l'appareil en marche, vérifier que l'interrupteur général d'alimentation électrique soit bien introduit".

### Moulin doseur automatique

Mettre l'appareil en marche en plaçant l'interrupteur (11) sur l'indication "1".

Cet appareil est doté de dispositif d'arrêt automatique qui intervient chaque fois que le doseur (6) est assez rempli de café moulu; laisser l'interrupteur général (11) sur la position "1" pour que le moulin doseur se mette automatiquement en marche; après quelques prélèvements, il sera nécessaire de remettre le niveau de café moulu.

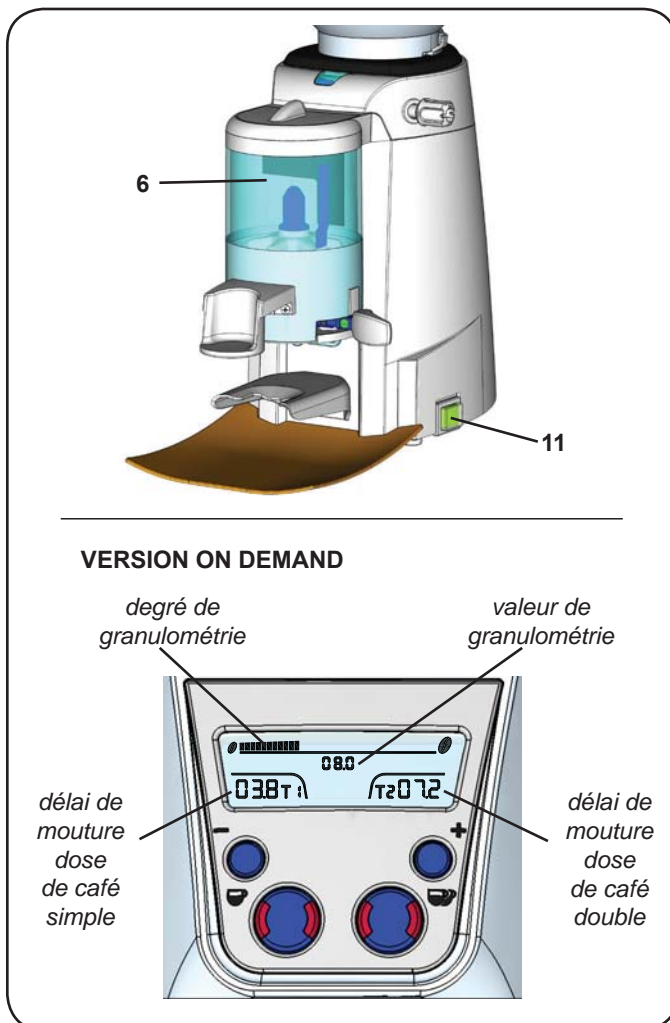
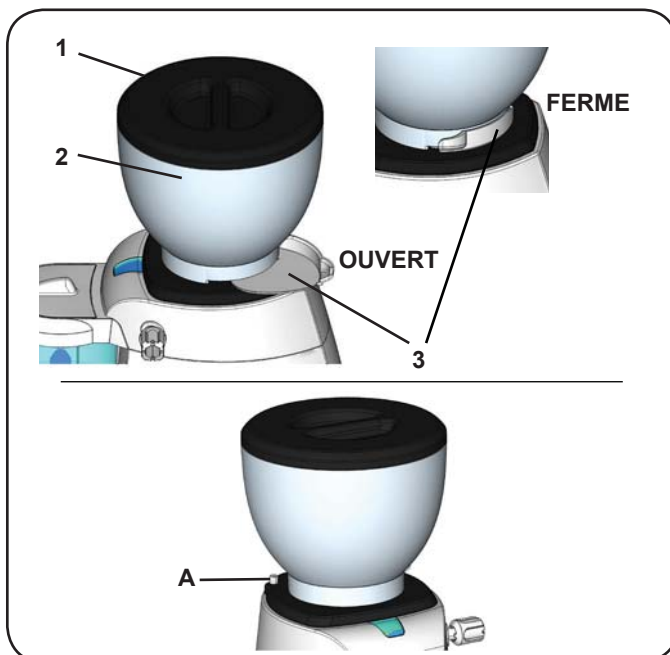
A la fin de la journée de travail de la machine, l'étendre en utilisant l'interrupteur général (11) et en le plaçant sur la position "0".

### Moulin doseur On Demand

Mettre l'appareil en marche en plaçant l'interrupteur (11) sur l'indication "1".

Dans la version On Demand de la mise en marche du broyeur-doseur, sur le visuel (10) s'affichent les délais établis pour les doses de café (simple et double) et une barre qui indique le degré de granulométrie ainsi que la valeur respective de référence.

A la fin de la journée de travail de la machine, l'étendre en utilisant l'interrupteur général (11) et en le plaçant sur la position "0".







## 10. Réglage des moulages

**N.B.** : opérations à effectuer à appareil éteint.

### Moulin doseur automatique

Le réglage des moulages pour en obtenir des différents, s'effectue en utilisant la vis (4) et les changements peuvent avoir lieu en regardant ce qui est inscrit sur l'indicateur (18) gradué.

### Moulin doseur On Demand

#### Système automatique d'ajustement de la dose.

A chaque réglage des meules, le délai de mouture des doses de café est ajusté automatiquement en fonction de la granulométrie choisie à l'avance.

Dans la version On Demand le réglage des meules pour obtenir un différent degré de mouture s'effectue à l'aide de la vis (4) et les variations peuvent être vérifiées sur le visuel selon la logique suivante:

- *mouture fine* › barre de granulométrie réduite, valeur de référence basse;
- *mouture grosse* › barre de granulométrie étendue, valeur de référence élevée.

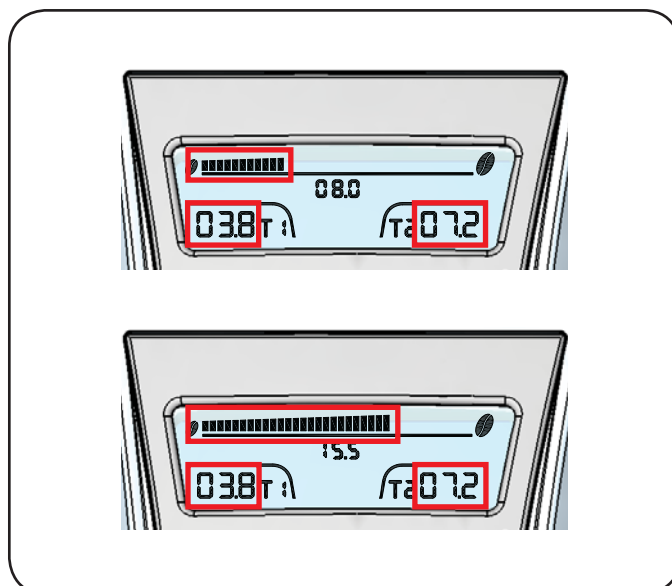
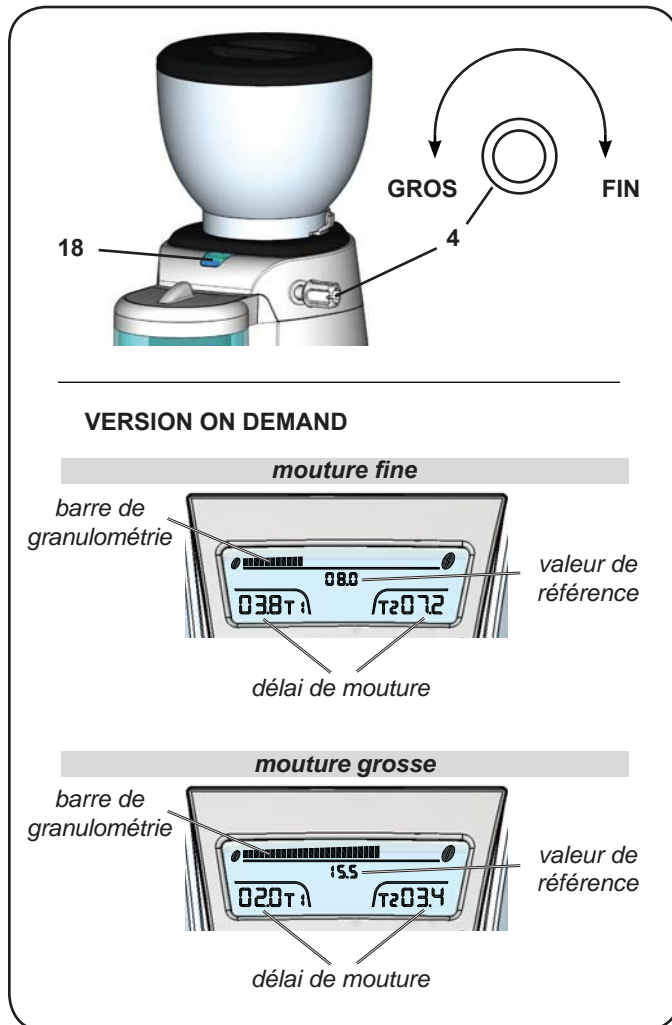
Si le débit du café est très lent, cela signifie que le café moulu est très fin; donc, il faudra tourner l'embout (4) dans le sens contraire des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus gros (nombres indicateur en augmentation: 2 - 3 - 4 - ....)

Si le débit du café est très rapide, cela signifie que le café moulu est très gros ; donc, il faudra tourner l'embout (4) dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir un moulage plus fin (nombres indicateur en augmentation: 4 - 3 - 2 - ....)



Avec fonction « *Correction Doses* » NON activée.  
L'activation et la configuration sont effectuées par le personnel technique.

À chaque réglage des moulins, le temps de mouture des doses de café reste inchangé.







## 11. Prélèvements de café moulu

### Moulin doseur automatique

Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourchette (12) et le pousser jusqu'à ce qu'il s'arrête.

Tirer le levier (9) de distribution de café moulu vers soi pour effectuer le prélèvement d'une dose de café (dans le cas de filtre cône à une dose) et laisser le levier revenir dans sa position de départ sans l'accompagner de la main. Effectuer deux prélèvements dans le cas d'utilisation du filtre pour deux cafés.

Déplacer le porte filtre se trouvant près du presseur (7) et presser le café.

### Moulin doseur On Demand

Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche (12), devant la glissière du café moulu (16)

Appuyer sur l'une des touches ☕ (dose simple) ou ☕☕ (dose double); le broyeur-doseur se met en marche pendant le temps de mouture établi.

Le café moulu descend de la glissière (16) sur le visuel (10) apparaît l'icône de la dose établie à l'avance (simple ☕, double ☕☕) et le délai de mouture établi décroît jusqu'à atteindre 0 (zéro) au terme de l'opération.

La mouture peut être interrompu à n'importe quel moment en appuyant à nouveau la touche de la dose enclenchée au préalable.



**NE PAS introduire d'objet à l'intérieur de la glissière à café (16).**

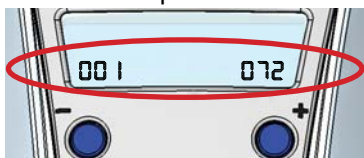


Pendant l'ajustement du porte-filtre et des opérations quotidiennes normales, faire très attention aux fourches métalliques de soutien indiquées dans l'encadré (B).

### Compteurs (version ON DEMAND)

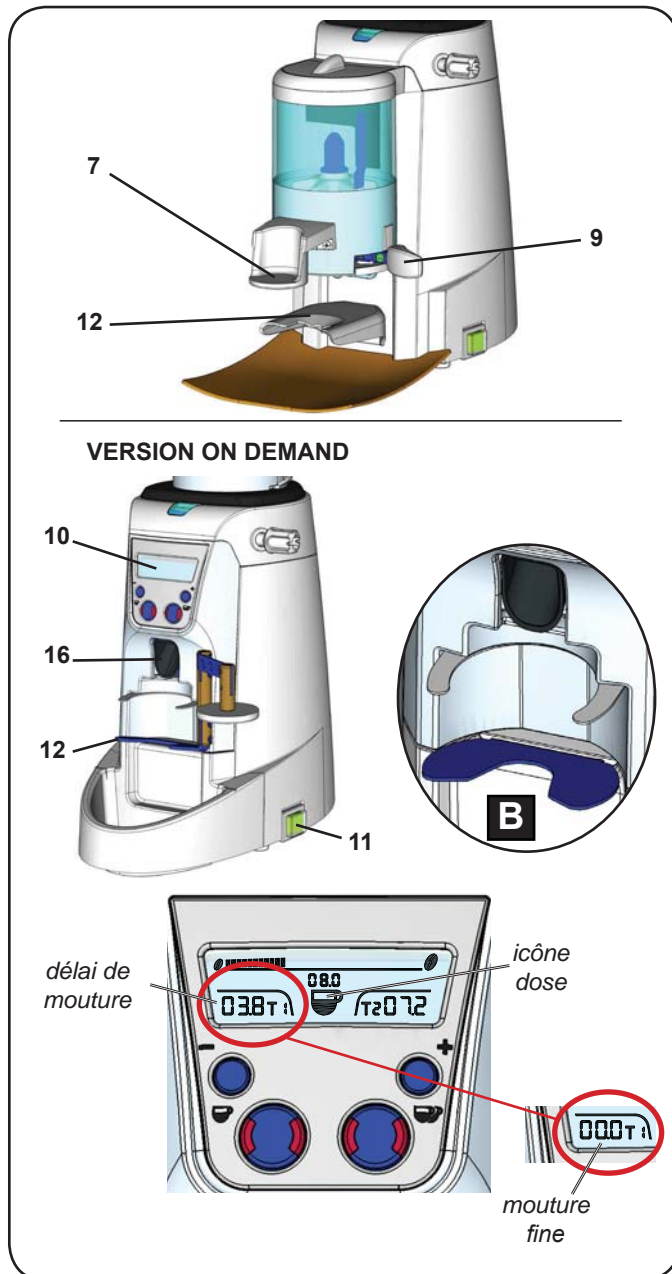
#### Compteur doses simples

Mettre en marche le broyeur-doseur à l'aide de l'interrupteur général (11) en maintenant la touche insérée ⇐; sur le visuel (10) s'affichera le nombre de boissons distribuées en choisissant la dose simple:

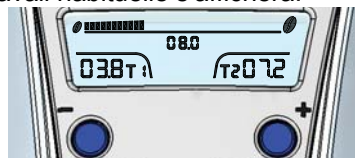


#### Compteurs doses doubles

Mettre en marche le broyeur-doseur à l'aide de l'interrupteur général (11) en maintenant la touche insérée ⇨; sur le visuel (10) s'affichera le nombre double de boissons distribuées:



Au moment du relâchement de la touche (⇨ ou ⇐) la page-écran de travail habituelle s'affichera:





## 12. Réglage de la dose de café moulu

### Moulin doseur automatique

Pour régler la dose de café moulu pour chaque prélèvement il faut, après avoir soulevé le couvercle (5) du doseur, agir sur la vis (17) pour régler la dose.

En tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, on augmente la quantité de café moulu.

En tournant dans le sens des aiguilles d'une montre, on diminue la quantité de café moulu.

### Moulin doseur On Demand

#### Correction doses automatique






Cette fonction est réglée en usine et permet la correction automatique des doses.

La correction ne sera pas différenciée par touche mais sera unique et aura des valeurs en pourcentage comprises entre 0,1 % et 10 %. La valeur par défaut sera 3,5 %.

#### Correction doses manuelle






Pour augmenter ou diminuer la dose de café moulu, opérer comme suit:

##### Dose Simple

1. maintenir la touche enclenchée ;
2. après quelques secondes, sur le visuel (10) s'affichera l'icône de la programmation .
3. modifier le délai de mouture à l'aide des touches  ou  (dans la plage 1.0 s - 30.0 s);
4. confirmer le nouveau délai en appuyant sur la touche .





##### Dose Double

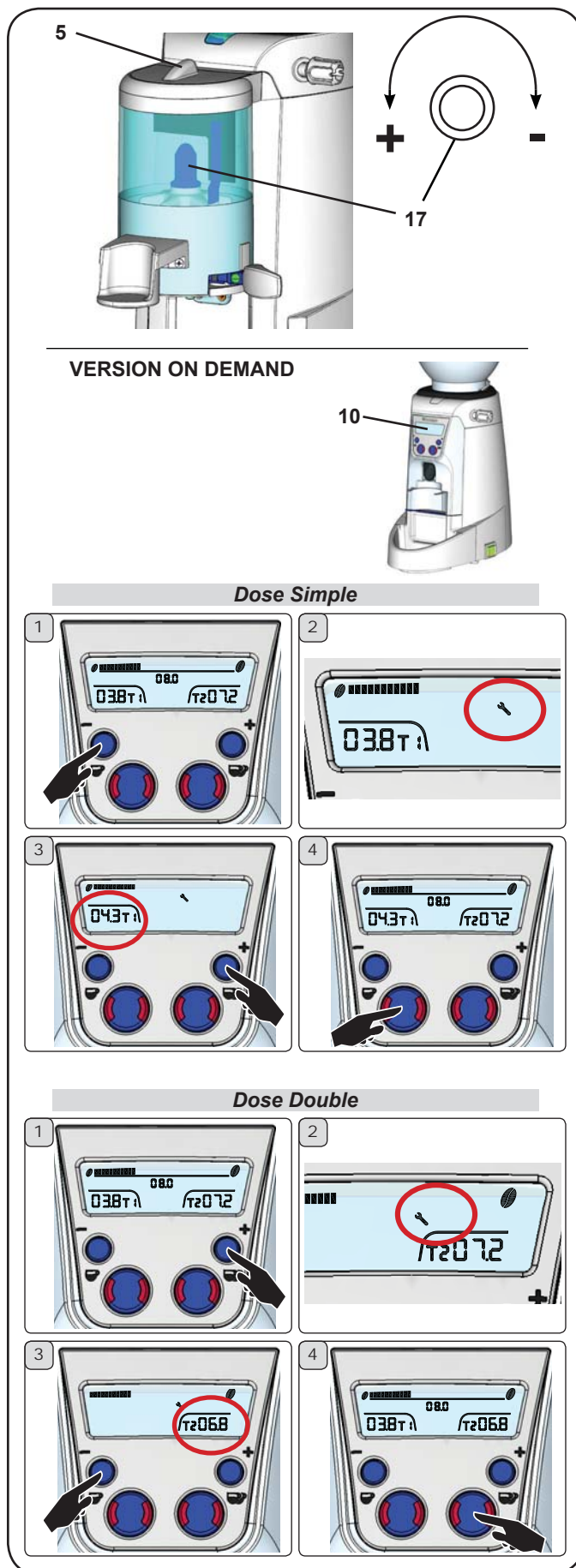
Pour augmenter ou diminuer la dose double, opérer comme suit:

1. maintenir la touche enclenchée ;
2. après quelques secondes, sur le visuel (10) s'affichera l'icône de la programmation .
3. modifier le temps de mouture à l'aide des touches  ou  (dans la plage 1.0 s - 30.0 s);
4. confirmer le nouveau délai en appuyant sur la touche .

### Fonctionnement manuel

Le broyeur doseur peut également fonctionner en modalité continue ou manuelle.

Dans ce but, appuyer et maintenir enclenché l'une des touches  (dose simple) ou  (dose double); le broyeur-doseur se met en marche et continue à opérer jusqu'au relâchement de la touche ( ou ) enclenchée au préalable.





## 13. Opérations de nettoyage



Pour une application correcte du **système de sécurité alimentaire (HACCP)** s'en tenir à ce qui est indiqué dans le paragraphe ci-dessous.

### Conseils généraux

Opération à effectuer à la fin de chaque journée de travail. Effectuer périodiquement le nettoyage du moulin doseur, en faisant particulièrement attention à bien nettoyer les endroits qui sont en contact avec le café.

Pour faire ces opérations de nettoyage, suivre les indications suivantes.



**Toujours éteindre l'appareil en utilisant l'interrupteur (11) et ôter l'alimentation électrique en utilisant l'interrupteur omnipolaire.**

**Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau.**

### Nettoyage de la trémie (2)

Fermer le bouchoir (3) en le poussant vers l'intérieur; dévisser la bague de fixation (A) et séparer la trémie (2) du broyeur-doseur.

Enlever l'éventuel reste de café se trouvant dans la trémie (2); la laver (en éliminant les éventuels résidus organiques) en utilisant un chiffon humide et des produits normalement d'utilisation pour des objets étant en contact avec de la nourriture. Rincer abondamment et essuyer.

Avant de remettre la trémie (2) sur le moulin doseur, vérifier que toutes les pièces nettoyées soient bien sèches.

### Nettoyage du moulin doseur (6) (seulement dans la version automatique)

Avant tout, enlever tout le café moulu et enlever le couvercle (5) à l'aide d'un pinceau et entoyer les surfaces intérieures et le rouleau de transmission en le faisant tourner et enlever les éventuels résidus organiques présents.

Conserver le pinceau dans un endroit sec et fermé et ne l'utiliser que pour le nettoyage de la machine à café afin d'éviter toute contamination de substances de natures diverses.



**Ne pas nettoyer le moulin doseur et ses pièces avec des liquides ou des chiffons humides.**



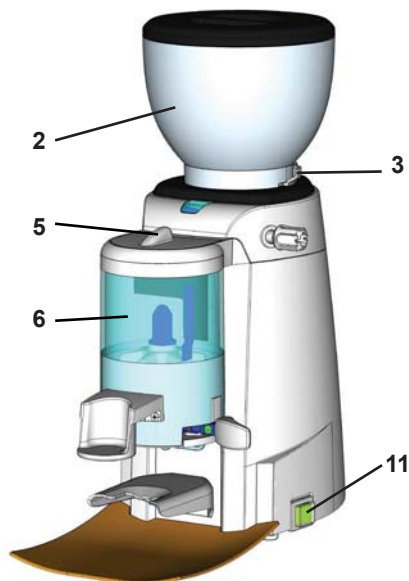
### BROYEUR-DOSEUR ON DEMAND

Pendant les opérations de nettoyage, faire très attention aux fourches métalliques de soutien indiquées dans l'encadré (B).

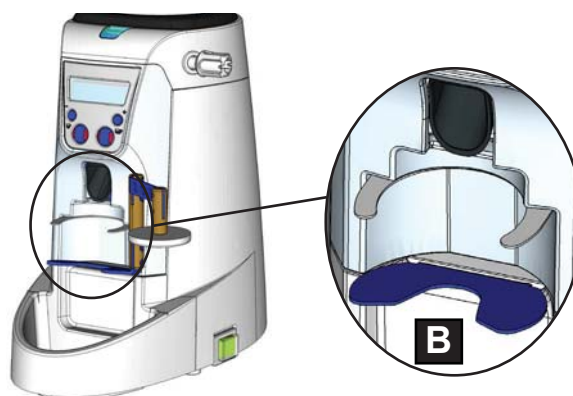
### Carrosserie

Utiliser un chiffon doux et des produits SANS amoniaque ou abrasifs, et éliminer les éventuels résidus organiques présents.

N.B.: ne pas utiliser de liquides dans les cavités de l'appareil.



### VERSION ON DEMAND





## 14. Anomalies - Dommages

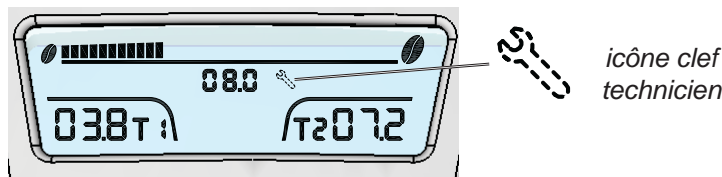
### Interventions directes de la part du client

Avant d'appeler le service d'assistance technique et afin d'éviter toute dépense inutile, contrôler que l'appareil ne présente pas une des anomalies reportée sur le tableau suivant:

ANOMALIE	CAUSE	REMEDE
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux ON (11) est éteint	Interruption énergie électrique.	Vérifier la présence d'énergie électrique Vérifier la position de l'interrupteur général (11)
L'appareil ne fonctionne pas et le témoin lumineux ON (11) est allumé	Intervention protecteur thermique	Attendre que l'appareil se refroidisse
L'appareil fonctionne bien mais le café ne sort pas	Porte trémie (3) fermée	Tirez la porte (3) vers l'extérieur pour ouvrir le passage du café au moulage.

## 15. Messages de diagnostic

### Interventions de la part du service clientèle



PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
Effectuer l'entretien	Après un certain nombre de cycles, l'écran affiche l'icône de la clef technicien qui reste fixe.	Contactez sans délai le SAV.
Avarie mémoire FLASH	Avarie carte CPU. Panne carte CPU. La panne est signalée par l'affichage de l'icône de la clef technicien qui clignote avec une fréquence de 2 Hz ( . . . . . ).	L'anomalie ne bloque pas le moulin-doseur mais l'intégrité des données mémorisées n'est pas garantie. Par conséquent, tous les paramètres mémorisés pourraient être corrompus ou rapportés aux valeurs d'usine. Si après plusieurs redémarrages l'anomalie persiste, contactez le service d'assistance technique.
Erreur intégrité données mémoire non volatile	Erreur d'intégrité des données durant le chargement de la mémoire non volatile au démarrage. La panne est signalée par l'affichage de l'icône de la clef technicien qui clignote avec une fréquence de 1Hz ( . . . . . ).	L'anomalie ne bloque pas le moulin-doseur. Toutefois, le fonctionnement normal n'est pas garanti car tous les paramètres mémorisés pourraient être corrompus et/ou rapportés aux valeurs d'usine. Si après plusieurs redémarrages l'anomalie persiste, contactez le service d'assistance technique.

**Inhaltsverzeichnis**

	Seite
<b>1. Allgemeine Vorschriften</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Transport und Handling</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Aufstellung</b>	<b>4</b>
<b>3. Elektrischer Anschluß</b>	<b>4</b>
<b>4. Potentialausgleich</b>	<b>4</b>
<b>5. Positionierung des Trichters</b>	<b>5</b>
<b>6. Hinweise</b>	<b>5</b>
<b>7. Außerordentliche Wartung und Reparaturen</b>	<b>6</b>
<b>8. Endgültige Ausserbetriebstellung</b>	<b>6</b>

**GEBRAUCH**

<b>9. Tägliche Einschaltung</b>	<b>7</b>
<b>10. Einstellung des Mahlwerks</b>	<b>8</b>
<b>11. Abgabe von gemahlenem Kaffee</b>	<b>9</b>
<b>12. Regelung der Dosierung von gemahlenem Kaffee</b>	<b>10</b>
<b>13. Reinigung</b>	<b>11</b>
<b>14. Anomalien - Störungen</b>	<b>12</b>
<b>15. Diagnostikmeldungen</b>	<b>12</b>





## 1. Allgemeine Vorschriften



**Die vorliegenden Hinweise und Bestimmungen müssen vor Aufstellung und vor Inbetriebnahme der Maschine genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, die den sicheren Betrieb der Maschine entsprechend der Vorschriften zur Hygiene betreffen.**

**Das vorliegende Handbuch muß sorgfältig aufbewahrt werden, um eine spätere Einsichtnahme zu gleich welchem Zeitpunkt zu ermöglichen.**

- Das Gerät wurde zum Mahlen von Bohnenkaffee sowie zur Dosierung des gemahlene Kaffees für den Einsatz in Espresso-Kaffeemaschinen entwickelt. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß.
- Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, an dem es nur von entsprechend unterwiesenen Personen bedient werden kann, die alle Gefahren bei Gebrauch des Geräts kennen.
- Die Maschine ist für den professionellen Einsatz bestimmt.
- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, ohne Erfahrung oder ohne die erforderlichen Kenntnisse nur dann benutzt werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder die entsprechenden Anweisungen für einen sicheren Gerätegebrauch und das Verständnis der damit zusammenhängenden Gefahren erhalten haben.  
Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.  
Die Reinigung und Wartung ist Aufgabe des Bedieners und nicht von unbeaufsichtigten Kindern. Die Verwendung durch Minderjährige, sei es mit oder ohne Beaufsichtigung, darf nicht gegen die örtlichen Bestimmungen des Arbeitsrechts verstoßen.
- Das Gerät darf während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Die Maschine darf nicht im Freien benutzt werden.
- Die Maschine darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.
- Die Maschine darf nicht mit Wasser abgespritzt werden.
- Geräusch: Schalldruckpegel: 72 dB (A), Unsicherheit KpA: 2,5 dB.
- Sollte das Netzkabel beschädigt sein, so darf es nur von einem entsprechend qualifizierten und befugten Fachtechniker ausgetauscht werden.
- Gleich welcher Einsatz der Maschine, der von den vorstehend aufgeführten Bestimmungen abweicht, gilt als unsachgemäß und beinhaltet das Entstehen von Gefahrenquellen. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf einen unsachgemäßen Gebrauch der Maschine zurückzuführen wären.



**ZU BEACHTEN**

Die Installation, die Demontage und die Einstellung der Maschine dürfen nur von entsprechend qualifizierten und offiziell zugelassenen Fachtechnikern vorgenommen werden.

Die im vorliegenden Handbuch enthaltenen Hinweise und Bestimmungen müssen genau durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben enthalten, welche die Installation sowie den Gebrauch und die Wartung der Maschine unter Bedingungen der maximalen Sicherheit betreffen.

Das vorliegende Handbuch muß zwecks späterer Einsichtnahme sorgfältig aufbewahrt werden.

## 2.1 Transport und Handling

### Verpackung

- Das Gerät ist in einer robusten Verpackung aus Karton und mit geeignetem internem Schutz verpackt. Auf der Verpackung sind die konventionellen Symbole, die während des Handlings und der Lagerung des Geräts beachtet werden müssen, abgebildet.
- Der Transport muss unter Einhaltung der auf der Verpackung angegebenen Hinweise erfolgen. Das verpackte Produkt ist mit der gebotenen Vorsicht zu handhaben, wobei jegliche Art von Zusammenstoß vermieden werden muss.
- Die Verpackung darf keinen Witterungseinflüssen (Regen, direkte Sonnenstrahlung, Frost) ausgesetzt werden.

### Kontrollen beim Eingang

- Bei Lieferung des Geräts muss die Genauigkeit und die Übereinstimmung der Transportdokumente kontrolliert werden (siehe Verpackungsaufkleber).
- Kontrollieren, dass die Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, vergewissern Sie sich, dass das Gerät und die Sicherheitsvorrichtungen in einem einwandfreien Zustand sind.
- Die verschiedenen Bestandteile der Verpackung (Plastikbeutel, Polystyrolschaumstoff, Nägel, usw.) dürfen nicht in Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potentielle Gefahrenquelle darstellen.

### Hinweise für die Entsorgung der Verpackung



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und recyclebar. Um die Umwelt zu schützen und zu bewahren, müssen die Verpackungsmaterialien in geeigneten Stellen zur Müllentsorgung bzw. in Werkstoffhöfen nach den geltenden örtlichen Vorschriften umweltgerecht entsorgt werden.

### Transport



Die mit dem Transport und der Verlagerung des Geräts beauftragten Personen müssen die einschlägigen Bestimmungen zur Handhabung von Lasten kennen.

Gehen Sie beim Transport und der Verlagerung mit maximaler Umsicht vor und setzen Sie, wo möglich, geeignete Transport- und Hebemittel (Gabelstapler) ein.

Bei Transport und Verlagerung der Maschine von Hand müssen folgende Voraussetzungen gewährleistet sein:

- Die Anzahl der zum Anheben und zur Verlagerung der Maschine eingesetzten Personen muss dem Gewicht der Maschine entsprechen. Außerdem muss berücksichtigt werden, dass das Gerät eventuell schwer zu greifen ist.
- Alle zum Anheben und zur Verlagerung des Geräts eingesetzten Personen müssen eine entsprechende Arbeitsschutzausrüstung (Sicherheitsschuhe, Handschuhe) tragen.



## 2.2 Aufstellung

- Vergewissern Sie sich vor Anschluß der Maschine, daß die Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine den Werten des Stromnetzes entsprechen.
- Die Unversehrtheit des Netzkabel überprüfen. Bei Beschädigung auswechseln..
- Das Netzkabel muß in seiner gesamten Länge abgewickelt werden.
- Die Maschine muß auf einer ebenen und stabilen Fläche.
- Die Umgebungstemperatur muß im Bereich zwischen 10°C und 32°C (50°F und 90°F) liegen.
- Vergewissern Sie sich, daß in unmittelbarer Nähe der Maschine Vorrichtungen zum Anschluß an das Strom.
- Die Maschine darf nicht in Räumen (z. b. in Küchen) aufgestellt werden, in denen eine Reinigung mittels Strahlwasser vorgesehen ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Schlitze und Öffnungen der Maschine nicht verstopft sind.
- Die Maschine darf nicht im Freien aufgestellt werden.
- Das Gerät darf nicht in explosionsgefährdeten Bereichen installiert oder verwendet werden.
- Das Gerät nicht in Gegenwart von brennbaren Stoffen installieren.



## 3. Elektrischer Anschluß

Das Netz zum elektrischen Anschluß der Maschine muß mit einem Stromtrenner mit einer Kontaktöffnung versehen sein, welche die totale Abtrennung gemäß Überspannungskategorie III sowie einen Schutz gegen Stromverluste von 30mA gewährleistet. Dieser Stromtrenner muß entsprechend der einschlägigen Gesetzesbestimmungen zur Installation von Elektrogeräten in das Stromnetz eingebunden sein.

Die elektrische Sicherheit der Maschine kann nur gewährleistet werden, wenn die Maschine an ein lt. den einschlägigen Gesetzesbestimmungen vorschriftsmäßig geerdetes Netz angeschlossen wird. Vergewissern Sie sich vor dem elektrischen Anschluß der Maschine, daß diese Voraussetzungen gewährleistet sind, und wenden Sie sich im Zweifelsfall zur Kontrolle Ihres Stromnetzes an einen qualifizierten Elektriker. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden gleich welcher Art, welche auf eine fehlende Erdung des Stromnetzes zurückzuführen wären.

Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckern u/o Verlängerungskabeln ist verboten.

Kontrollieren Sie des weiteren, daß die Anschlußart und die Netzspannung mit den Angaben auf dem Kenndatenschild der Maschine übereinstimmen.

## 4. Potentialausgleich

Diese Art des Anschlusses, die in einigen der einschlägigen Bestimmungen vorgeschrieben ist, dient dazu, Unterschiede des elektrischen Potentials auszugleichen, welche zwischen der Masse der im gleichen Raum installierten Geräte auftreten können. Unter der Maschine befindet sich eine Klemmenleiste, an welcher der externe Leiter zum Potentialausgleich abgeschlossen werden kann.

Nach erfolgter Installation MUSS die Maschine wie folgt angeschlossen werden:

- Der Anschluß muß mit einem Leiter mit Nennquerschnitt gemäß der einschlägigen Gesetzesbestimmungen erfolgen.
- Verbinden Sie ein Ende des Leiters mit der dafür vorgesehenen Klemme und das andere Ende mit dem Massepol der angrenzenden Geräte.

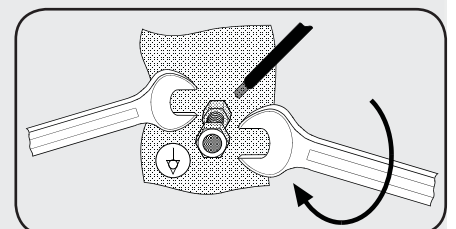
Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Sach- oder Personenschäden gleich welcher Art, welche auf eine Nichtbeachtung der vorstehend angegebenen Vorschriften zurückzuführen wären.

**BITTE BEACHTEN: DER LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH DARF NICHT AN DIE ERDUNG DES STROMNETZES ANGESCHLOSSEN WERDEN, DA DER ERDLEITER EINES NETZKABELS NICHT ALS LEITER ZUM POTENTIALAUSGLEICH ANGESEHEN WIRD.**



**Es wird daran erinnert, daß die Gruppo Cimbali Spa von jeder Haftung für Schäden entbunden wird, welche auf einen nicht vorschriftsmäßigen elektrischen Anschluß zurückzuführen wären.**

**Es wird darauf hingewiesen, daß die Haftung im Schadensfall beim Installateur der Maschine liegt.**





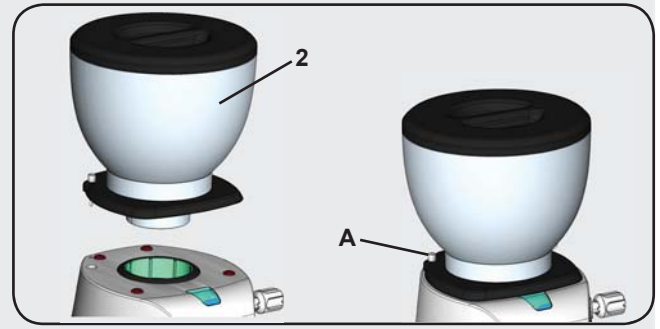
## 5. Positionierung des Trichters

Diese Kapitel des Handbuches wenden sich an qualifizierte und offiziell befugte Fachtechniker.

Nach Herausnahme aus der Verpackung den Trichter (2) auf das Mahl- und Dosierwerk setzen und mit der Kranzschraube (A) festziehen.



Das Mahl- und Dosierwerk funktioniert nur nach vollständigem Festziehen der Kranzschraube (A).



## 6. Hinweise

### ALLGEMEINE HINWEISE

**Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Verletzungen, die auf einen unvorschriftsmäßigen oder unsachgemäßen Gebrauch der Geräts zurückzuführen wären.**

Das Gerät nie mit nassen Händen oder barfuß bedienen.

Achten Sie darauf, daß das Gerät nicht von Kindern oder von Personen betrieben wird, die mit dem Gebrauch des Gerätes nicht vertraut sind.

### MOTORSCHUTZSCHALTER

Um die Motorwicklungen gegen Überhitzung zu schützen, ist das Gerät mit einem speziellen Motorschutzschalter ausgestattet.

Lassen Sie das Gerät nach Abschaltung durch den Motorschutzschalter vor erneuter Einschaltung einige Minuten lang abkühlen.

Sollte die Störung weiterhin auftreten, so wenden Sie sich an den Kundendienst des Herstellers.

### AUFBEWAHRUNG DES KAFFEES

Verwenden Sie stets frischen Bohnenkaffee, der in einer Dose oder einem Beutel luftdicht und gegen Licht geschützt an einem trockenen, gut belüfteten Ort aufbewahrt werden sollte.

Versuchen Sie, es so einzurichten, daß bei Abschaltung des Gerätes am Ende des Arbeitstages kein Kaffee mehr im Dosierer bleibt, da diese Kaffeesterne bei erneutem Gebrauch ihr Aroma verlieren würden.



### NICHTGEBRAUCH DER MASCHINE

Gehen Sie wie nachstehend beschrieben vor, wenn das Gerät für einen längeren Zeitraum (z. B. außerhalb der Geschäftszeiten) unbeaufsichtigt ist:

- Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, oder schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter ab.
- Leeren Sie den Trichter und das Mahl- und Dosierwerk.
- Nehmen Sie die Reinigung gemäß den Angaben im entsprechenden Kapitel vor.

Die Missachtung dieser Sicherheitsanweisungen befreit den Hersteller von jeglicher Haftung hinsichtlich der Beschädigung von Gegenständen oder Verletzungen von Personen.



## 7. Außerordentliche Wartung und Reparaturen

Im Fall von Störungen die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst benachrichtigen.

Sollte das Netzkabel beschädigt sein, die Maschine über den Hauptschalter ausschalten und beim Kundendienst ein neues Netzkabel bestellen.



**Folgende Regeln sind hinsichtlich der Betriebssicherheit und der Funktionstüchtigkeit der Maschine von grundlegender Bedeutung:**

- Gehen Sie stets nach den Anleitungen des Herstellers vor;
- Lassen Sie alle Schutzeinrichtungen der Maschine regelmäßig von spezifisch befugten Fachkräften kontrollieren (erste Kontrolle spätestens 3 Jahre nach Erstinbetriebnahme; alle weiteren Kontrollen einmal pro Jahr).



**ZU BEACHTEN:** Bitte bedenken Sie, daß die Ausführung von Wartungsmaßnahmen durch nicht entsprechend qualifizierte Personen die Betriebssicherheit der Maschine beeinträchtigen und die Entsprechung der Maschine zu den einschlägigen Gesetzesbestimmungen gefährden könnte.

Wenden Sie sich daher für alle Schritte der außerordentlichen Wartung und der Reparatur immer an qualifizierte und entsprechend befugte Fachkräfte.

**ZU BEACHTEN:** Es dürfen nur die vom Hersteller der Maschine angebotenen Originalersatzteile eingesetzt werden.

Der Einsatz anderer Ersatzteile beinhaltet den Verfall der Herstellergarantie.

## 8. Endgültige Außerbetriebnahme (Nur für Produkten mit CE-Kennzeichnung)

*Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/ EU über elektrischen Abfall (WEEE) wird zur Kenntnisnahme für die Benutzer innerhalb der Europäischen Gemeinschaft folgendes erklärt.*

Elektrische Geräte dürfen nicht in den normalen Haushaltsmüll gegeben, sondern müssen entsprechend der Bestimmungen zur Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden.



Eine korrekte Mülltrennung zur anschließenden Wiederverwertung, umweltgerechten Behandlung und

Entsorgung des Geräts trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden und erleichtert die Wiederverwertung und/oder die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät besteht.

Jede nicht den einschlägigen Vorschriften entsprechende Entsorgung von elektrischen Materialien führt zur Verhängung von Geldbußen und/oder strafrechtlichen Maßnahmen.

Die elektrischen Geräte der GRUPPO CIMBALI sind mit einem besonderen Kennzeichen (durchkreuzter Müllbehälter) versehen. Dieses Kennzeichen zeigt an, dass das Gerät nach dem 13. August 2005 in den Handel gebracht wurde und im Rahmen der Abfalltrennung als Industrieabfall gesondert entsorgt werden muss.



**ENDGÜLTIGE AUSSERBETRIEBNAHME**  
In Bezug auf den Umweltschutz gelten die am Aufstellungsort der Maschine gültigen Vorschriften.



# GEBRAUCH

## 9. Tägliche Einschaltung

### Maßnahmen vor der Einschaltung des Gerätes

Vergewissern Sie sich, daß der Trichter (2) vorschriftsmäßig auf dem Mahl- und Dosierwerk positioniert ist, heben Sie den Deckel (1) an, und füllen Sie den Trichter mit Kaffeebohnen.

Kontrollieren Sie die vollständige Öffnung des Verschlusses (3), indem Sie ihn nach außen drehen.



**Das Mahl- und Dosierwerk funktioniert nur nach vollständigem Festziehen der Kranzschraube (A).**

**ACHTUNG: dieses Gerät wird mit verzögertem ON/OFF-Automaten versehen.**

### Einschaltung des Gerätes



"Vergewissern Sie sich vor Inbetriebnahme des Gerätes, daß der Hauptschalter zur Stromversorgung der Maschine eingeschaltet ist."

### Automatisches Mahl- und Dosierwerk

Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter (11) auf „1“ stellen.

Das Gerät ist mit einer Vorrichtung zur automatischen Abschaltung ausgestattet, die jedes mal aktiviert wird, wenn das Mahl- und Dosierwerk (6) mit gemahlenem Kaffee gefüllt ist. Wenn der Hauptschalter (11) auf der Position „1“ gelassen wird, schaltet sich das Mahl- und Dosierwerk automatisch zu; nach einigen Abgabezyklen muß das Mahl- und Dosierwerk mit gemahlenem Kaffee angefüllt werden.

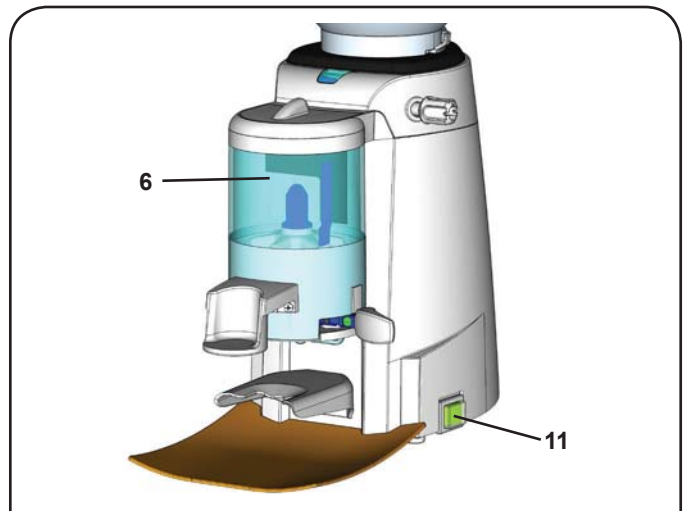
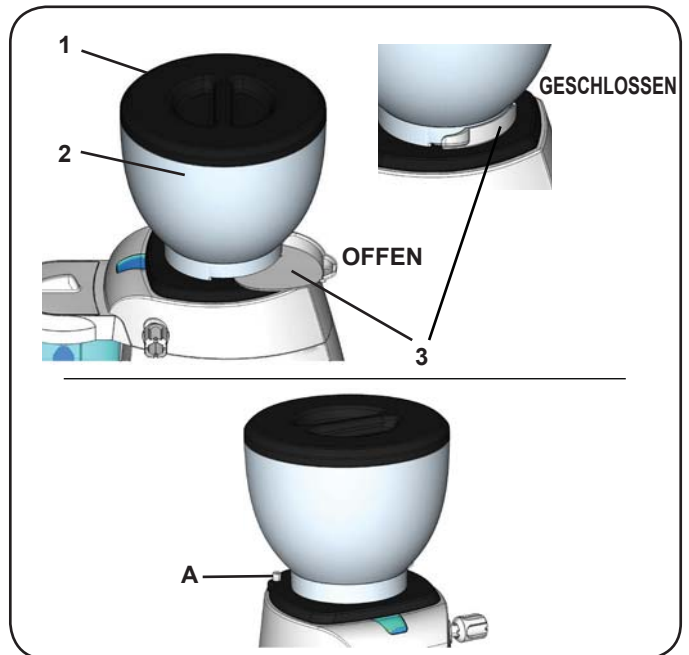
Am Ende des Arbeitstages: Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (11) auf „0“ stellen.

### On Demand Mahl- und Dosierwerk

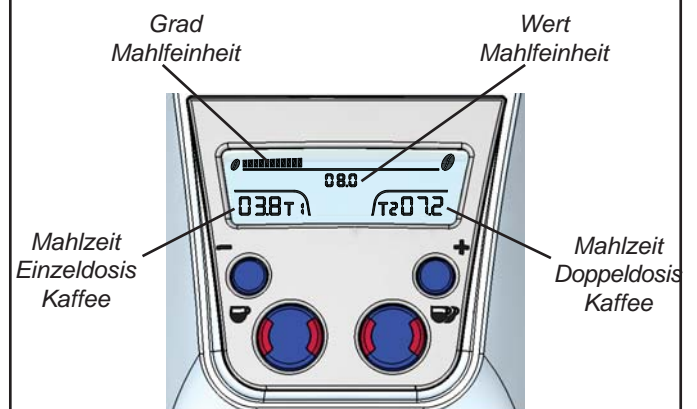
Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Hauptschalter (11) auf „1“ stellen.

In der Ausführung "On Demand" werden bei Einschaltung des Mahl- und Dosierwerks auf dem Display (10) die für die Kaffeedosierung (Einzel- und Doppeldosierung) eingestellten Zeiten mit einer Balkenanzeige zur Mahlfeinheit (Körnung) und dem entsprechenden Bezugswert abgebildet.

Am Ende des Arbeitstages: Schalten Sie das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (11) auf „0“ stellen.



### VERSION ON DEMAND







## 10. Einstellung des Mahlwerks

**Zu beachten:** Die nachstehend beschriebenen Arbeiten müssen bei abgeschalteter Maschine durchgeführt werden.

### Automatisches Mahl- und Dosierwerk

Die Mahlfeinheit kann über die Schraube (4) eingestellt werden; eine speziell unterteilte Anzeige (18) dient der genauen Ablesung der jeweils eingestellten Mahlfeinheit.

### On Demand Mahl- und Dosierwerk

System zur automatischen Anpassung der Dosiermenge.  
Bei jeder Einstellung der Mahlwerke wird die für die Kaffeedosierung erforderliche Mahlzeit entsprechend der gewählten Mahlfeinheit automatisch angepaßt.

Bei der Ausführung "On Demand" erfolgt die Einstellung der Mahlwerke entsprechend der jeweils gewünschten Mahlfeinheit (Körnung) über die Schraube (4); dabei wird die jeweils gewählte Mahlfeinheit auf dem Display wie folgt bestätigt:

- *feine Körnung* › kurze Balkenanzeige, niedriger Bezugswert;
- *grobe Körnung* › lange Balkenanzeige, hoher Bezugswert.

Sollte die Kaffeeabgabe sehr langsam erfolgen, so bedeutet dies, daß der Kaffee zu fein gemahlen ist. In diesem Falle muß der Schraubenkranz (4) gegen den Uhrzeigersinn gedreht werden, um eine gröbere Feinheit einzustellen (entsprechend der Anzeigenmarken 2 - 3 - 4 ...).

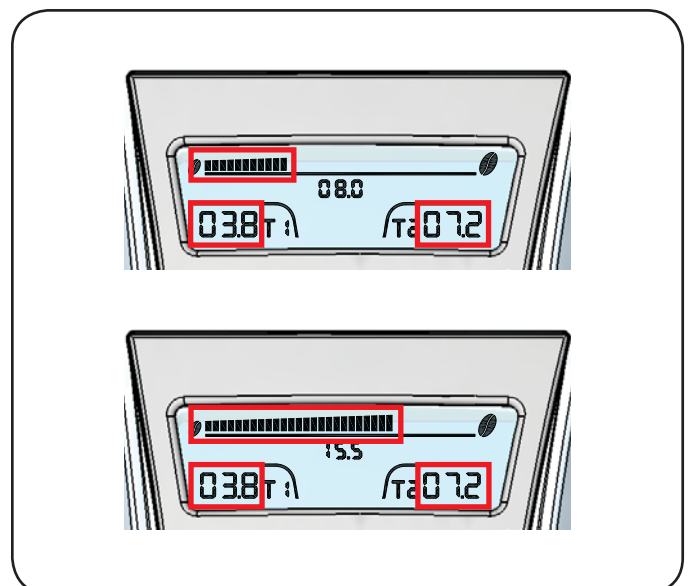
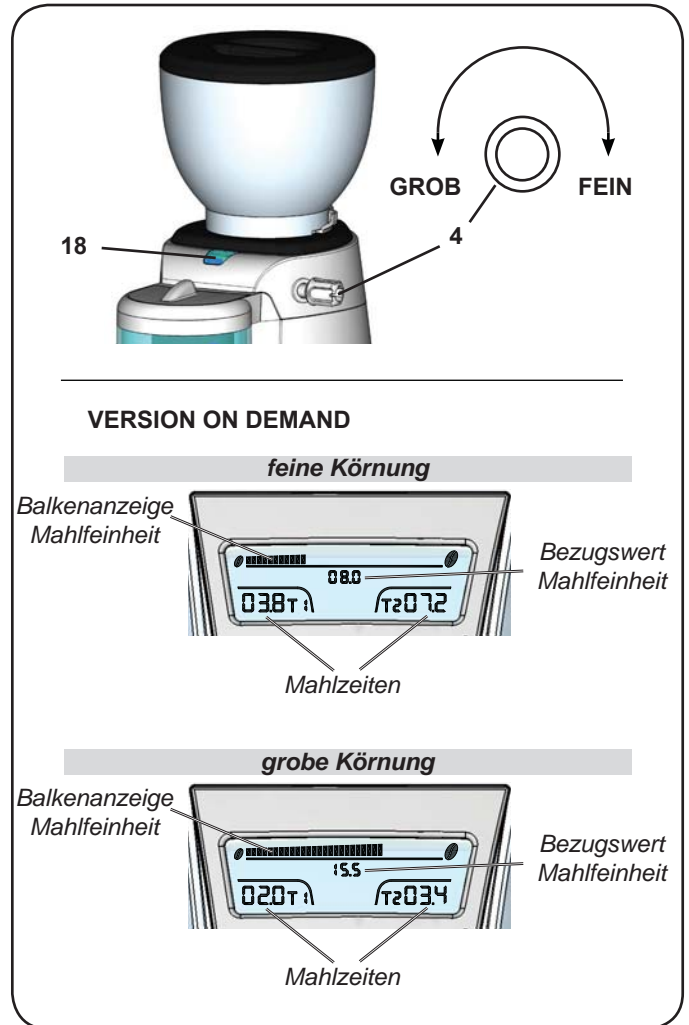
Sollte die Kaffeeabgabe dagegen sehr schnell erfolgen, so bedeutet dies, daß der Kaffee zu grob gemahlen ist. In diesem Falle muß der Schraubenkranz (4) im Uhrzeigersinn gedreht werden, um eine feinere Feinheit einzustellen (entsprechend der Anzeigenmarken 4 - 3 - 2 - ...).



Wenn die Funktion „Korrektur Menge“ NICHT freigegeben ist.

Die Aktivierung und Konfiguration erfolgen durch den Fachtechniker.

Bei jeder Einstellung des Mahlwerks bleiben die Mahlzeiten der Kaffeemengen unverändert.







## 11. Abgabe von gemahlenem Kaffee

### Automatisches Mahl- und Dosierwerk

Setzen Sie den Filterhalter der Kaffeemaschine auf das Gabelstück (12), und drücken Sie den Filterhalter bis zum Anschlag nach hinten.

Ziehen Sie den Hebel (9) zur Abgabe des gemahlenen Kaffees zu sich hin, und entnehmen Sie eine Dosis Kaffee (bei konischen Filterstücken für 1 Dosis): Lassen Sie den Hebel anschließend wieder los; der Hebel kehrt selbstständig in die Ausgangsposition zurück.

Bei Filterstücken für 2 Dosen können 2 Portionen Kaffee entnommen werden.

Setzen Sie den Filterhalter an den Andrücker (7), und drücken Sie den Kaffee im Filterhalter fest.

### On Demand Mahl- und Dosierwerk

Den Filterhalter auf das Gabelstück (12) an der Rutsche für fertig gemahlene Kaffee (16) aufsetzen.

Eine der Tasten ☕ (Einzeldosis oder Doppeldosis) ☕ drücken; das Mahl- und Dosierwerk wird für die jeweils gewählte Mahlzeit zugeschaltet.

Der fertig gemahlene Kaffee wird über die Rutsche (16) nach unten befördert; auf dem Display (10) erscheint eine Ikone zur Angabe der jeweils gewählten Dosierung (Einzeldosis ☕, Doppeldosis ☕); die Mahlzeit wird rückläufig bis zum Wert 0 (Null) angegeben, der das Ende des Mahlvorgangs anzeigt.

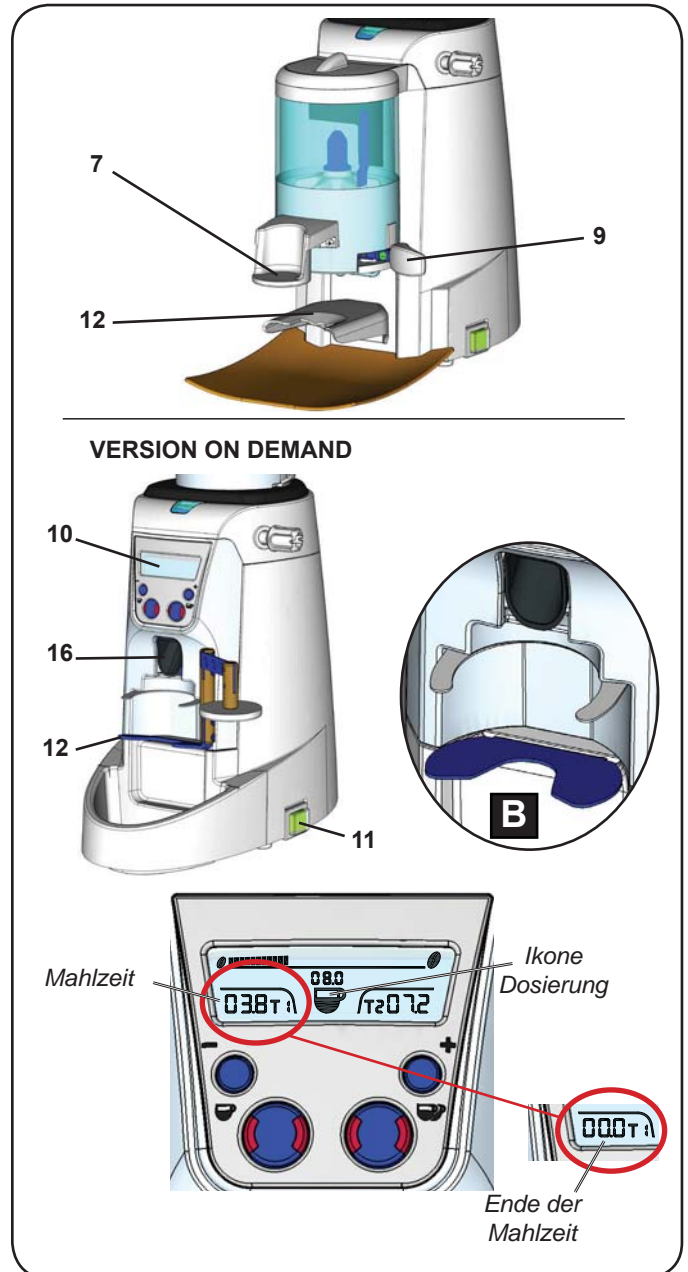
Der Mahlvorgang kann jederzeit unterbrochen werden, indem erneut die vorher gedrückte Taste (Einzeldosis oder Doppeldosis) gedrückt wird.



**In die Rutsche für fertig gemahlene Kaffee (16) KEINE GEGENSTÄNDE EINFÜHREN.**



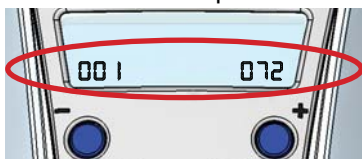
**Achten Sie beim Einsetzen des Filterhalters und während der normalen Arbeitsvorgänge auf die Gabelstücke aus Metall (siehe Feld B).**



### Zähler (version ON DEMAND)

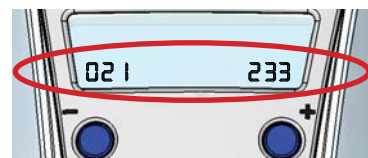
#### • Zähler der Einzelportionen

Die Dosiermühle mit dem Hauptschalter (11) einschalten und den Schalter gedrückt halten  $\Rightarrow$ ; Das Display (10) zeigt daraufhin die Anzahl der Einzelporions-Entnahmen an:

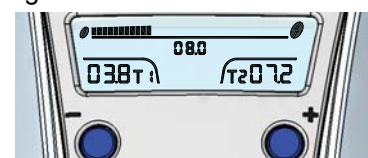


#### • Zähler der Doppelportionen

Die Dosiermühle mit dem Hauptschalter (11) einschalten und den Schalter gedrückt halten  $\oplus$ ; Das Display (10) zeigt daraufhin die Doppelporionen aller Entnahmen an:



Nach dem Loslassen der Taste ( $\oplus$  bzw.  $\Rightarrow$ ) erscheint die Standardanzeige des Bedienmenüs:





## 12. Regelung der Dosierung von gemahlenem Kaffee

### Automatisches Mahl- und Dosierwerk

Die jeweilige Dosierung des gemahlten Kaffees kann eingestellt werden, indem Sie nach Abnahme der Abdeckung (5) des Dosierers die Schraube (17) zur Dosiereinstellung entsprechend einstellen.

Bei Drehung der Schraube gegen den Uhrzeigersinn wird die Dosierung des gemahlten Kaffees erhöht.

Bei Drehung der Schraube im Uhrzeigersinn wird die Dosierung des gemahlten Kaffees vermindert.

### On Demand Mahl- und Dosierwerk

#### Automatische Korrektur der Dosis

Diese Funktion ist werkseitig eingestellt und ermöglicht die automatische Korrektur der Dosis.

Bei der Korrektur wird nicht zwischen den Tasten unterschieden. Diese erfolgt einheitlich und mit Werten von zwischen 0,1 % und 10 %. Der Standardwert ist 3,5 %.

#### Manuelle Korrektur der Dosis

Gehen Sie zur Steigerung oder Minderung des Werts der Menge des gemahlten Kaffees wie folgt vor:

#### Einzeldosis

1. Die Taste gedrückt halten  $\Rightarrow$ ;
2. Nach einigen Sekunden erscheint auf dem Display (10) die Ikone zur Einstellung der Mahlzeiten  $\text{☞}$ .
3. Ändern der Mahlzeiten über die Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  (im Zeitintervall von 1,0 Sek.  $\div$  30,0 Sek.);
4. Bestätigen Sie die neu eingestellte Mahlzeit mit der Taste  $\text{☞}$ .

#### Doppeldosis

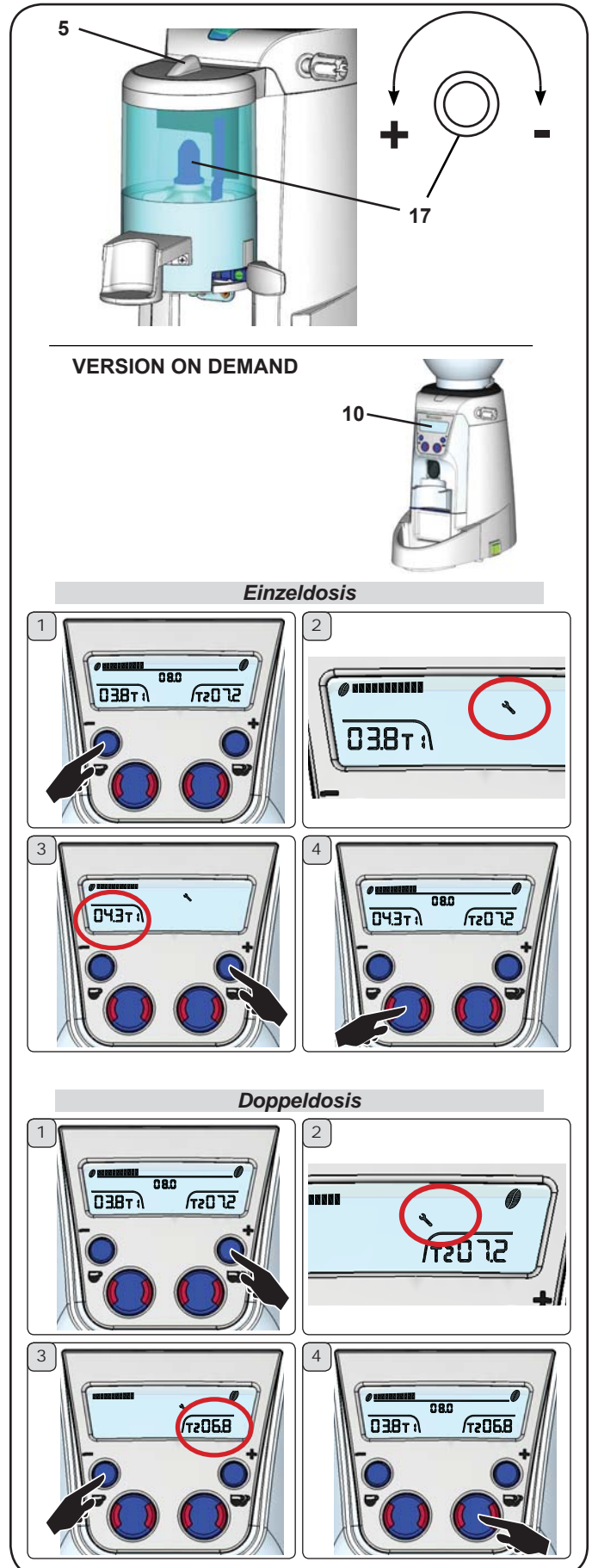
Per aumentare o diminuire la dose doppia operare come segue:

1. Die Taste gedrückt halten  $\oplus$ ;
2. Nach einigen Sekunden erscheint auf dem Display (10) die Ikone zur Einstellung der Mahlzeiten  $\text{☞}$ .
3. Ändern der Mahlzeiten über die Tasten  $\oplus$  oder  $\ominus$  (im Zeitintervall von 1,0 Sek.  $\div$  30,0 Sek.);
4. Bestätigen Sie die neu eingestellte Mahlzeit mit der Taste  $\text{☞}$ .

#### Manualbetrieb

Das Mahl- und Dosierwerk ist für Dauerbetrieb oder Manualbetrieb ausgelegt.

Zu diesem Zweck eine der Tasten (Einzeldosis  $\text{☞}$  oder Doppeldosis  $\text{☞}$ ) gedrückt halten; das Mahl- und Dosierwerk arbeitet so lange, bis die jeweils gedrückte Taste ( $\text{☞}$  o  $\text{☞}$ ) losgelassen wird.





## 13. Reinigung



**Halten Sie sich hinsichtlich des vorschriftsmäßigen Einsatzes des Nahrungsmittelsicherheitsystems (HACCP) an die im vorliegenden Paragraphen aufgeführten Angaben.**

### Allgemeine Hinweise

Die Reinigung muß am Ende des Arbeitstages.

Das Mahl- und Dosierwerk muß unter besonderer Beachtung der Bereiche, die mit dem Kaffee in Berührung kommen, regelmäßig gereinigt werden.



**Gehen Sie zur Reinigung wie nachstehend angegeben vor.**

**Schalten Sie die Maschine über den Hauptschalter (11) ab, und ziehen Sie den Netzstecker.**

**Die Maschine darf auf keinen Fall in Wasser eingetaucht werden!**

### Reinigung des Trichters (2)

Schließen Sie die Klappe (3), indem Sie sie nach innen schieben; Die Kranzschraube (A) lösen und den Trichter (2) vom Mahl- und Dosierwerk abnehmen.

Eventuell verbliebenen Kaffee aus dem Trichter (2) nehmen; den Trichter mit einem feuchten Tuch reinigen (und von allen organischen Reststoffen befreien) (benutzen Sie dazu handelsübliche, für Lebensmittelkontakt zugelassene Reinigungsmittel). Den Trichter anschließend ausspülen und gründlich abtrocknen.

Vergewissern Sie sich vor erneutem Aufsetzen des Trichters (2) auf das Mahl- und Dosierwerk, daß alle gereinigten bzw. befeuchteten Teile perfekt trocken sind.

### Reinigung des Mahl- und Dosierwerks (6) (nur automatisches Modell)

Vor der Reinigung des Mahl- und Dosierwerk (6) müssen Sie zunächst eventuell vorhandene Kaffeereste beseitigen. Nehmen Sie den Deckel (5) ab, und reinigen Sie die Innenflächen und den Antriebsstern mit einem Pinsel, indem Sie den Stern drehen und von eventuell vorhandenen organischen Substanzen befreien.

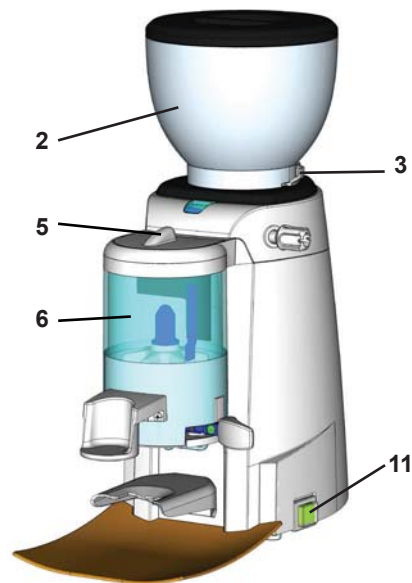
Bewahren Sie den Pinsel in einem trockenen, geschlossenen Behälter auf, und benutzen Sie den Pinsel ausschließlich zur Reinigung des Mahl- und Dosierwerks, um eine Verschmutzung mit anderen Stoffen als Kaffeeresten zu vermeiden.



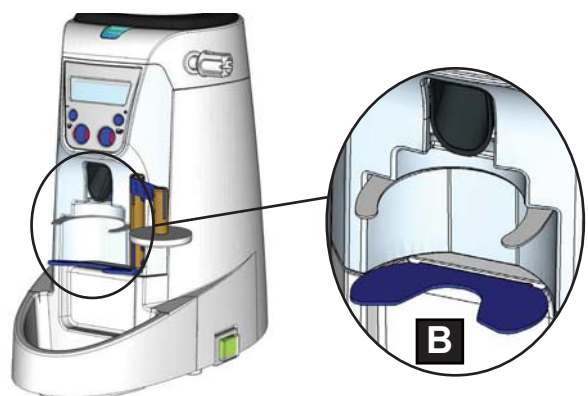
**Das Dosierwerk darf nicht mit Flüssigkeiten oder feuchten Tüchern gereinigt werden!**



**MAHL- UND DOSIERWERK "ON DEMAND"**  
**Achten Sie beim Einsetzen des Filterhalters und während der normalen Arbeitsvorgänge auf die Gabelstücke aus Metall (siehe Feld B)!**



### VERSION ON DEMAND



### Reinigung des Maschinengehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem weichen Tuch OHNE Verwendung von Ammoniak oder scheuernden Putzmitteln, und beseitigen Sie eventuell vorhandene organische Substanzen.

Zu beachten: Sprühen Sie keine Flüssigkeiten in die Vertiefungen des Gehäuses!



### 14. Anomalien - Störungen

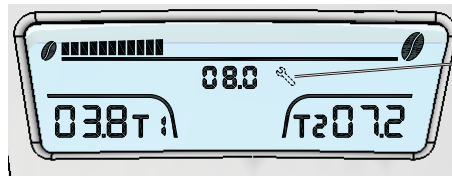
#### Vom Kunden auszuführende Vorgänge

Kontrollieren Sie, bevor Sie sich an den Kundendienst wenden, ob die vorliegende Störung durch Ausführung einer der nachstehend beschriebenen Maßnahmen behoben werden kann.

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
Die Maschine funktioniert nicht, und die Kontrollleuchte ON (11) leuchtet nicht auf.	Unterbrechung der Netzstromversorgung.	Kontrollieren Sie die Netzstromversorgung. Kontrollieren Sie die Stellung des Hauptschalters (11).
Die Maschine funktioniert nicht, obwohl die Kontrollleuchte ON (11) aufleuchtet.	Abschaltung des Gerätes über den Motorschutzschalter.	Lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Gerät arbeitet vorschriftsmäßig, gibt jedoch keinen gemahlten Kaffee ab.	Die Verriegelung (3) des Trichters ist verschlossen.	Kontrollieren Sie die vollständige Öffnung des Verschlusses (3), indem Sie ihn nach außen drehen.

### 15. Diagnostikmeldungen

#### Vom Kundendienst auszuführende Maßnahmen



Schlüsselsymbol  
Fachtechniker

STÖRUNG	STÖRUNGSURSACHE	MASSNAHME
<b>Wartung durchführen</b>	Nach einer bestimmten Anzahl von Zyklen wird das Schlüsselsymbol für den Fachtechniker durchgehend auf dem Display angezeigt.	Kontaktieren Sie bitte baldmöglichst den Kundendienst.
<b>Störung Flash-Speichers</b>	Störung CPU-Platine. Fehler CPU-Platine. Der Fehler wird durch das mit einer Frequenz von 2 Hz blinkende Schlüsselsymbol für den Fachtechniker angezeigt (...).	Die Störung blockiert das Mahl- und Dosierwerk nicht, jedoch kann für die Integrität der gespeicherten Daten keine Garantie übernommen werden. Folglich könnten alle gespeicherten Parameter beschädigt oder auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt werden. Wenn die Störung auch nach einigen Neustarts fort dauert, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.
<b>Fehler Integrität Daten im nicht flüchtigen Speicher</b>	Fehler Integrität der Daten während des Ladens des nicht flüchtigen Speichers beim Start. Der Fehler wird durch das mit einer Frequenz von 1Hz blinkende Schlüsselsymbol für den Fachtechniker angezeigt (...).	Die Störung blockiert das Mahl- und Dosierwerk nicht. Der normale Betrieb des Geräts kann jedoch nicht garantiert werden, da alle gespeicherten Parameter beschädigt und/oder auf die Werkseinstellungen zurückgesetzt sein könnten. Wenn die Störung auch nach einigen Neustarts fort dauert, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.



## Indice

Página

<b>1. Indicaciones generales</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Transporte y desplazamiento</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Instrucciones para la instalación</b>	<b>4</b>
<b>3. Instrucciones para la instalación eléctrica</b>	<b>4</b>
<b>4. Conexión equipotencial</b>	<b>4</b>
<b>5. Colocación de la tolva</b>	<b>5</b>
<b>6. Advertencias</b>	<b>5</b>
<b>7. Mantenimiento y reparaciones</b>	<b>6</b>
<b>8. Interrupción definitiva del servicio</b>	<b>6</b>

### USO

<b>9. Encendido diario</b>	<b>7</b>
<b>10. Regulación de las aspas</b>	<b>8</b>
<b>11. Extracciones de café molido</b>	<b>9</b>
<b>12. Regulación de la dosis de café molido</b>	<b>10</b>
<b>13. Operaciones de limpieza</b>	<b>11</b>
<b>14. Anomalías – Averías</b>	<b>12</b>
<b>15. Mensajes de diagnóstico</b>	<b>12</b>



## 1. Indicaciones generales



**Lea atentamente las advertencias y las indicaciones facilitadas en el manual DE USO antes de utilizar o de realizar cualquier intervención en el aparato, ya que en él se facilitan importantes advertencias sobre la seguridad y la correcta praxis higiénica durante el uso del mismo.**

**Conserve el manual en un lugar seguro para futuras consultas.**

- Este aparato ha sido realizado para moler café en granos y dosificar el café molido que se utiliza en las máquinas de café expés. Cualquier otro uso debe considerarse no conforme.
- Hay que instalar el aparato en un lugar donde pueda ser usado sólo por el personal adecuadamente formado e informado sobre los riesgos de uso del mismo.
- El aparato está dirigido al uso profesional.
- El equipo puede ser usado por niños con edad no inferior a los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia ni conocimientos suficientes, siempre y cuando lo hagan bajo la supervisión de otras o después de haber recibido las instrucciones relativas al uso seguro de equipo y hayan comprendido los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el equipo.  
La limpieza y el mantenimiento que debe ser efectuada por el usuario no deben encargarse a niños sin la debida supervisión.  
El uso por parte de menores, con o sin la vigilancia de un adulto, no debe entrar en contraste con las normas locales que regulan las relaciones de trabajo.
- No deje nunca el aparato sin vigilancia mientras está funcionando.
- El aparato no ha sido proyectado para su uso en ambiente externo.
- No exponga el aparato a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).
- No limpie el aparato con chorros de agua.
- Ruidosidad: nivel de presión sonora ponderado A: 72 dB, incertidumbre KpA: 2,5 dB..
- En caso de daños en el cable de alimentación, éste deberá ser sustituido únicamente por personal técnico cualificado y autorizado.
- Cualquier uso diferente del anteriormente descrito se considerará impropio y podrá generar situaciones de peligro; el fabricante no se asume ninguna responsabilidad por los daños que pudieran producirse a causa de un uso impropio del aparato.





## ATENCIÓN

La instalación, el desmontaje y las regulaciones deberán ser realizadas exclusivamente por personal técnico cualificado y autorizado.

Lea atentamente las advertencias y las indicaciones incluidas en el presente manual, ya que facilitan importantes indicaciones sobre la seguridad en la instalación, el uso y el mantenimiento del aparato.

Conserve este manual en un lugar seguro para futuras consultas.

## 2.1 Transporte y desplazamiento

### Embalaje

- El aparato está envasado en un embalaje resistente de cartón y cuenta con las protecciones internas adecuadas. El embalaje incluye los símbolos convencionales que se deben observar durante el movimiento y el almacenamiento del aparato.
- El transporte se debe realizar según las indicaciones del embalaje, desplazando el bulto con las debidas precauciones y evitando cualquier forma de colisión.
- No exponga el embalaje a la acción directa de los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo).

### Controles en el momento de la recepción

- Al recibir el aparato, compruebe la exactitud y la correspondencia de la documentación de transporte (véanse las etiquetas de embalaje).
- Controle que el embalaje en su paquete original no esté dañado.
- Una vez extraído el embalaje, asegúrese de la integridad del aparato y de sus posibles dispositivos de seguridad.
- Los componentes del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) no deben permanecer al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.

### Advertencias para la eliminación del embalaje



Los materiales del embalaje son eco-compatibles y reciclables. Con el fin de proteger y defender el medioambiente, es importante entregarlos en centros específicos de recuperación/eliminación según la normativa local vigente.

### Desplazamiento



El personal encargado de desplazar el aparato debe estar informado sobre los riesgos relacionados con la manipulación de las cargas.

Manipule el aparato prestando siempre la máxima atención y utilizando, cuando sea posible, un medio de levantamiento adecuado (tipo carretilla elevadora).

En el caso de manipulación manual hay que comprobar que:

- haya un número adecuado de personas con relación al peso y la dificultad de manipulación del aparato;
- se utilicen siempre los dispositivos necesarios para la prevención de accidentes (calzado, guantes).



## 2.2 Instrucciones para la instalación

- Antes de conectar el aparato asegúrese de que los datos indicados en la placa correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- Controlar que el cable de alimentación se encuentre en buenas condiciones; si está dañado, sustituirlo.
- El cable de alimentación se deberá desenrollar en toda su longitud.
- El aparato se deberá apoyar sobre una superficie plana y estable.
- La temperatura ambiente tiene que estar comprendida entre los 10° y 32°C (50°F y 90°F).
- Las conexiones de alimentación (energía eléctrica), deberá estar en una zona inmediatamente cercana.
- No instale el aparato en locales (cocinas) en los que se haya previsto su limpieza mediante chorros de agua.
- No obstruya las aberturas o los orificios de ventilación o eliminación del calor.
- No instale el aparato en el exterior.
- No instale o utilice el aparato en ambientes potencialmente explosivos.
- No instale el aparato en presencia de sustancias inflamables.



### 3. Instrucciones para la instalación eléctrica

En el momento de la instalación se deberá prever un dispositivo que garantice la desconexión de la red con una distancia de abertura de los contactos tal que permita la desconexión completa en las condiciones de la categoría de sobretensión III y una protección contra la corriente de dispersión con valor equivalente a 30mA. Dicho dispositivo de desconexión se debe prever en la red de alimentación en conformidad con las normas de instalación.

La seguridad eléctrica de este aparato estará garantizada únicamente cuando él mismo esté correctamente conectado a una eficiente instalación de puesta a tierra, según previsto en las vigentes normas de seguridad eléctrica. Es necesario comprobar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, solicitar un control minucioso de la instalación por parte de personal profesionalmente cualificado. El fabricante no puede ser considerado responsable de los posibles daños causados por la omitida puesta a tierra de la instalación.

No utilice adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.

Asimismo se deberá comprobar que el tipo de conexión y la tensión correspondan con lo indicado en la placa de datos

### 4. Conexión equipotencial

Esta conexión, prevista por algunas normas, tiene como objetivo evitar las diferencias del nivel de tensión eléctrica entre las masas de los aparatos instalados en un mismo local.

Este aparato está dotado con un borne, situado en la base, para la conexión de un conductor externo equipotencial.

Una vez finalizada la instalación es NECESARIO llevar a cabo este tipo de conexión:

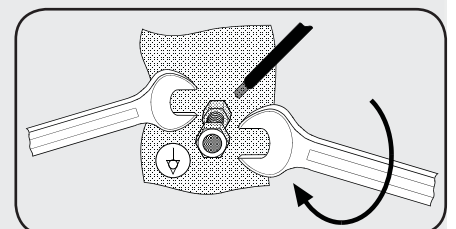
- Utilice un conductor con una sección nominal conforme con las normas vigentes.
- Conecte un extremo del conductor al borne y el extremo opuesto a las masas de los aparatos adyacentes.

La omisión de esta norma de seguridad exime al fabricante de toda responsabilidad por los fallos o los daños que pudieran ser causados a personas o cosas.

**N.B.: NO CONECTE A LA PUESTA A TIERRA DEL SISTEMA DE DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA YA QUE EL CONDUCTOR DE PUESTA A TIERRA EN UN CABLE DE ALIMENTACIÓN NO SE CONSIDERA CONDUCTOR DE CONEXIÓN EQUIPOTENCIAL.**



**Recordamos que el Gruppo Cimbali Spa no responde por los daños provocados por una incorrecta conexión eléctrica.  
Recordamos además la responsabilidad del instalador en el caso de daños.**





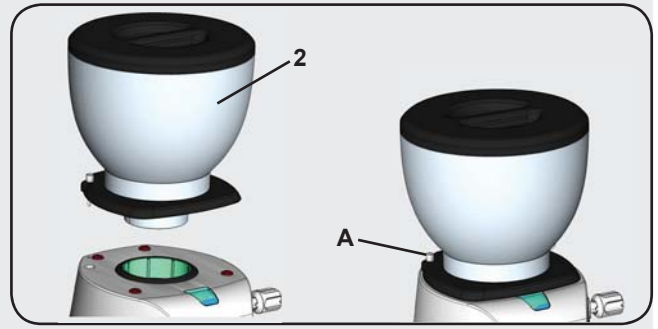
## 5. Colocación de la tolva

Este capítulo del manual es para su uso por parte del personal técnico cualificado y autorizado.

Después de haber eliminado el embalaje, colocar la tolva (2) en el molinillo dosificador y fijarla mediante el casquillo de fijación (A).



El funcionamiento del molinillo dosificador se produce solamente con el casquillo de fijación (A) completamente atornillado.



## 6. Advertencias

### GENERALES

**El constructor declina cualquier responsabilidad por daños a cosas y personas a causa de un uso irregular o no previsto del aparato.**

No ponga en marcha el aparato con las manos mojadas o con los pies descalzos.

Tener cuidado de que el aparato no sea accionado por niños o bien por personas no instruidas para el uso del mismo.

### PROTECTOR TÉRMICO

En el caso de un excesivo calentamiento de los devanados del motor, causado por anomalías de funcionamiento, se prevé la intervención de un protector térmico.

Dejar que se enfríe unos minutos antes de volver a activar el aparato.

En el caso de que el problema se manifieste otra vez, ponerse en contacto con el servicio de asistencia técnica autorizado.

### CONSERVACIÓN DEL CAFÉ

Utilizar siempre café fresco en granos, conservado en tarros o bolsas impermeables con cierre hermético, protegidos contra la luz, en un lugar fresco y seco.

Al final de la jornada de trabajo tratar de utilizar todo el café molido que haya quedado en el dosificador ya que éste puede sufrir una pérdida de aroma y un deterioramiento.



### INTERRUPCIÓN DE LA ACTIVIDAD

Cuando el aparato debe permanecer mucho tiempo sin vigilancia (durante el horario de cierre del establecimiento), efectuar las siguientes operaciones:

- **desenchufar la clavija de la toma de corriente, o bien desactivar el interruptor principal;**
- **vaciar la tolva y el dosificador del café molido;**
- **efectuar la limpieza como se indica en el capítulo correspondiente.**

**El incumplimiento de dichas normas de seguridad exonera al constructor de cualquier responsabilidad por averías, daños a cosas o lesiones a personas.**



## 7. Mantenimiento y reparaciones

En caso de mal funcionamiento, apague la máquina, desconecte el interruptor principal y comuníquelo al servicio de asistencia.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apague la máquina y solicite el recambio al servicio de asistencia.



**Para garantizar la seguridad durante el funcionamiento y de las funciones es indispensable:**

- seguir todas las instrucciones del fabricante;
- comprobar periódicamente, por parte de personal cualificado y autorizado la integridad de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez antes de los 3 años de funcionamiento y posteriormente cada año).



### ATENCIÓN

una manutención realizada por personal no cualificado puede perjudicar la seguridad y la conformidad de la máquina a las normas vigentes.

Solicite la asistencia únicamente de personal cualificado y autorizado.

### ATENCIÓN

Utilice única y exclusivamente piezas de recambio originales garantizadas por la casa madre; en caso contrario decae por completo la responsabilidad del fabricante.

## 8. Puesta fuera de servicio definitiva (Solo para los productos con la marca )

*De acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/UE sobre los residuos eléctricos (WEEE), se pone en conocimiento de los usuarios de la Comunidad Europea lo siguiente.*

El aparato eléctrico no se debe eliminar como residuo urbano, si no que es necesario respetar la recolección separada de residuos introducida por la Directiva especial para la eliminación de residuos derivados de equipos eléctricos.



El proceso adecuado de recogida diferenciada permite dirigir el aparato desechado al reciclaje, a su tratamiento y a su eliminación de una forma compatible con el medio ambiente, contribuyendo a evitar los posibles efectos negativos en el medio ambiente y en la salud y favoreciendo el reciclaje de los materiales de los que está formado el producto. La eliminación de residuos eléctricos que no respete las normas vigentes conlleva la aplicación de sanciones administrativas y penales.

Los aparatos eléctricos del GRUPPO CIBALI están marcados por un símbolo que representa un contenedor de basura sobre ruedas cruzado por una barra. El símbolo indica que el aparato fue introducido en el mercado después del 13 de agosto de 2005 y que debe ser objeto de recogida selectiva de residuos.



### PUESTA FUERA DE SERVICIO DEFINITIVA

Para la salvaguardia del ambiente actuar según la normativa local vigente.



# USO

## 9. Encendido diario

### Operaciones preliminares

Controlar que la tolva (2) esté colocada perfectamente en el molinillo-dosificador, levantar la tapa (1) y llenarla con café en granos.

Comprobar la completa apertura del cierre (3) tirando hacia fuera.



**El funcionamiento del molinillo dosificador se produce solamente con el casquillo de fijación (A) completamente atornillado.**

**ATENCIÓN:** este aparato se equipa de dispositivo automático con "ON/OFF" retrasado.

### Encendido: indicaciones generales



"Antes de poner en funcionamiento el aparato, controlar que el interruptor principal de la alimentación eléctrica esté conectado".

### Molinillo-dosificador automático

Poner en marcha el aparato colocando el interruptor (11) en la indicación "1".

Este aparato está equipado con un dispositivo de parada automático que interviene cada vez que el dosificador (6) está suficientemente lleno de café molido; dejando el interruptor general (11) en la posición "1" el molinillo-dosificador se pondrá en marcha automáticamente cuando, después de algunas extracciones, sea necesario restablecer el nivel de café molido.

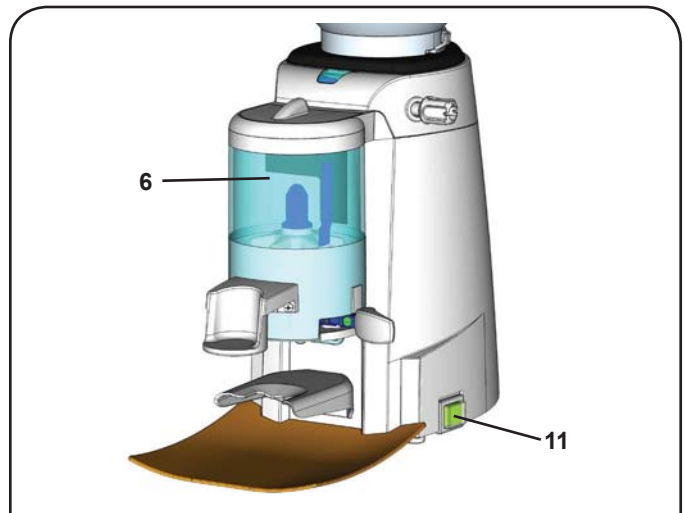
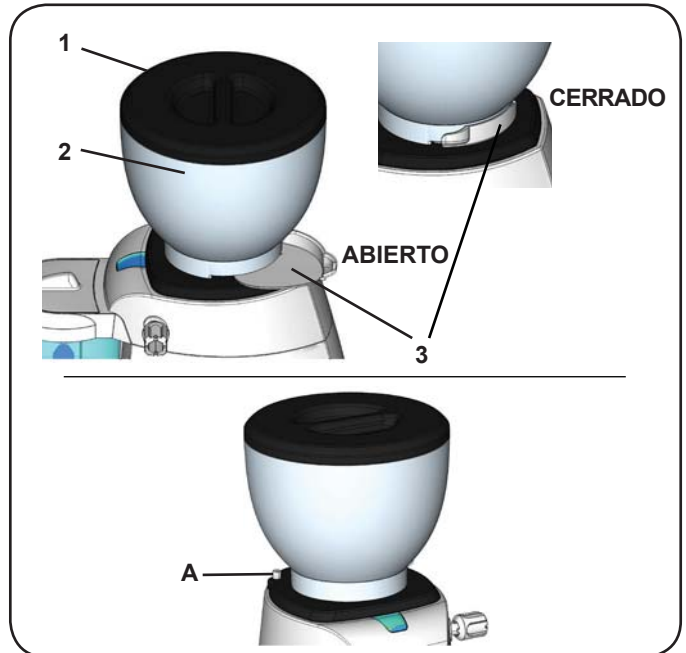
Al final de la jornada de trabajo, apagar el aparato colocando el interruptor general (11) en la posición "0".

### Molinillo-dosificador On Demand

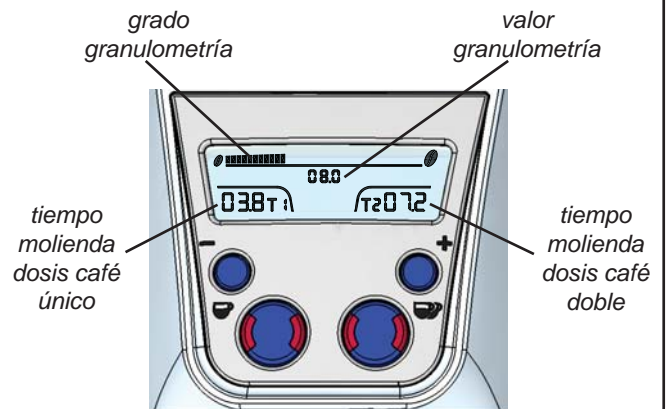
Poner en marcha el aparato colocando el interruptor (11) en la indicación "1".

En la versión On Demand, cuando se enciende el molinillo dosificador en el display (10) se visualizan los tiempos programados para la dosis de café (único y doble) y una barra que indica el grado de granulometría con el respectivo valor de referencia.

Al final de la jornada de trabajo, apagar el aparato colocando el interruptor general (11) en la posición "0".



### VERSIÓN ON DEMAND







## 10. Regulación de las aspas

**Nota:** operaciones que hay que efectuar con el aparato apagado.

### Molinillo-dosificador automático

La regulación del molinillo para obtener un diferente grado de molienda, se realiza por medio del tornillo (4) y las variaciones se pueden comprobar observando lo que aparece en el indicador (18) graduado.

### Molinillo-dosificador On Demand

#### Sistema automático de ajuste de la dosis.

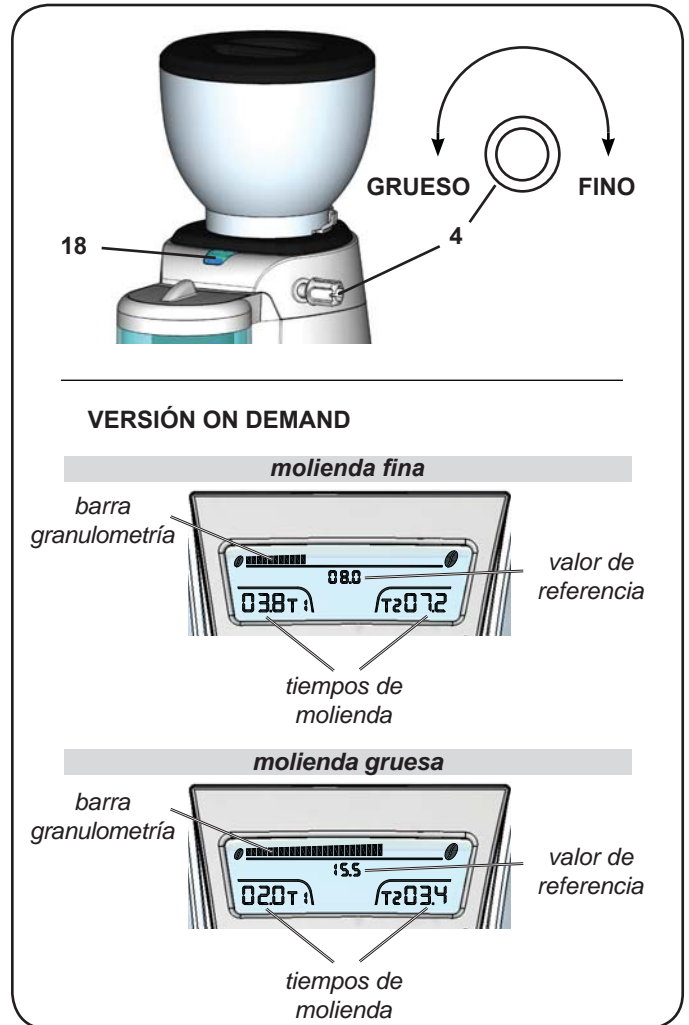
Con cada regulación del molinillo, el tiempo de molienda de las dosis de café se ajusta automáticamente en función de la granulometría elegida.

En la versión On Demand la regulación del molinillo para obtener un diferente grado de molienda, se efectúa mediante el tornillo (4) y las variaciones se pueden verificar en el display según la siguiente lógica:

- *molienda fina* › barra granulometría reducida, valor de referencia bajo;
- *molienda gruesa* › barra granulometría ampliada, valor de referencia alto.

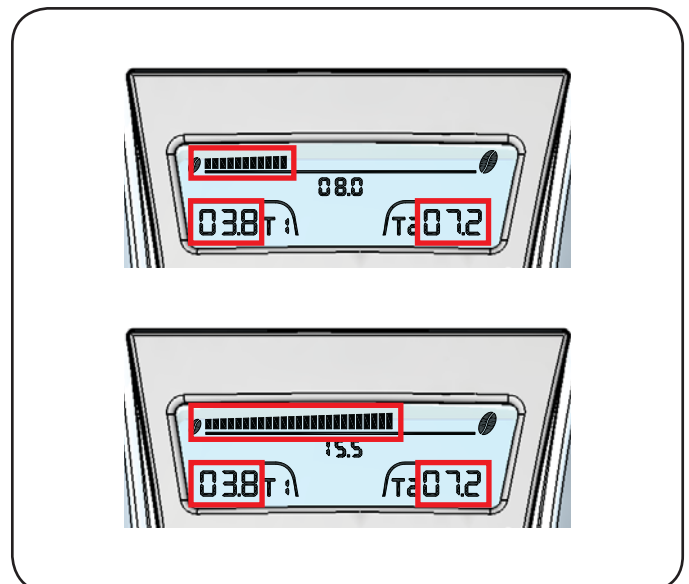
Si se advierte que la erogación del café es muy lenta, significa que se utiliza café molido demasiado fino, por lo tanto es necesario girar el casquillo (4) en sentido contrario a las agujas del reloj para obtener una molienda más gruesa (numeración indicador aumenta: 2 - 3 - 4 ...).

Si se advierte que la erogación del café es muy rápida, significa que se utiliza café molido demasiado grueso, por lo tanto es necesario girar el casquillo (4) en el sentido de las agujas del reloj para obtener una molienda más fina (numeración indicador disminuye: 4 - 3 - 2 ...).



Con función «Corrección Dosis» NO habilitada.  
La habilitación y la configuración corre a cargo del personal técnico.

Con las regulaciones de las muelas el tiempo de molienda de las dosis de café permanece invariable.







## 11. Extracciones de café molido

### Molinillo-dosificador automático

Colocar el portafiltro de la máquina de café en la horquilla (12) y empujarlo hasta que llegue al tope.

Tirar de la palanca (9) de distribución café molido hacia sí para efectuar la extracción de una dosis (en el caso de filtro cónico para una dosis) y dejar que la palanca vuelva a la posición inicial sin empujarla con la mano.

Efectuar dos extracciones en el caso de utilizar el filtro para dos cafés.

Colocar el portafiltro debajo del prensador (7) y prensar el café.

### Molinillo-dosificador On Demand

Colocar el portafiltro de la máquina para café en la horquilla (12), en correspondencia de la rampa del café molido (16).

Presionar una de las teclas ☕ (dosis única) o ☕☕ (dosis doble); el molinillo-dosificador se pone en funcionamiento durante el tiempo de molienda programado.

El café molido baja de la rampa (16); en el display (10) aparece el icono de la dosis elegida (única-doble ☕, dosis doble ☕☕) y el tiempo de molienda programado disminuye hasta llegar a 0 (cero) al final de la operación.

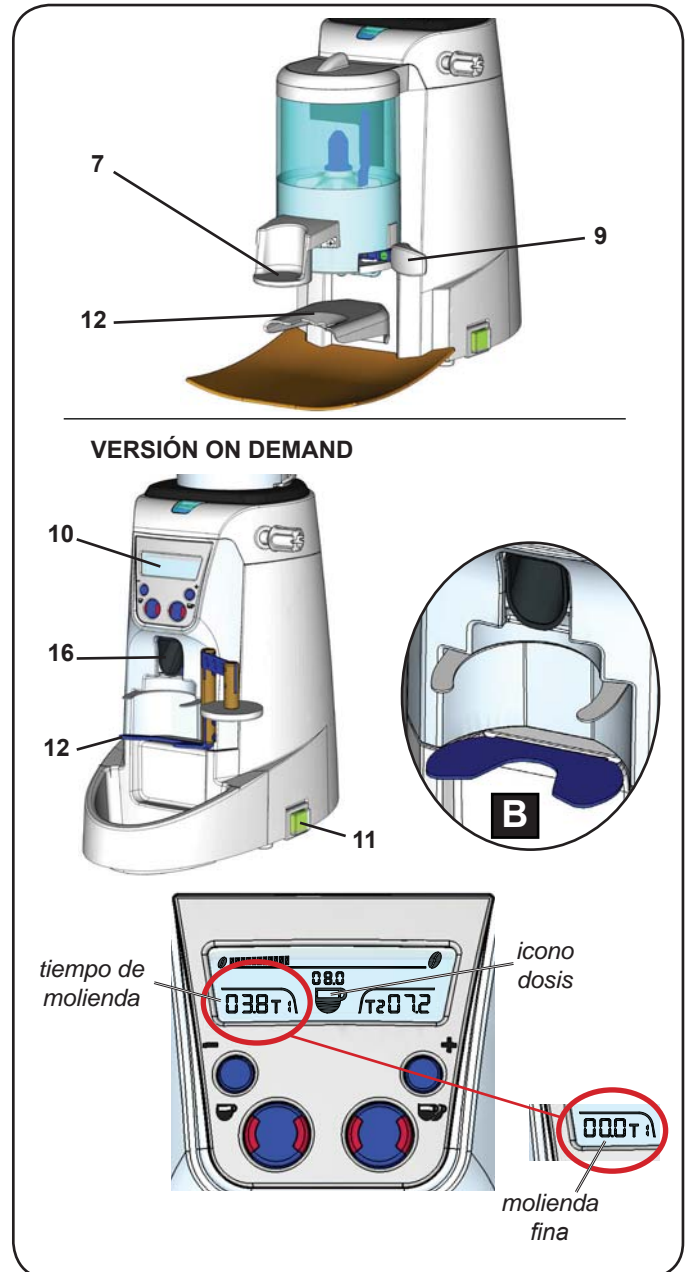
La molienda se puede interrumpir en cualquier momento presionando otra vez la tecla de dosis anteriormente activada.



**NO hay que introducir ningún objeto en el interior de la rampa de café (16).**



Durante la colocación del portafiltro y en las normales operaciones cotidianas hay que prestar la máxima atención a las horquillas de soporte metálicas indicadas en el recuadro (B).



### Contadores (versión ON DEMAND)

#### • Contador monodosis

Encienda el molinillo-dosificador mediante el interruptor general (11) manteniendo presionada la tecla ☐; sul display (10) comparará il numero di prelievi effettuati con la dose singola:

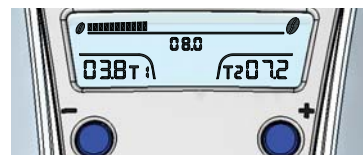


#### • Contador dosis dobles

Encienda el molinillo-dosificador mediante el interruptor general (11) manteniendo presionada la tecla ☐; en el visualizador (10) se mostrará el número de tomas dobles efectuadas:



Quando se deje de presionar la tecla ☐ o ☐ se visualizará la normal pantalla de trabajo:





## 12. Regulación de la dosis de café molido

### Molinillo-dosificador automático

Para regular la dosis de café molido en cada extracción, hay que, después de haber levantado la tapadera (5) del dosificador, utilizar el tornillo (17) para la regulación de la dosis.

Girando en el sentido contrario a las agujas del reloj se aumenta la cantidad de café molido.

Girando en el sentido de las agujas del reloj se disminuye la cantidad de café molido.

### Molinillo-dosificador On Demand

#### Corrección dosis automática






Esta función se programa en la fábrica y permite la corrección automática de las dosis.

La corrección no será diferenciada por tecla, sino que será única y asumirá valores en porcentaje comprendidos entre 0,1 % y 10 %. El valor por defecto será 3,5 %.

#### Corrección dosis manual






Para aumentar o disminuir la dosis de café molido hay que actuar de la siguiente forma:

#### Dosis Única

1. mantener presionada la tecla ;
2. después de unos segundos en el display (10) aparecerá el icono de la programación .
3. modificar el tiempo de molienda mediante las teclas  o  (en el intervalo 1.0" ÷ 30.0");
4. confirmar el nuevo tiempo presionando la tecla .




#### Dosis Doble

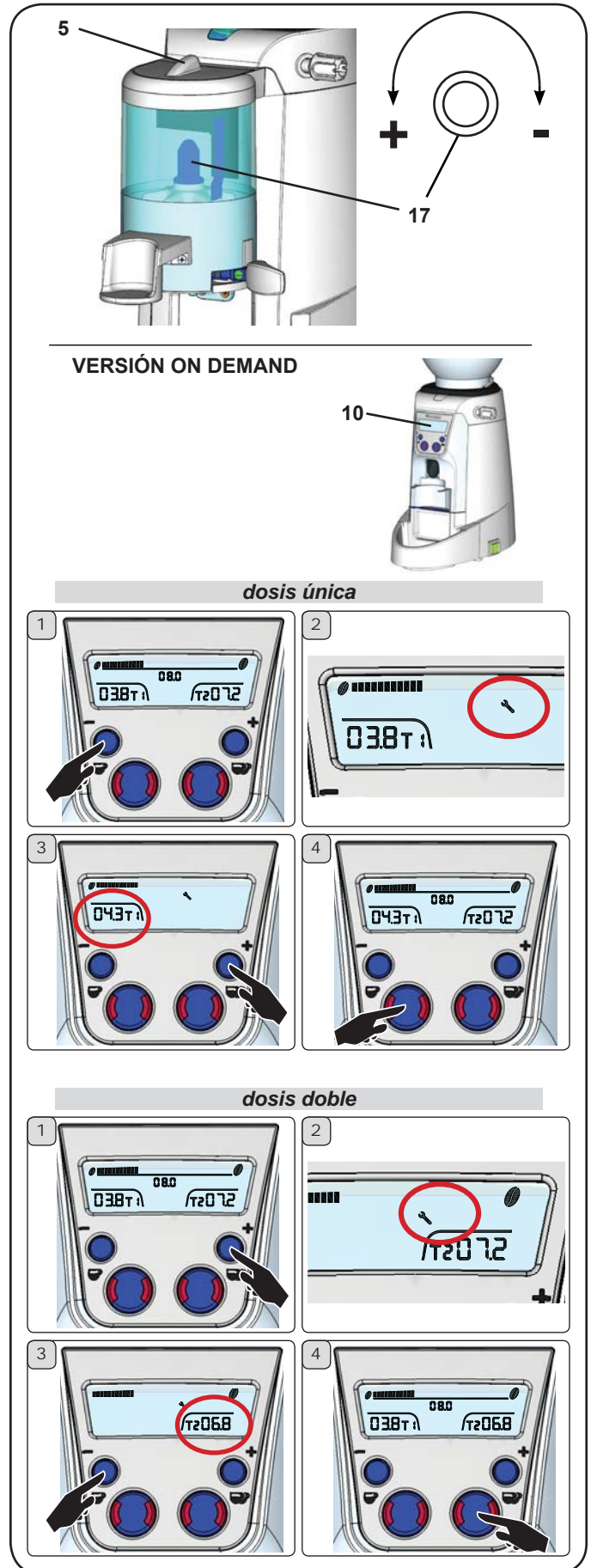
Para aumentar o disminuir la dosis doble hay que actuar de la siguiente forma:

1. mantener presionada la tecla .
2. después de unos segundos en el display (10) aparecerá el icono de la programación .
3. modificar el tiempo de molienda mediante las teclas  o  (en el intervalo 1.0" ÷ 30.0");
4. confirmar el nuevo tiempo presionando la tecla .

#### Funcionamiento Manual

El molinillo-dosificador puede funcionar también en modalidad continua o manual.

Para ello hay que presionar y mantener presionada una de las teclas (dosis única) o  (dosis doble); el molinillo dosificador se pone en funcionamiento y sigue trabajando hasta que se suelta la tecla ( o ) presionada anteriormente.





## 13. Operaciones de limpieza



Para la correcta aplicación del sistema de seguridad alimentaria (HACCP) hay que respetar todo lo indicado en el presente apartado.

### Advertencias generales

Operaciones que hay que realizar al final de la jornada de trabajo.

Hay que efectuar periódicamente la limpieza del molinillo-dosificador con especial atención en la zona que está en contacto con el café.

Para realizar las operaciones de limpieza actuar como se indica a continuación.



**Apagar siempre el aparato por medio del interruptor (11) y desconectar la alimentación eléctrica utilizando el interruptor omnipolar.**

**No sumergir el aparato en el agua.**

### Limpieza tolva (2)

Cerrar la tapa (3) empujándola hacia dentro; destornillar el casquillo de fijación (A) y separar la tolva (2) del molinillo dosificador.

Eliminar el café que eventualmente haya quedado en la tolva (2); lavarla (eliminando eventuales residuos orgánicos presentes) mediante un paño húmedo utilizando productos y modalidades normalmente permitidos para objetos en contacto con alimentos. Aclarar perfectamente y secar.

Antes de volver a colocar la tolva (2) en el molinillo-dosificador, comprobar que se han secado perfectamente las partes mojadas o húmedas.

### Limpieza dosificador (6) del café molido (solo versión automática)

Para realizar la limpieza del cuerpo del dosificador (6) vaciar antes todo el café molido, quitar la tapa (5) y con un pincel limpiar las superficies internas y la estrella de arrastre haciéndola girar, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Conservar el pincel en un lugar cerrado y protegido, teniendo cuidado en utilizarlo exclusivamente para la limpieza del molinillo-dosificador con el fin de evitar contaminarlo con sustancias diferentes.

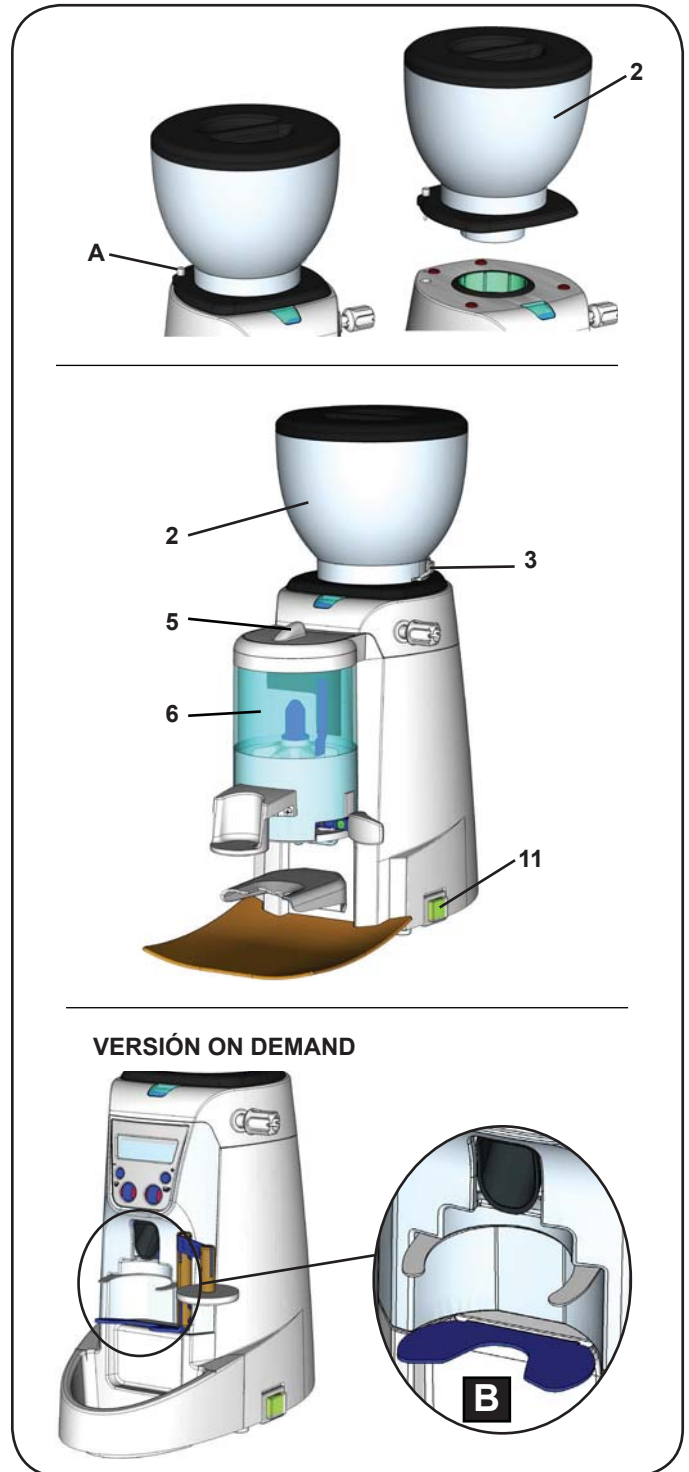


**No limpiar con líquidos o tejidos húmedos el dosificador y sus partes.**



### MOEDOR-DOSEADOR ON DEMAND

**Durante as operações de limpeza prestar a máxima atenção às forquilhas de apoio metálicas indicadas no quadro (B).**



### Carrocería

Usar un paño suave y productos SIN amoníaco o abrasivos, eliminando eventuales residuos orgánicos presentes.

Nota: no utilizar líquidos sobre el cable del aparato.



### 14. Anomalías – Averías

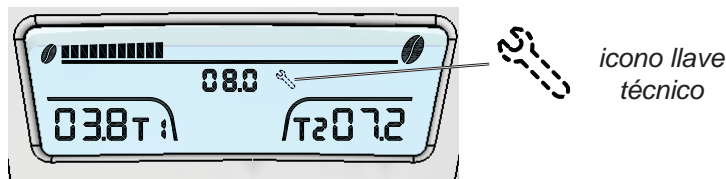
#### Intervenciones realizadas por el cliente

Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, con el objetivo de evitar inútiles gastos, comprobar que el problema presentado por el aparato sea uno de los casos expuestos a continuación.











ANOMALÍA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona y el indicador luminoso ON (11) está apagado	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar la presencia de energía eléctrica. Controlar la posición del interruptor general (11).
El aparato no funciona y el indicador luminoso ON (11) está encendido.	Intervención del protector térmico.	Esperar a que el aparato se enfríe.
El aparato funciona correctamente pero no sale el café molido.	Cierre (3) de la tolva cerrado.	Tirar el cierre (3) hacia fuera para permitir que pase el café al molinillo.

### 15. Mensajes de diagnóstico

#### Intervenciones por parte del Servicio de Asistencia



Español

DEFECT	CAUSE	REMEDY
<b>Efectuar mantenimiento</b>	Después de un determinado número de ciclos el visualizador muestra el icono de la llave técnico  presente de modo fijo.	Contactar lo antes posible con el servicio de asistencia técnica.
<b>Avería memoria FLASH</b>	Avería tarjeta CPU. Desperfecto tarjeta CPU. El defecto aparece señalado mediante la visualización del icono de la llave técnico  parpadeante con una frecuencia de 2 Hz (...  . . .  . . .). 	La anomalía no bloquea el molidor-dosificador, pero no queda garantizada la integridad de los datos memorizados. En consecuencia, es posible que todos los parámetros memorizados se hayan alterado o que se hayan restablecido los valores de fábrica. Si después de reiniciar varias veces la anomalía persiste, contactar con el servicio de asistencia técnica.
<b>Error integridad datos memoria permanente</b>	Error de integridad de los datos al cargarlos desde la memoria permanente durante el inicio del sistema. El defecto aparece señalado mediante la visualización del icono de la llave técnico  parpadeante con una frecuencia de 1 Hz (. . . .  . . . .  . . . .  . . . .). 	La anomalía no bloquea el molidor-dosificador. No obstante, no se garantiza su normal funcionamiento dado que es posible que los parámetros memorizados se hayan alterado o que se hayan restablecido los valores de fábrica. Si después de reiniciar varias veces la anomalía persiste, contactar con el servicio de asistencia técnica.

## Índice

	Página
<b>1. Prescrições gerais</b>	<b>2</b>
<b>2.1 Transporte e movimentação</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Prescrições para a instalação</b>	<b>4</b>
<b>3. Prescrições eléctricas para a instalação</b>	<b>4</b>
<b>4. Conexão equipotencial</b>	<b>4</b>
<b>5. Posicionamento da tremonha</b>	<b>5</b>
<b>6. Advertências</b>	<b>5</b>
<b>7. Manutenção e reparações</b>	<b>6</b>
<b>8. Colocação fora de serviço definitiva</b>	<b>6</b>

### USO

<b>9. Acendimento diário</b>	<b>7</b>
<b>10. Regulação das mós</b>	<b>8</b>
<b>11. Levantamento de café moído</b>	<b>9</b>
<b>12. Regulação da dose de café moído</b>	<b>10</b>
<b>13. Operações de limpeza</b>	<b>11</b>
<b>14. Anomalias - Avarias</b>	<b>12</b>
<b>15. Mensagens de diagnóstico</b>	<b>12</b>





## 1. Prescrições gerais



**Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no manual DE USO antes de utilizar ou manusear, de qualquer maneira, o aparelho, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança e o respeito pela correta praxe higiénica no uso do mesmo.**

**Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.**

- O aparelho está previsto unicamente para a preparação de café expresso e bebidas quentes mediante água quente ou vapor e para o pré-aquecimento das chávenas. Qualquer outra utilização deve ser considerada imprópria.
- O aparelho tem de ser instalado num lugar onde possa ser utilizado apenas por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos de uso do mesmo.
- O aparelho é destinado ao uso profissional.
- O aparelho pode ser utilizado por crianças de idade não inferior a 8 anos e por pessoas com reduzidas capacidades físicas, sensoriais ou mentais, ou que não possuam experiência ou os conhecimentos necessários, desde que sejam vigiadas ou então depois de terem recebido as instruções relativas à utilização em segurança do aparelho e compreendido os perigos a ele inerentes.

As crianças não devem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção destinada a ser realizada pelo utilizador não deve ser realizada por crianças sem vigilância.

A utilização por menores, com ou sem a vigilância de um adulto, não deve desrespeitar as normas locais que regulamentam os relacionamentos de trabalho.

- Nunca deixar o aparelho sem vigilância durante o funcionamento.
- O aparelho não pode ser utilizado no exterior.
- Se o aparelho for armazenado em locais cuja temperatura pode baixar para além do ponto de congelamento, esvaziar a caldeira e as tubagens de circulação da água.
- Não deixar o aparelho exposto a agentes atmosféricos (chuva, sol, gelo).
- Não limpar o aparelho com jatos de água.
- Ruído: nível de pressão acústica ponderada 72 dB, incerteza KpA: 2,5 dB.
- Em caso de danos no cabo de alimentação, o mesmo terá de ser substituído apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Qualquer utilização diferente da acima descrita, é imprópria e poderá ser fonte de perigo; o fabricante não assume nenhuma responsabilidade em caso de danos que possam derivar de uma utilização imprópria deste aparelho.





## ATENÇÃO

A instalação, a desmontagem e as regulações devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.

Ler atentamente as advertências e as prescrições contidas no presente manual, por fornecerem importantes indicações respeitantes a segurança de instalação uso e manutenção.

Conservar atentamente este manual para eventuais consultas futuras.

## 2.1 Transporte e movimentação

### Embalagem

- O aparelho é embalado numa embalagem robusta de cartão e com as proteções internas adequadas. Na embalagem constam os símbolos convencionais que devem ser observados durante a movimentação e o armazenamento do aparelho.
- O transporte deve ser efetuado de acordo com as indicações contidas na embalagem, deslocando a embalagem com a devida cautela e evitando qualquer forma de colisão.
- Não deixar o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol e gelo).

### Verificações ao receber o aparelho

- Ao receber o aparelho, verificar a exatidão e a correspondência da documentação de transporte (ver etiquetas na embalagem).
- Verificar que o acondicionamento, na sua embalagem original, não se encontre danificado.
- Depois de ter retirado a embalagem, verificar a integridade do aparelho e dos dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem (sacos de plástico, poliestireno expandido, pregos, etc.) não devem ser deixados ao alcance das crianças por serem potenciais fontes de perigo.

### Advertências para a eliminação da embalagem



Os materiais da embalagem são Eco-compatíveis e recicláveis. Para a proteção e a tutela do ambiente, não devem ser deitados no lixo, mas entregues aos centros de recuperação e eliminação específicos, segundo a normativa local em vigor.

### Movimentação



O pessoal encarregado da deslocação do aparelho tem de ter conhecimento dos riscos ligados à movimentação das cargas.

Movimentar o aparelho, prestando sempre muita atenção e utilizando, sempre que possível, um meio de levantamento adequado (tipo empilhador).

No caso de movimentação manual certificar-se de que:

- esteja presente um número de pessoas adequado em função do peso e da dificuldade de manejamento do aparelho;
- sejam utilizados sempre os dispositivos contra acidentes necessários (sapatos, luvas).



## 2.2 Prescrições para a instalação

- Antes de conectar o aparelho, verificar que os dados da placa correspondam aos da rede de distribuição eléctrica.
- Verificar a qualidade do cabo de alimentação, em caso de danos, proceder à substituição.
- Desenrolar o cabo por todo o seu comprimento.
- O aparelho tem de estar colocada numa superfície plana e estável.
- A temperatura ambiente tem de estar incluída entre 10° e 32°C (50°F e 90°F).
- Tem de ter a conexão de alimentação (energia eléctrica) nas imediações.
- Não instalar em locais (cozinhas) em que esteja prevista a limpeza mediante jactos de água.
- Não obstruir as aberturas ou a ranhuras de ventilação ou de eliminação do calor.
- Não instalar o aparelho no exterior.
- Não instalar nem utilizar o aparelho em ambientes potencialmente explosivos.
- Não instalar o aparelho em presença de substâncias inflamáveis.



## 3. Prescrições eléctricas para a instalação

Quando da instalação prever um dispositivo que assegure a desconexão da rede com uma distância de abertura dos contactos que permita a desconexão completa nas condições da categoria de sobretensão III e uma protecção da corrente de dispersão com valor igual a 30mA. Esse dispositivo de desconexão tem de ser previsto na rede de alimentação de acordo com as regras de instalação.

A segurança eléctrica deste aparelho é assegurada apenas quando o mesmo está correctamente conectado a uma instalação à terra eficaz, como previsto pelas normas de segurança eléctrica em vigor. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvida, exigir um controlo cuidadoso da instalação por parte de pessoal profissionalmente qualificado. O construtor não pode ser considerado responsável por eventuais prejuízos causados pela falta de instalação à terra da unidade.

Não usar adaptadores, tomadas múltiplas e/ou extensões.

Verificar ainda que o tipo de conexão e a tensão correspondam aos indicados na placa de dados

## 4. Conexão equipotencial

Esta conexão, prevista por algumas normas, tem a função de evitar as diferenças de nível de potencial eléctrico entre as massas dos aparelhos instalados no mesmo local. Este aparelho está preparado com um borne colocado debaixo da base para a conexão de um condutor externo equipotencial.

Terminada a instalação é **NECESSÁRIO** proceder a este tipo de conexão:

- usar um condutor tendo uma secção nominal de acordo com as normas em vigor.
- conectar uma extremidade do condutor ao borne e o outro terminá-lo às massas dos aparelhos adjacentes.

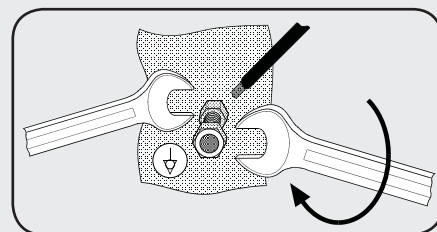
A falta de actuação desta norma de segurança isenta o construtor de qualquer responsabilidade devido a avarias ou prejuízos que possam ser causados a pessoas ou coisas.

**N.B.: NÃO CONECTAR À INSTALAÇÃO À TERRA DA UNIDADES DE DISTRIBUIÇÃO ELÉCTRICA POR O CONDUTOR DE INSTALAÇÃO À NUM CABO DE ALIMENTAÇÃO NÃO SER CONSIDERADO UM CONDUTOR DE CONEXÃO EQUIPOTENCIAL.**



**Recordamos que o Gruppo Cimbali Spa não responde pelos prejuízos provocados por uma conexão eléctrica não correcta.**

**Recordamos ainda a responsabilidade do instalador em caso de prejuízos.**





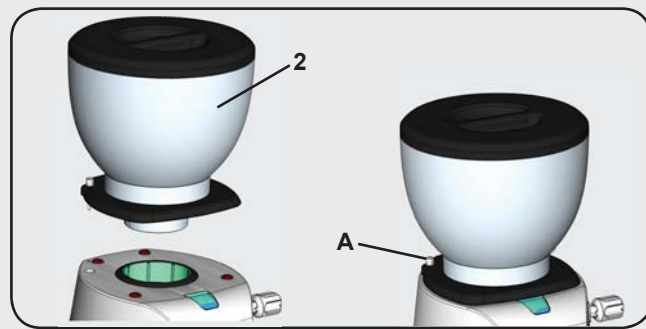
## 5. Posicionamento da tremonha

Este capítulo do manual é para serem utilizado pelo pessoal técnico qualificado e autorizado.

Depois de ter removido a embalagem, posicionar a tremonha (2) no moedor-doseador e fixá-la mediante uma virola de fixação (A).



O funcionamento do moedor-doseador ocorre apenas com a virola de fixação (A) completamente apertada.



## 6. Advertências

### ADVERTÊNCIAS GERAIS

O construtor declina qualquer responsabilidade quanto a danos a coisas e pessoas decorrentes de um uso irregular ou não previsto do aparelho.

Não colocar o aparelho a funcionar com as mãos molhadas ou os pés descalços.

Prestar atenção para que o aparelho não seja accionado por crianças ou por pessoas não instruídas para o uso do mesmo.

### PROTECTOR TÉRMICO

Em caso de um aquecimento excessivo dos enroladores do motor, causado por anomalias de funcionamento, está prevista a intervenção de um protector térmico.

Deixar arrefecer por alguns minutos antes de pôr o aparelho novamente a funcionar.

No caso do problema se apresentar novamente, contactar o serviço de assistência técnica autorizado.

### CONSERVAÇÃO DO CAFÉ

Utilizar sempre café fresco, em grãos, conservado em frascos ou saquinhos impermeáveis com fecho hermético, protegido da luz, em lugar fresco e enxuto.

No final do dia de trabalho, procurar utilizar todo o café moído que ficou no doseador, por o mesmo estar sujeito à perda do aroma e a deterioração.



### INTERRUPÇÃO DA ACTIVIDADE

Quando o aparelho ficar por muito tempo sem ninguém (por exemplo durante o encerramento das actividades), efectuar as seguintes operações

- retirar o plugue (a ficha) da tomada de corrente ou remover o interruptor principal;
- esvaziar a tremonha e o doseador do café moído;
- efectuar a limpeza, como indicado no respetivo capítulo.

A inobservância de tais normas de segurança exime o fabricante de qualquer responsabilidade decorrente de avarias ou danos causados a objectos e/ou lesões a pessoas.



## 7. Manutenção e reparações

Em caso de mau funcionamento, desligar a máquina, desinserir o interruptor principal e informar o serviço de assistência.

Em caso de prejuízos ao cabo de conexão eléctrica, desligar a máquina e pedir uma peça sobresselente ao serviço de assistência.



**Para salvaguardar a segurança de exercício e das funções é indispensável:**

- seguir todas as instruções do construtor;
- mandar verificar periodicamente por parte de pessoal qualificado e autorizado a integridade das protecções e o funcionamento correcto de todos os dispositivos de segurança (a primeira vez não para além de 3 anos e seguidamente cada ano).



### ATENÇÃO

Uma manutenção realizada por pessoal não qualificado pode prejudicar a segurança e a conformidade das normas em vigor da máquina.

Pedir a assistência apenas de pessoal qualificado e autorizado.

### ATENÇÃO

Usar apenas e exclusivamente peças sobresselentes originais garantidas pela casa mãe.

Em caso contrário a responsabilidade do construtor deixa de ter valor.

## 8. Colocação fora de serviço definitiva (Só para os produtos com marca (CE))

*Nos termos da Diretiva Europeia 2012/19/UE sobre os lixos eléctricos (WEEE) comunica-se aos utentes da comunidade europeia quanto a seguir.*

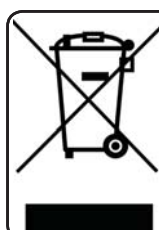
O equipamento eléctrico não pode ser eliminado como lixo urbano, sendo necessário respeitar a recolha separada introduzida pelo regulamento especial para a eliminação do lixo decorrente de equipamentos eléctricos.



A recolha diferenciada adequada para o envio do equipamento desativado à reciclagem, ao tratamento e à eliminação ambientalmente compatível contribui para evitar possíveis efeitos negativos no ambiente e na saúde, além de favorecer a reutilização e/ou a reciclagem de materiais com os quais o equipamento é composto.

A eliminação do lixo eléctrico que não respeite as normas em vigor implica a aplicação de sanções administrativas e penais.

Os equipamentos eléctricos do GRUPPO CIBALI são marcados por um símbolo representando um contentor do lixo sobre rodas barrado. O símbolo indica que o aparelho foi introduzido no mercado depois de 13 de Agosto de 2005 e terá que ser objeto de recolha separada.



### COLOCAÇÃO FORA DE SERVIÇO DEFINITIVA

Para a protecção do ambiente proceder de acordo com o regulamento local em vigor.



# USO

## 9. Acendimento diário

### Operações preliminares

Verificar se a tremonha (2) está colocada perfeitamente sobre o moíno-doseador, levantar a tampa (1) e encher com café em grão. Verificar se a grade (3) está completamente aberta, puxando-a para o exterior.



**O funcionamento do moedor-doseador ocorre apenas com a virola de fixação (A) completamente apertada.**

**ATENÇÃO:** este aparelho é equipado de dispositivo automático com "ON/OFF" atrasado.

### Acensão: Indicações gerais



"Antes de colocar o aparelho em função, averiguar se o interruptor principal da alimentação eléctrica está ligado".

### Moíno-doseador automático

Pôr o aparelho a funcionar, posicionando o interruptor (11) sobre a indicação "1".

Este aparelho é dotado de um dispositivo de paragem automático, que intervém sempre que o doseador (6) estiver suficientemente cheio de café moído; abandonando o interruptor geral (11) na posição "1" o moíno-doseador arrancará automaticamente e, após ter tirado algum café, torna-se necessário restabelecer o nível de café moído.

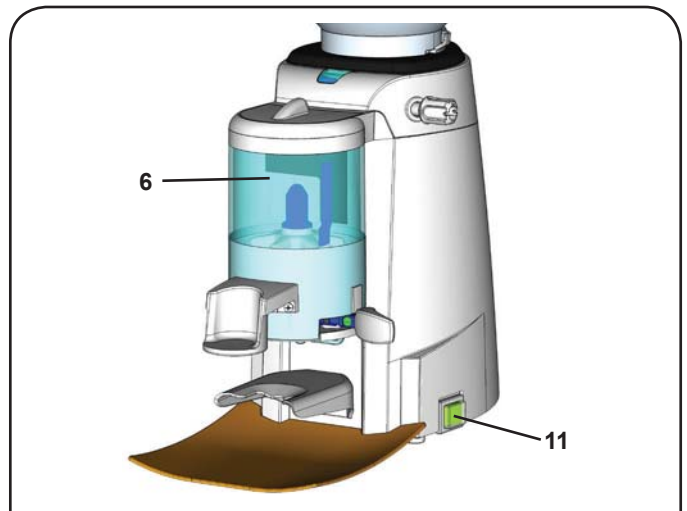
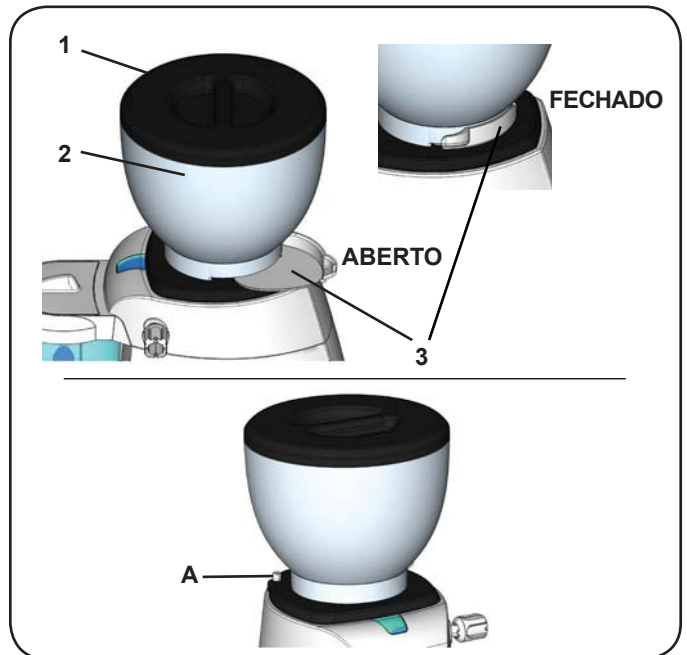
No final da actividade diária, desligar o aparelho, colocando o interruptor geral (11) em posição "0".

### Moíno-doseador On Demand

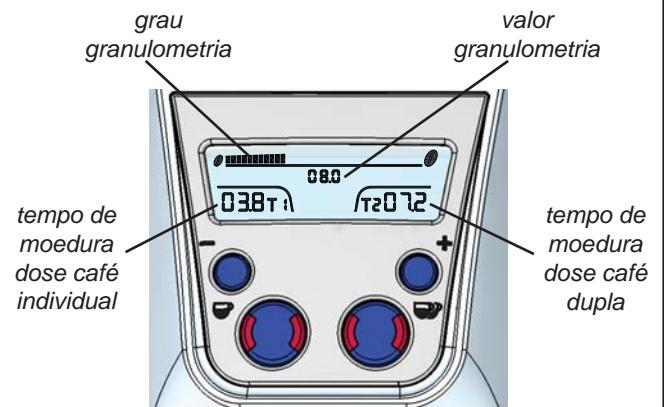
Pôr o aparelho a funcionar, posicionando o interruptor (11) sobre a indicação "1".

Na versão On Demand quando do acendimento do moedor-doseador no mostrador (10) são visualizados os tempos configurados para a dose de café (individual e duplo) e uma barra que indica o grau de granulometria com o respectivo valor de referência.

No final da actividade diária, desligar o aparelho, colocando o interruptor geral (11) em posição "0".



### VERSÃO ON DEMAND







## 10. Regulação das mós

**N.B.:** operações a efectuar com o aparelho desligado

### Moíno-doseador automático

A regulação das mós para obter um diferente grau de moedura, é obtida através do parafuso (4), podendo verificar as variações através do indicador (18) graduado.

### Moíno-doseador On Demand

#### Sistema automático de adequação da dose.

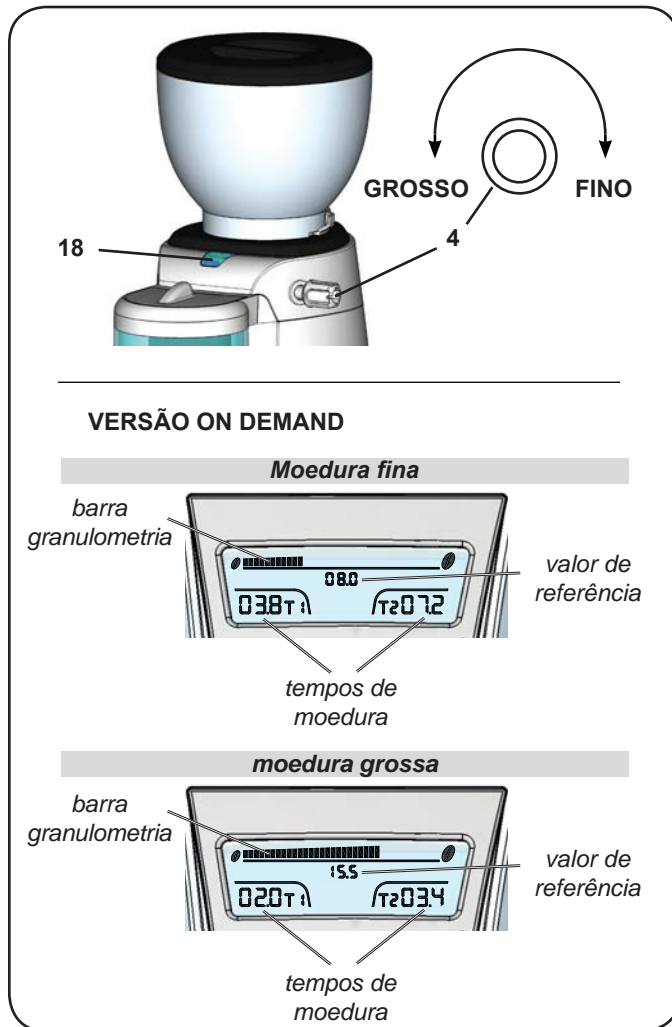
A cada regulação das mós o tempo de moedura das doses de café é adequado automaticamente em função da granulometria pré-escolhida.

Na versão On Demand a regulação das mós para obter um diferente grau de moedura, efectua-se através do parafuso (4) e as variações podem-se verificar no mostrador segundo a seguinte lógica:

- *moedura fina* › barra granulometria reduzida, valor de referência baixo;
- *moedura grossa* › barra granulometria extensa, valor de referência alto.

Se se detectar que a saída do café é muito lenta, isto significa que se está a utilizar café moído demasiado fino, sendo portanto necessário rodear a bucha (4) em sentido contrário aos ponteiros do relógio para atingir uma moedura mais grossa (numeração indicador aumenta: 2 - 3 - 4 ...).

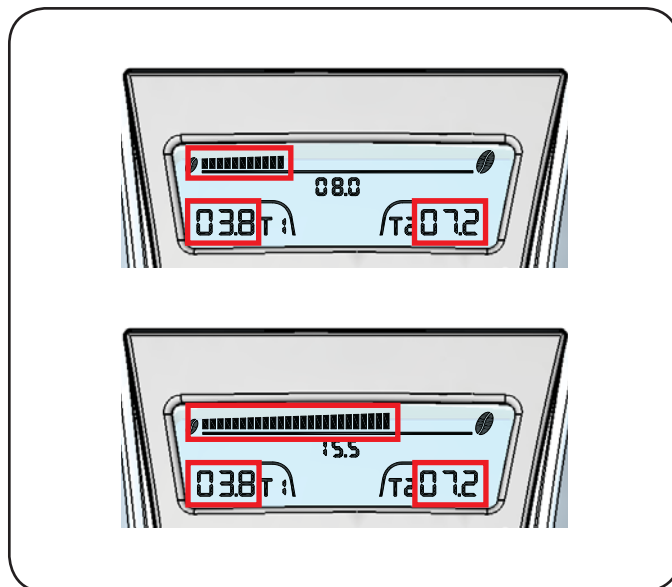
Se se detectar que a saída do café é muito rápida, isto significa que se está a utilizar café moído demasiado grosso, sendo portanto necessário rodear a bucha (4) em sentido dos ponteiros do relógio para atingir uma moedura mais fina (numeração indicador diminui: 4 - 3 - 2 ...).



Com a função “Correção das Doses” NÃO habilitada.

A habilitação e a configuração é a cargo do pessoal técnico.

**Em cada regulação das mós, o tempo de moagem das doses de café mantém-se inalterado.**







## 11. Levantamento de café moído

### Moíno-doseador automático

Posicionar o porta-filtro da máquina de café sobre a forquilha (12) e fazer pressão até este entrar em contacto com o dispositivo de bloqueio.

Puxar a alavanca (9) de distribuição do café moído em direcção a si próprio para obter o levantamento de uma dose (no caso de filtro cónico de uma dose) e deixar que a alavanca regresse à posição de partida sem a acompanhar com a mão.

Efectuar dois levantamentos em caso de utilização do filtro para dois cafés.

Deslocar o porta-filtro em correspondência do pisa-café (7) e pisar o café.

### Moíno-doseador On Demand

Posicionar o porta filtro da máquina para café na forquilha (12), em correspondência do escorregão do café moído (16).

Premer uma das teclas ☕ (dose individual) ou ☕☕ (dose dupla); o moedor-doseador coloca-se em função pelo tempo de moedura configurado.

Do escorregão (16) sai o café moído; no mostrador (10) é visualizada a ícone da dose pré-escolhida (individual ☕, dupla ☕☕) e o tempo de moedura configurado diminui até alcançar 0 (zero) no fim da operação.

A moedura pode ser interrompida em qualquer momento premindo novamente a tecla dose anteriormente activada.



**NÃO introduzir nenhum objecto no interior do escorregão do café (16).**



**Durante o posicionamento do porta-filtro e nas operações normais quotidianas prestar a máxima atenção às forquilhas de suporte metálicas indicadas no quadro (B).**

### Contadores (versão ON DEMAND)

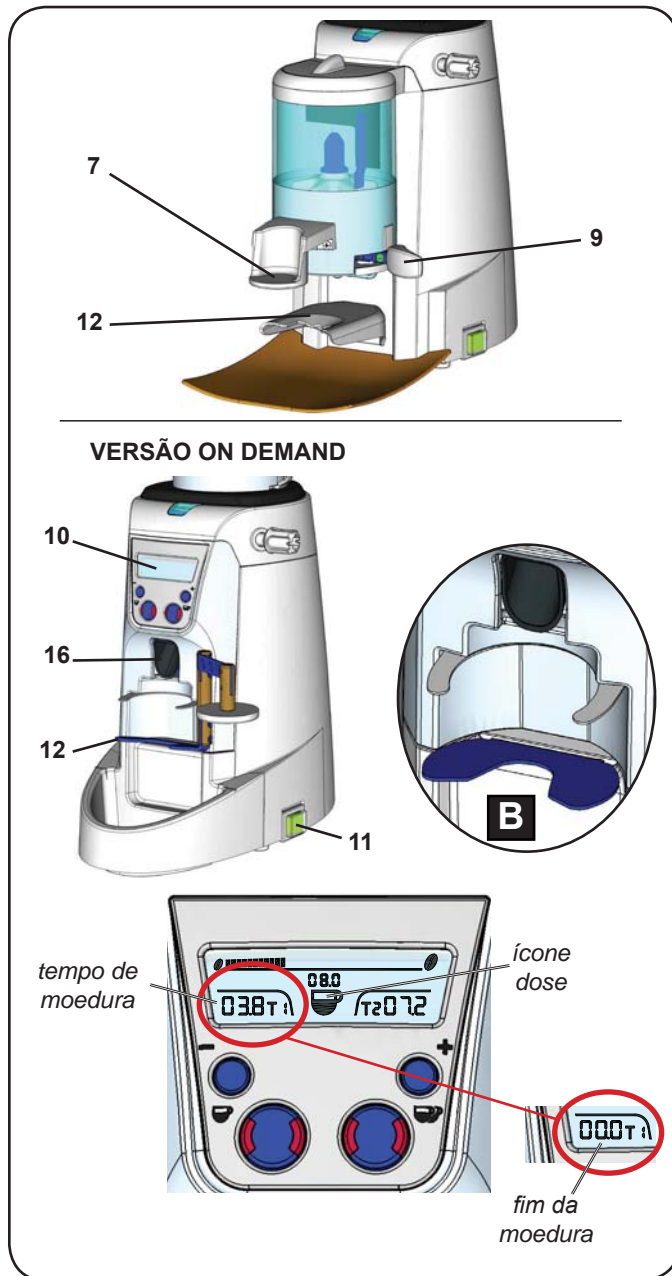
#### • Contador de doses individuais

Acender o moedor-doseador através do interruptor geral (11) mantendo a tecla ☕ carregada; no mostrador (10) será visualizado o número de levantamentos efectuados com a dose individual:

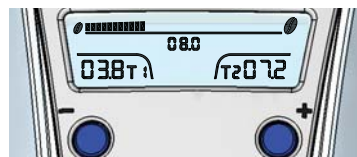


#### • Contador de doses duplas

Acender o moedor-doseador através do interruptor geral (11) mantendo a tecla ☕☕ carregada; no mostrador (10) será visualizado o número de levantamentos duplas efectuados:



Quando do abandono da tecla ☕☕ ou ☕ será visualizado o quadro normal de trabalho:





## 12. Regulação da dose de café moído

### Moíno-doseador automático

Para regular a dose de café moído em cada levantamento, após ter levantado a tampa (5) do doseador é necessário actuar sobre o parafuso (17) de regulação da dose.

Rodeando em sentido contrário aos ponteiros do relógio, a quantidade de café moído aumenta.

Rodeando em sentido dos ponteiros do relógio, a quantidade de café moído diminui.

### Moíno-doseador On Demand

#### Correção automática das doses

Esta função é configurada de fábrica e permite a correção automática das doses.

A correção não será diferenciada por botão mas será única e assumirá valores em percentagem entre 0,1% e 10%. O valor predefinido será 3,5%.

#### Correção manual das doses

Para aumentar ou diminuir a dose de café moído operar como se segue:

##### Dose Individual

1. Manter a tecla premida  $\Rightarrow$ ;
2. depois de alguns segundos no mostrador (10) será visualizada a ícone da programação  $\hookrightarrow$ .
3. modificar o tempo de moagem nos botões  $\oplus$  ou  $\ominus$  (no intervalo de 1,0" a 30,0");
4. confirmar o novo tempo premindo a tecla  $\cup$ .

##### Dose Dupla

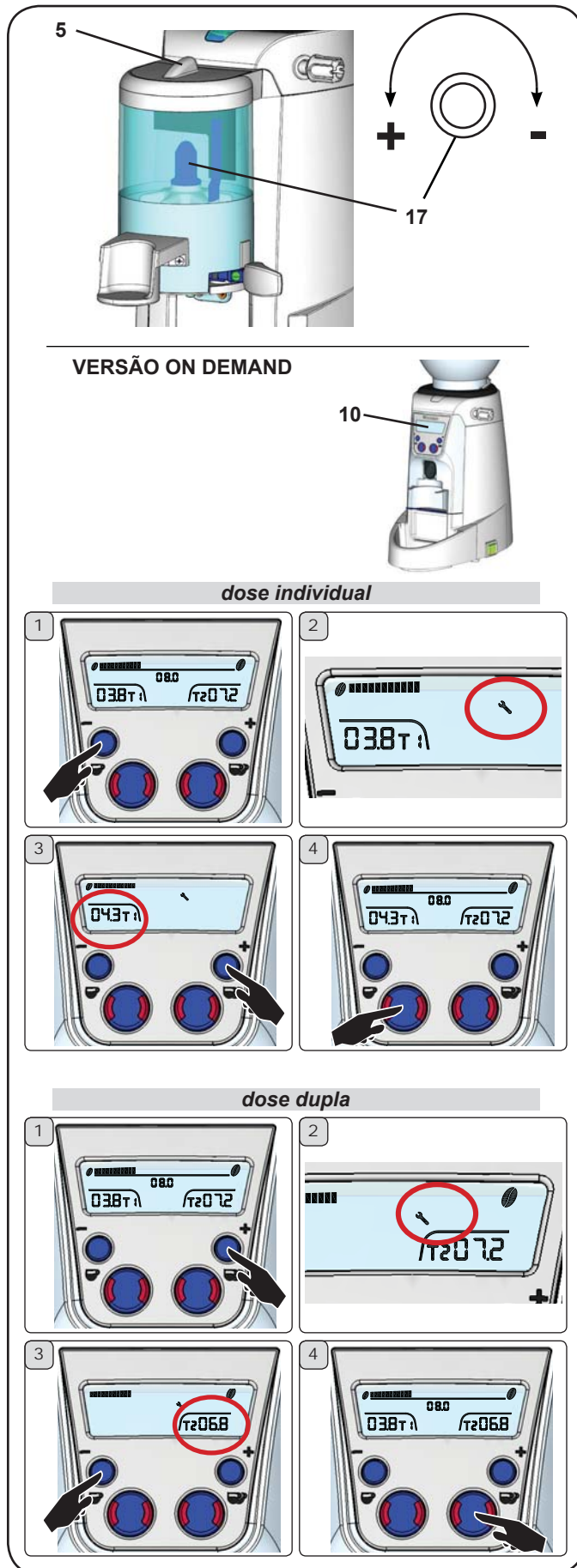
Para aumentar ou diminuir a dose dupla operar como se segue:

1. manter a tecla premida  $\oplus$ ;
2. depois de alguns segundos no mostrador (10) será visualizada a ícone da programação  $\hookrightarrow$ .
3. modificar o tempo de moagem usando os botões  $\oplus$  ou  $\ominus$  (no intervalo de 1,0" a 30,0");
4. confirmar o novo tempo premindo a tecla  $\cup$ .

### Funcionamento Manual

O moíno doseador também pode funcionar em modalidade continua ou manual.

Para essa finalidade premir e manter premida uma das teclas  $\cup$  (dose individual) ou  $\cup\cup$  (dose dupla); o moedor-doseador coloca-se em função e continua a operar até a tecla ser abandonada ( $\cup$  ou  $\cup\cup$ ) ser anteriormente premida.





### 13. Operações de limpeza



Para a aplicação correcta do sistema de segurança alimentar (HACCP) respeitar o indicado no presente parágrafo.

#### Advertências gerais

*Operações a efectuar no fim de cada dia de trabalho.*

É necessário proceder periodicamente à limpeza do moíno-doseador, com uma especial atenção para as zonas destinadas ao contacto com o café.

Para proceder às operações de limpeza, operar conforme a seguir indicado.



**Desligar sempre o aparelho através do interruptor (11) e desligar a alimentação eléctrica actuando no interruptor omnipolar.**

**Não mergulhar o aparelho na água.**

#### Limpeza da tremonha (2)

Fechar a grade (3) empurrando-a para o interior; desapertar a virola de fixação (A) e separar a tremonha (2) do moedor-doseador.

Tirar o café que eventualmente ficou na tremonha (2); lavá-la (removendo eventuais resíduos orgânicos presentes) com um pano húmido, utilizando produtos e modalidades geralmente em uso para objectos em contacto com os alimentos. Passar cuidadosamente por água e enxugar. Antes de reposicionar a tremonha (2) sobre o moíno-doseador, verificar se as partes molhadas ou humedecidas estão devidamente enxutas.

#### Limpeza do doseador (6) do café moído (só versão automática)

Para proceder à limpeza do corpo do doseador (6), em primeiro lugar descarregar todo o café moído, tirar a tampa (5) e com um pincel limpar as superfícies interiores e a estrela de arrastamento, fazendo-a rodar, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes.

Conservar o pincel em lugar enxuto e protegido e prestar atenção por forma que seja utilizado exclusivamente para a limpeza do moíno-doseador, para evitar a sua contaminação com substâncias de natureza diferente.

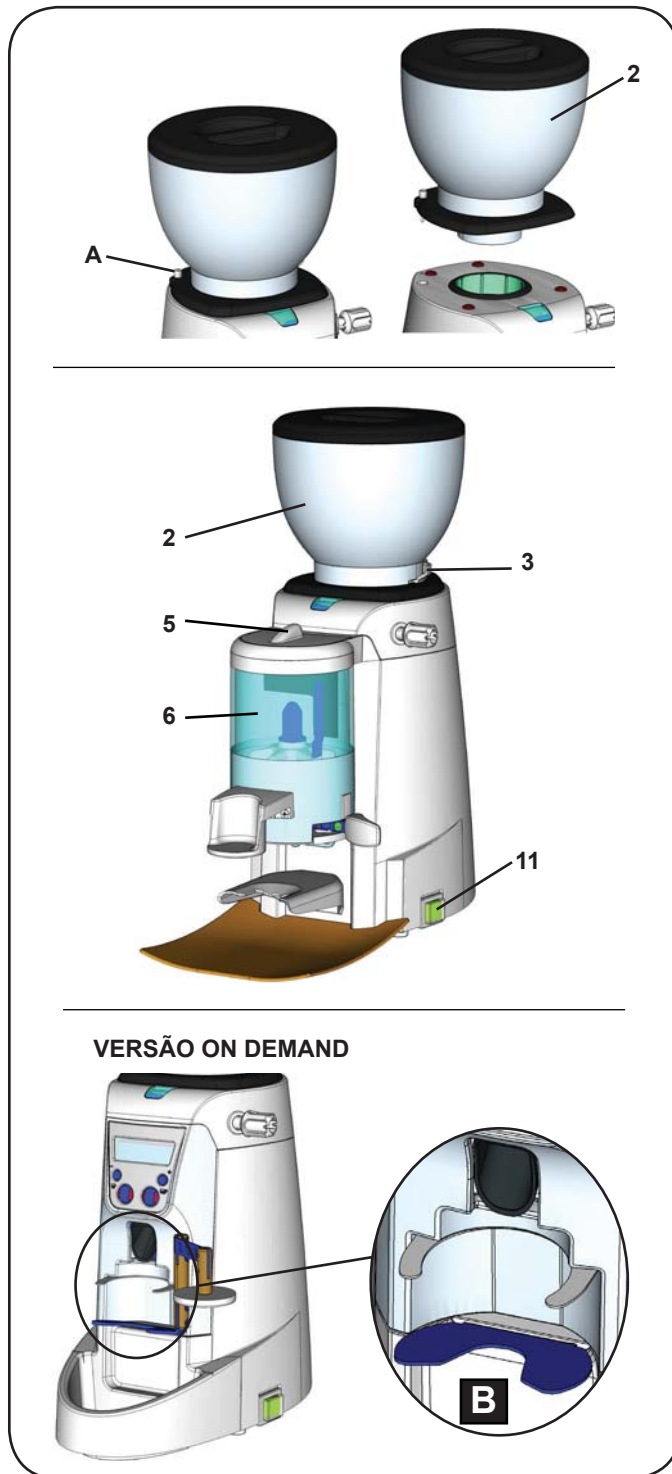


**Não limpar o doseador e as suas parte com líquidos ou tecidos humedecidos**



#### MACINADOSATORE ON DEMAND

**Durante le operazioni di pulizia prestare la massima attenzione alle forcelle di sostegno metalliche indicate nel riquadro (B).**



#### Carroçaria

Utilizar um pano macio e produtos SEM amoníaco ou abrasivos, eliminando eventuais resíduos orgânicos presentes.

N.B.: não borrifar líquidos nas cavas do aparelho.



## 14. Anomalias - Avarias

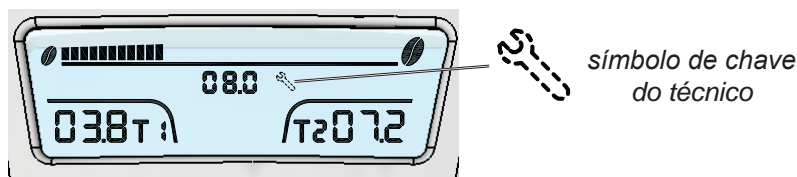
### Intervenções directas por parte do cliente












Antes de pedir a intervenção do serviço de assistência técnica, por forma a evitar despesas inúteis, verificar se o problema apresentado pelo aparelho está incluído de entre os casos a seguir indicados.

ANOMALIA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona e a lâmpada piloto ON (11) está desligada	Interrupção da energia eléctrica.	Verificar a presença de energia eléctrica. Verificar a posição do interruptor geral (11).
O aparelho não funciona e a lâmpada piloto ON (11) está acesa.	Intervenção do protector térmico.	Aguardar que o aparelho arrefeça.
O aparelho funciona de modo correcto mas não sai café moído.	Grade (3) da tremonha fechada.	Puxar a grade (3) para o exterior, por forma a permitir a passagem do café para as mós.

## 15. Mensagens de diagnóstico

### Intervenções por parte do Serviço Assistência



DEFEITO	CAUSA	SOLUÇÃO
Efetuar a manutenção	Após um determinado número de ciclos aparece no visor o símbolo da chave do técnico  presente de modo contínuo.	Contacte o mais rapidamente possível o Serviço de Assistência Técnica.
Avaria na memória FLASH	Avaria na placa CPU. Avaria na placa CPU. A avaria é assinalada com a visualização do símbolo da chave do técnico  a piscar com uma frequência de 2Hz (. . .     .).	A anomalia não bloqueia o moinho doseador mas não é garantida a integridade dos dados memorizados. Por consequência, todos os parâmetros memorizados poderão estar corrompidos ou são recuperados os dados de fábrica. Se, após alguns reinícios a anomalia persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.
Erro de integridade dos dados da memória não volátil	Erro de integridade dos dados durante o carregamento da memória não volátil no início. A avaria é assinalada com a visualização do símbolo da chave do técnico  a piscar com uma frequência de 1Hz (. . . .     .).	A anomalia não bloqueia o moinho doseador. Porém, não é garantido o funcionamento normal pois os parâmetros memorizados podem estar corrompidos e/ou foram recuperados os valores de fábrica. Se, após alguns reinícios a anomalia persistir, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

목차

페이지

1. 일반 규칙	2
2.1 운반 및 취급	3
2.2 설치 규칙	4
3. 전기 설치 규칙	4
4. 등전위 연결	4
5. 호퍼 배치	5
6. 주의	5
7. 유지보수 및 수리	6
8. 기계 해체	6

사용

9. 일상적인 전원 켜기	7
10. 분쇄 조절	8
11. 분쇄 커피	9
12. 분쇄 커피 양의 조절	10
13. 청소 작업	11
14. 고장 - 결함	12
15. 체크-컨트롤 메시지	12

원문  
10-1





## 1. 일반 규칙



본 설명서는 기계 작동 시의 안전과 위생에 관련하여 중요한 정보를 제공하기 때문에 어떤 식으로든 기계를 사용하거나 취급하기 전에 사용자 설명서의 경고내용과 규칙을 주의해서 읽어 주십시오.  
본 안내서를 편리하게 참고하도록 가까이 두십시오.

- 이 기계는 에스프레소 커피 기계에 쓰일 커피 원두를 분쇄하고 일정 양의 분쇄 커피를 공급하는 데 사용됩니다. 기타의 사용은 비정상적인 것으로 간주됩니다.
- 기계 사용과 관련된 위험성을 숙지한 숙련된 직원만이 조심스럽게 사용할 수 있는 장소에 이 기계를 설치해야 합니다.
- 이 기계는 전문가용입니다.
- 본 제품에 관련된 위험성을 파악하고 안전하게 사용하도록 감독 받고 지시를 받는다면 8세 이상의 어린이와 신체적, 감각적, 정신적 역량이 낮거나 경험과 지식이 부족한 어른이라도 본 제품을 사용할 수 있습니다.  
어린이가 본 제품을 갖고 놀지 못하도록 해야 합니다.  
청소 및 사용자 유지보수는 감독자 없이 어린이가 할 수 없습니다.
- 사용되고 있을 때는 머신을 방치하지 마십시오.
- 본 기계를 실외에서 사용해서는 안됩니다.
- 기계를 대기 인자(비, 태양, 추위)에 노출시키지 마십시오.
- 물을 분사하여 기계를 청소하지 마십시오.
- 소음: 측정된 음압 레벨: 72 dB, 불확실성 KpA: 2.5 dB.
- 전원 코드가 파손된 경우 유자격 지정 기술요원만이 코드를 교체할 수 있습니다.
- 기계를 부적절하게 사용하거나 위에 설명한 것 이외의 용도로 사용하면 위험한 사고가 발생할 수 있습니다. 제조자는 기계의 부적절한 사용으로 인해 발생한 파손에 대해 책임을 지지 않습니다.





### 경고

설치, 분해 및 조정은 유자격의 인가된 기사만 수행해야 합니다.

본 매뉴얼은 기계의 설치, 사용, 정비와 관련하여 중요한 정보를 제공하기 때문에 매뉴얼에 있는 경고 내용과 규칙을 주의 깊게 읽어야 합니다.

본 안내서를 편리하게 참고하도록 가까이 두십시오.

## 2.1 운반 및 취급

### 포장

- 이 기계는 적절한 내부 보호와 함께 견고한 판지 포장으로 인도됩니다. 포장에는 기계 취급 및 보관시 따라야 할 규칙을 나타내는 표준 기호가 인쇄되어 있습니다.
- 운반은 포장에 적힌 지침에 따라 수행되어야 하고, 취급은 적절한 주의와 함께 어떠한 유형의 충격도 피하면서 해야 합니다.
- 머신을 대기 인자(비, 햇빛 및 냉기)에 노출하지 마십시오.

### 수령시 점검 사항

- 기계 수령시 모든 운송 서류가 정확한지(포장의 라벨 대비) 세밀하게 점검하십시오.
- 포장재에서 머신을 꺼낸 후에 머신과 그 안전 장치가 온전한지를 확인하십시오.
- 포장재(비닐백, 발포 폴리스티렌, 스테이플 등)는 잠재적으로 위험하므로 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관해야 합니다.

### 포장 처분을 위한 조언



포장재는 환경친화적이고 라사이클링이 가능합니다. 환경 보호를 위해 폐기해서는 안되고 현지 규제에 따라 회수/폐기물 처리센터에 보내야 합니다.

### 취급



기계 이동을 담당하는 요원은 무거운 하중을 이동할 때의 위험을 인식해야 합니다. 가능한 경우, 올바른 리프팅 장비(예컨대, 포크리프트)를 사용하여 조심스럽게 기계를 이동하십시오.

손으로 기계를 이동하는 경우에는 반드시:

- 기계 중량 및 취급 난도에 따라 작업에 충분한 사람을 활용하십시오;
- 필요한 안전 장구(안전화/장갑)를 항상 사용하십시오.



## 2.2 설치 규칙

- 머신을 켜기 전에 네임플레이트 상의 정보(전압 등)가 전기 및 수도 시스템의 그것과 일치하는지 확인하십시오.
- 전력 공급 코드의 상태를 점검하십시오; 손상된 경우, 교체해야 합니다.
- 전력 공급 케이블을 완전히 푸십시오.
- 커피머신은 편평하고, 안정된 표면에 벽과 카운터로부터 적어도 20 mm 떨어져 놓여야 합니다. 기계의 가장 높은 표면(컵위머 트레이)이 적어도 1.2 미터의 높이가 되도록 하십시오. 근처에 액세서리를 위한 선반을 설치합니다.
- 실온은 10°~32°C(50°F~90°F)의 범위여야 합니다.
- 전기 콘센트, 수도 연결 및 사이펀이 달린 배출구가 바로 인근에 있어야 합니다.
- 물을 분사하여 청소하는 방(주방)에는 설치하지 마십시오.
- 각종 구멍 또는 환기구 및 열 배출구를 막지 마십시오.
- 기계를 옥외에 설치하지 마십시오.
- 폭발 가능성이 있는 환경에서 머신을 설치하거나 사용하지 마십시오.
- 가연성 물질이 있는 곳에 머신을 설치하지 마십시오.



## 3. 전기 설치 규칙

등급 III 과부하가 발생 시 전원을 완전하게 차단하는 접촉점과 전류 누출이 30 mA에 이르는 경우를 대비해 보호장치가 있는 접촉점 사이에 회로 차단기가 설치되어 있는지 기기 설치 전에 확인하십시오. 회로 차단기는 설치 규칙에 따라 전원 공급장치에 설치되어야 합니다.

현재 실행 중인 전기 안전법에 따라 유효한 접지 시스템에 기기를 올바르게 연결한 경우에만 기계의 전기 안전이 보장됩니다. 이러한 기본적인 안전 요건을 확인해야 합니다. 확실하지 않으면 자격 조건을 갖춘 전기 기술자에게 시스템 검사를 요청하십시오. 전원 공급 장치에 접지 시스템을 갖추지 않아서 발생한 피해에 대해 제조자는 책임을 지지 않습니다.

어댑터, 멀티 플러그 또는 확장 코드를 사용하지 마십시오.

연결 유형과 전압이 기기 명판의 정보와 일치하는지 확인하십시오.

## 4. 등전위 연결

일부 관련법에 요구하는 이런 유형의 연결은 같은 실내에 설치된 장비에서 접지 연결 간에 전위차가 발생하는 것을 방지합니다. 본 기계에는 외부 등전위 케이블에 연결할 수 있도록 바닥 밑에 클램프가 있습니다.

설치 후에 다음과 같은 방식으로 연결해야 합니다.

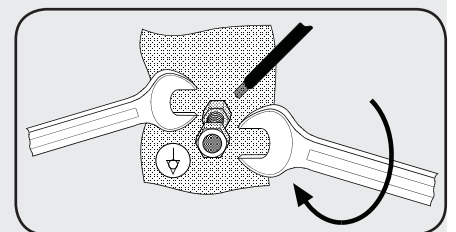
- 현행법을 따르는 공칭단면적을 가진 케이블을 사용해야 합니다.
- 케이블의 한 쪽을 클램프에 연결하고 다른 쪽을 근접 장비의 접지점에 연결하십시오.

이런 안전 기준을 준수하지 않아서 발생한 기계 고장이나 인명 또는 재산 피해에 대해 제조자는 어떤 책임도 지지 않습니다.

참고: 전원 공급장치의 접지는 등전위 케이블 연결로 간주되지 않으므로 여기에 연결하지 마십시오.



Gruppo Cimballi S.p.A.는 부적합한 전기 연결로 인해 발생한 피해에 대해 책임을 지지 않는 반면에, 설치자가 모든 피해에 대해 책임을 지게 됩니다.




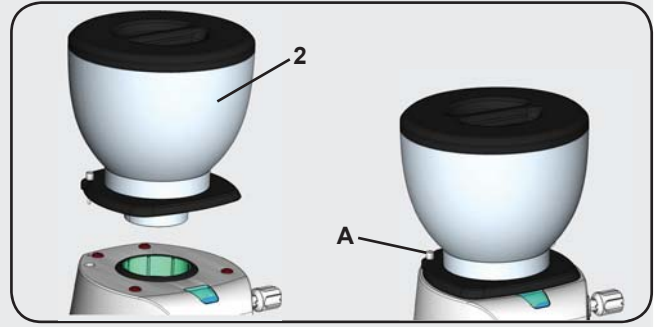


### 5. 호퍼 배치

설명서의 다음 장들은 유자격 지정 기술 요원들이 활용해야 합니다.

포장재를 제거한 후에 용기(2)를 그라인더 위에 부착하고 링 너트(A)를 사용하여 고정합니다.

 그라인더는 링 너트(A)가 완전하게 조여진 상태에서에서만 작동합니다.



### 6. 주의

#### 일반

부적합한 사용으로 인해 발생한 인명 또는 사물의 피해에 대해 제조자는 어떤 책임도 지지 않습니다. 젖은 손이나 맨발 상태에서 기기를 조작하지 마십시오.

올바른 사용법에 대해 교육받지 않은 어린이나 어른이 기기를 사용해서는 안됩니다.


#### 열보호 장치

오작동으로 인해 모터가 과열되면 열보호 장치가 작동을 차단합니다.

기기를 충분히 식힌 다음에 다시 전원을 켜십시오. 문제가 반복적으로 발생하면 지정 서비스 부서에 연락하십시오.

#### 커피 보관

항상 신선한 커피 원두를 사용하고 병이나 방수처리된 밀봉 봉지에 보관하십시오. 광원에서 멀리 두고 서늘하고 건조한 곳에 보관하십시오. 커피 향이 날라가거나 변질될 수 있으므로 하루의 작동을 종료할 때는 도저 내 커피를 모두 사용하십시오.

 **기계 작동 휴지**  
장기간(예: 영업 시간 외) 동안 기계를 방치해야 하는 경우 다음 작업을 수행해야 합니다.

- 플러그를 분리하거나 메인 스위치를 끕니다.
- 커피 원두 용기와 분쇄 커피 도저를 비웁니다;
- 해당 장에 설명된 대로 세척하십시오.

이런 안전 조치를 준수하지 않아서 발생하는 고장이나 인명 또는 제품의 피해에 대해 제조자는 어떤 책임도 지지 않습니다.



### 7. 유지보수 및 수리

기계가 올바르게 작동하지 않으면 기계를 끄고 메인 스위치를 내리고 서비스 센터에 연락하십시오.

전원 코드가 파손된 경우 기계의 전원을 끄고 서비스 센터에 코드 교체를 요청하십시오.



**작동 중의 안전을 보장하기 위해 다음을 절대적으로 준수해야 합니다.**

- 제조자의 지시사항을 모두 따르십시오.
- 유자격 지정 기술요원을 통해 모든 안전 장치가 완전한 상태이고 올바르게 작동하는지 정기적으로 확인해야 합니다(첫 번째 검사는 구매 후 3년 내에 실시하고 그 후에는 매년마다 실시함).



#### 경고

자격이 없는 개인이 유지보수를 하면 기계의 안전성과 적합성에 피해를 줄 수 있습니다.

유자격 지정 기술요원에게만 수리를 부탁드립니다.

#### 경고

제조자가 보장하는 원래의 예비 부품만 사용하십시오.

원래의 예비 부품을 사용하지 않은 경우 제조자의 보증이 더 이상 유효하지 않습니다.

### 8. 기계 해체

전기 장비는 일반적인 도시 폐기물로 처분할 수 없습니다.

환경 보호를 위해 지역 현행법에 따라 진행하십시오.



환경친화적인 방식으로 기계가 리사이클링, 처리 및 처분될 수 있도록 적당히 차별화하여 폐기물을 처분하면

환경 및 건강에 대해 가능한 부정적 영향을 피하는데 기여하고 기계가 만들어진 소재의 재사용 및/또는 리사이클링이 촉진됩니다.

시행 법률을 준수하지 않는 부적절한 전기 장비 처분은 행정 벌금과 형사 제재의 대상이 됩니다.



# 사용

## 9. 일상적인 전원 켜기

### 예비 작동

커피 원두 용기(2)가 그라인더-도저에 올바르게 장착되었는지 확인합니다. 뚜껑(1)을 열고 커피 원두를 채웁니다. 게이트를 바깥쪽으로 당겨 게이트(3)가 열려 있는지 확인합니다.

그라인더는 링 너트(A)가 완전하게 조여진 상태에서만 작동합니다.



경고: 이 기기에는 지연되는 "ON/OFF" 자동 장치가 있습니다

### 전원 켜기 - 일반 설명

"기기의 스위치를 켜기 전에 메인 스위치가 켜져 있는지 확인합니다."



### 자동 그라인더-도저

스위치(11)를 "1"로 돌려 기기의 전원을 켭니다.

이 기기에는 도저(6)에 충분한 분쇄 커피가 있을 때마다 작동에 개입하는 자동 차단 스위치가 있습니다. 스위치(11)가 위치 "1"에 있는 경우, 그라인더-도저는 분쇄 커피가 부족할 때마다 자동으로 작동을 시작합니다.

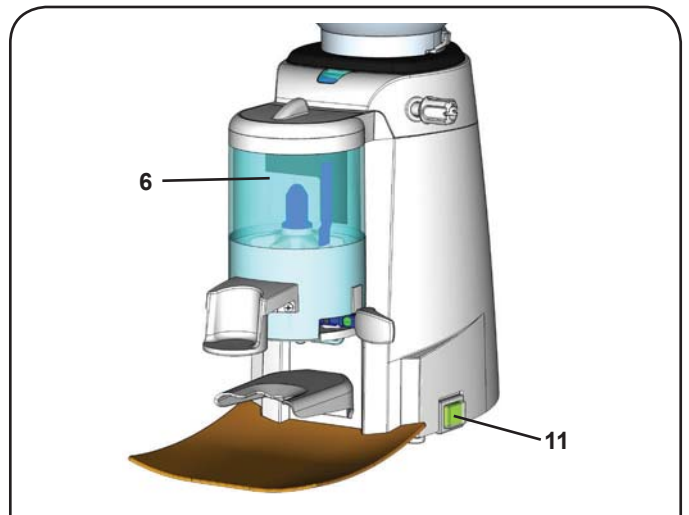
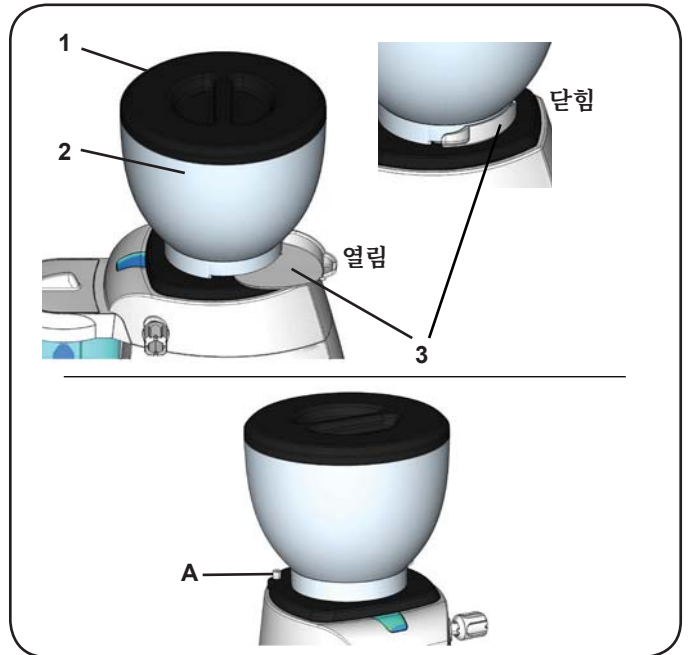
하루의 작동을 종료할 때 일반 스위치(11)를 "0"으로 돌려 기기의 전원을 끕니다.

### 주문형 그라인더-도저

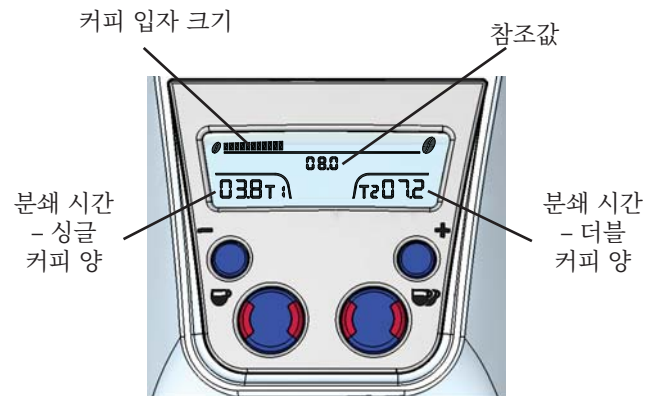
스위치(11)를 "1"로 돌려 기기의 전원을 켭니다.

주문형 제품의 경우 그라인더를 켜면 디스플레이(10)가 커피 양(싱글 및 더블)에 따라 설정된 시간을 표시하고 막대표시는 관련된 참조값에 따라 커피 입자 크기를 나타냅니다.

하루의 작동을 종료할 때 일반 스위치(11)를 "0"으로 돌려 기기의 전원을 끕니다.



### 주문형 제품





### 10. 분쇄 조절

참고. 이 작동은 기기 전원을 끈 상태에서 수행되어야 합니다.

#### 자동 그라인더-도저

등급 표시기(18)에 표시된 것처럼 기기의 나사(4)를 통해 다양한 분쇄(가는 분말에서 굵은 분말까지) 정도를 조절할 수 있습니다.

#### 주문형 그라인더-도저

자동 양 조절 시스템이 있는 경우.

그라인더를 조정할 때마다 선택한 커피 입자의 크기에 따라 커피 양의 분쇄 시간이 자동으로 조정됩니다.

주문형 제품의 경우 그라인더의 나사(4)를 통해 커피 분쇄 유형(가늘게 또는 굵게)을 다양하게 조정합니다. 다음과 같이 다른 설정들이 디스플레이 화면에 표시됩니다.

- 가는 분말 > 짧은 입자 표시막대, 낮은 참조값.
- 거친 분말 > 긴 입자 표시막대, 높은 참조값.

커피가 매우 천천히 나오는 이유는 커피 원두가 매우 가는 분말로 분쇄되기 때문입니다. 비교적 굵은 분말을 원하면 링 너트(4)를 시계 반대방향으로 돌립니다(표시기의 숫자가 증가함: 2 - 3 - 4 - ...).

커피가 매우 빨리 나오는 이유는 커피 원두가 매우 굵은 분말로 분쇄되기 때문입니다. 비교적 가는 분말을 원하면 링 너트(4)를 시계 방향으로 돌립니다(링 너트의 숫자가 감소함: 4 - 3 - 2 - ...).

주문형 제품

가는 분말

입자 크기 표시막대      참조값

분쇄 시간

굵은 분말

입자 크기 표시막대      참조값

분쇄 시간

“정량 조절” 기능이 활성화되지 않은 경우. 시스템의 활성화 및 구성은 전문 요원이 수행합니다.

그라인더를 조정해도 커피 정량의 분쇄 시간은 변하지 않습니다.





### 11. 분쇄 커피

#### 자동 그라인더-도저

커피 기계 필터 바스켓을 브래킷(12) 위에 놓고 홈을 누릅니다.

분쇄 커피 분배 손잡이(9)를 당겨서 싱글 커피 양(싱글 커피 원뿔형 필터를 사용하는 경우)을 받은 후에 손잡이를 놓으면 원래 위치로 자동으로 돌아갑니다.

더블 필터를 사용하는 경우 커피 양을 두 배로 받습니다.

필터 바스켓을 탬퍼(7) 밑에 놓고 커피를 누릅니다.

#### 주문형 그라인더-도저

커피 기계 필터 홀더를 분쇄 커피 배출구(16)와 맞추어 포크(12) 위에 배치합니다.

설정 키 중에 하나를 (싱글 또는 더블 커피 양) 선택합니다. 그라인더가 설정된 분쇄 시간에 맞추어 작동을 시작합니다.

분쇄된 커피가 배출구(16) 아래로 내려오고 선택한 양의 아이콘(싱글 또는 더블)이 디스플레이(10)에 표시되며 마지막 과정에서 설정된 분쇄 시간이 0(제로)으로 줄어듭니다.

이전에 활성화된 양 설정 키를 다시 누르면 분쇄를 언제라도 중단할 수 있습니다.



커피 배출구(16) 안으로 어떤 물체도 집어 넣지 마십시오.

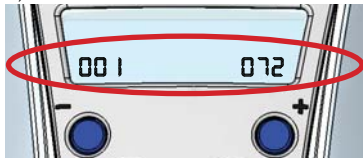


필터 홀더를 배치하거나 일상적인 작동 중에는 그림 (B)에 표시된 금속 지지대 포크에 세심한 주의를 기울이십시오.

#### 카운터(주문형 제품)

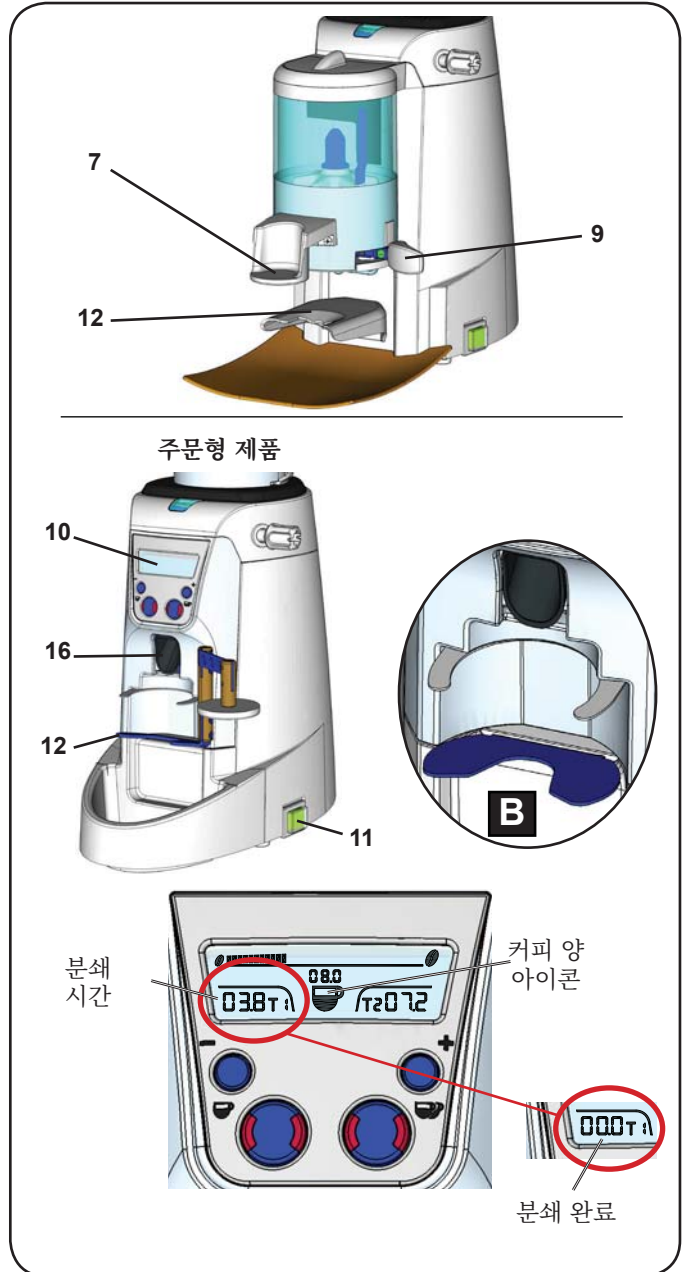
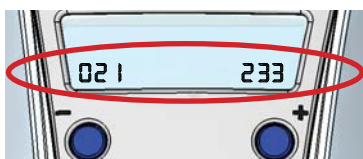
##### • 싱글 커피 양 카운터

일반 전원 스위치(11)를 사용하여 그라인더를 켭니다. 버튼을 누른 상태로 유지합니다. 제공된 싱글 커피 양의 수가 디스플레이(10)에 다음과 같이 표시됩니다:

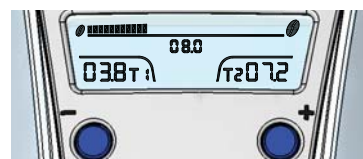


##### • 더블 정량 카운터

일반 끄기/켜기 스위치(11)를 사용하여 그라인더를 켭니다. 버튼을 누른 상태로 유지합니다; 제공된 더블 정량의 수가 디스플레이에 표시됩니다 (10):



버튼(+) 또는 (-)에서 손을 떼면 정상 작동 화면이 다음과 같이 표시됩니다:



원문



## 12. 분쇄 커피 양의 조절

### 자동 그라인더-도저

각각 배출되는 분쇄 커피의 양을 조절하려면 커피 분배기의 뚜껑(5)을 들어올린 후에 커피 양 조절 나사(17)를 돌립니다. 분쇄 커피의 양을 늘리려면 반시계방향으로 돌립니다. 분쇄 커피의 양을 줄이려면 시계방향으로 돌립니다.

### 주문형 그라인더-도저

#### 자동 정량 조절

이 기능은 공장에서 설정되며 정량이 자동적으로 조절되도록 합니다.

각 키에 다른 조절을 적용할 수 없지만 0.1%와 10% 사이의 값으로 보편적입니다. 기본값은 3.5%입니다.

#### 수동 정량 조절

다음 절차에 따라 분쇄 커피 양을 늘리거나 줄이십시오:

#### 싱글 커피 양

1. 키를 누른 상태로 유지합니다.
2. 몇 초 후에 프로그래밍 아이콘 이 디스플레이(10)에 표시됩니다.
3. 또는 키를 사용하여 분쇄 시간을 변경합니다 (범위 1.0"-30.0");
4. 키를 눌러 새 시간을 확인합니다.

#### 더블 커피 양

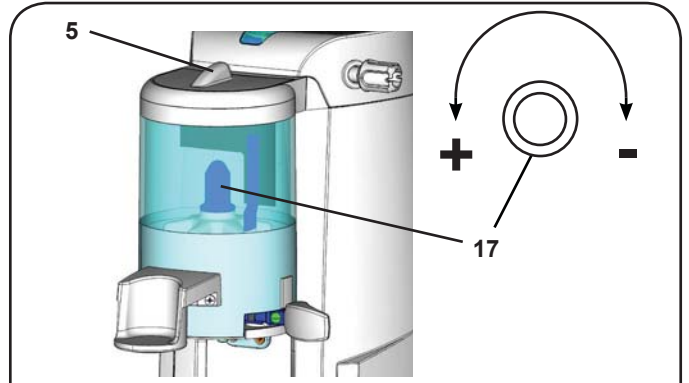
다음 절차에 따라 더블 커피 양을 늘리거나 줄이십시오:

1. 키를 누른 상태로 유지합니다.
2. 몇 초 후에 프로그래밍 아이콘 이 디스플레이(10)에 표시됩니다.
3. 또는 키를 사용하여 분쇄 시간을 변경합니다 (범위 1.0"-30.0");
4. 키를 눌러 새 시간을 확인합니다.

#### 수동 작동

그라인더는 연속 또는 수동 모드로 작동할 수 있습니다.

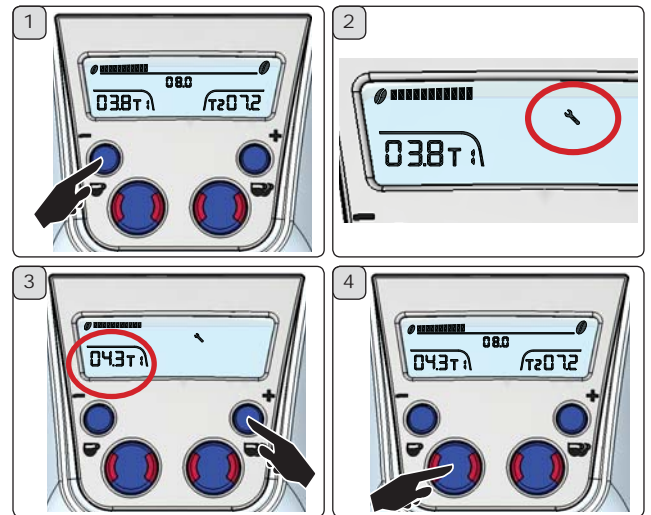
이렇게 작동하려면 설정 키(싱글 또는 더블 커피 양 ) 중 하나를 누른 상태로 유지합니다. 그라인더가 분쇄를 시작하고 설정 키( 또는 )를 다시 누르면 진행 중인 작동을 중단합니다.



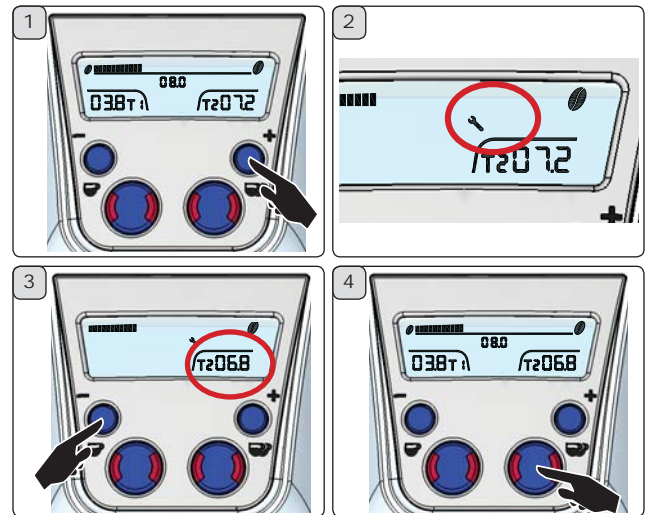
주문형 제품



싱글 커피 양



더블 커피 양





### 13. 청소 작업

**!** **식품 안전 규정(HACCP)을 올바르게 적용하려면 이 단원의 설명을 준수하십시오.**

**일반**  
하루의 작동을 종료할 때 수행해야 할 것.  
커피와 직접적으로 접촉하는 부분에 특별한 주의를 기울이면서 그라인더-도저를 정기적으로 청소해야 합니다.  
다음 절차에 따라 청소합니다:

**!** **항상 스위치(11)로 기기 전원을 끄고 전극성 스위치를 통해 주전원을 차단하십시오.**

기기를 물에 담그지 마십시오.

#### 커피 원두 용기(2) 청소

게이트(3)를 안으로 밀어 닫습니다. 링 너트(A)를 풀고 용기(2)를 그라인더에서 분리합니다.  
커피 원두 용기(2)에 남아 있는 커피를 완전히 제거합니다. 음식물과 접촉하는 물체에 적합한 세제와 방법을 사용하여 (모든 유기 잔여물 제거함) 젖은 천으로 용기를 닦습니다. 충분히 헹군 후에 건조시킵니다.  
커피 원두 용기(2)를 그라인더-도저에 다시 장착하기 전에 용기의 모든 부분이 완전하게 건조되었는지 확인하십시오.

#### 분쇄 커피 도저(6) 청소(자동 제품만 해당)

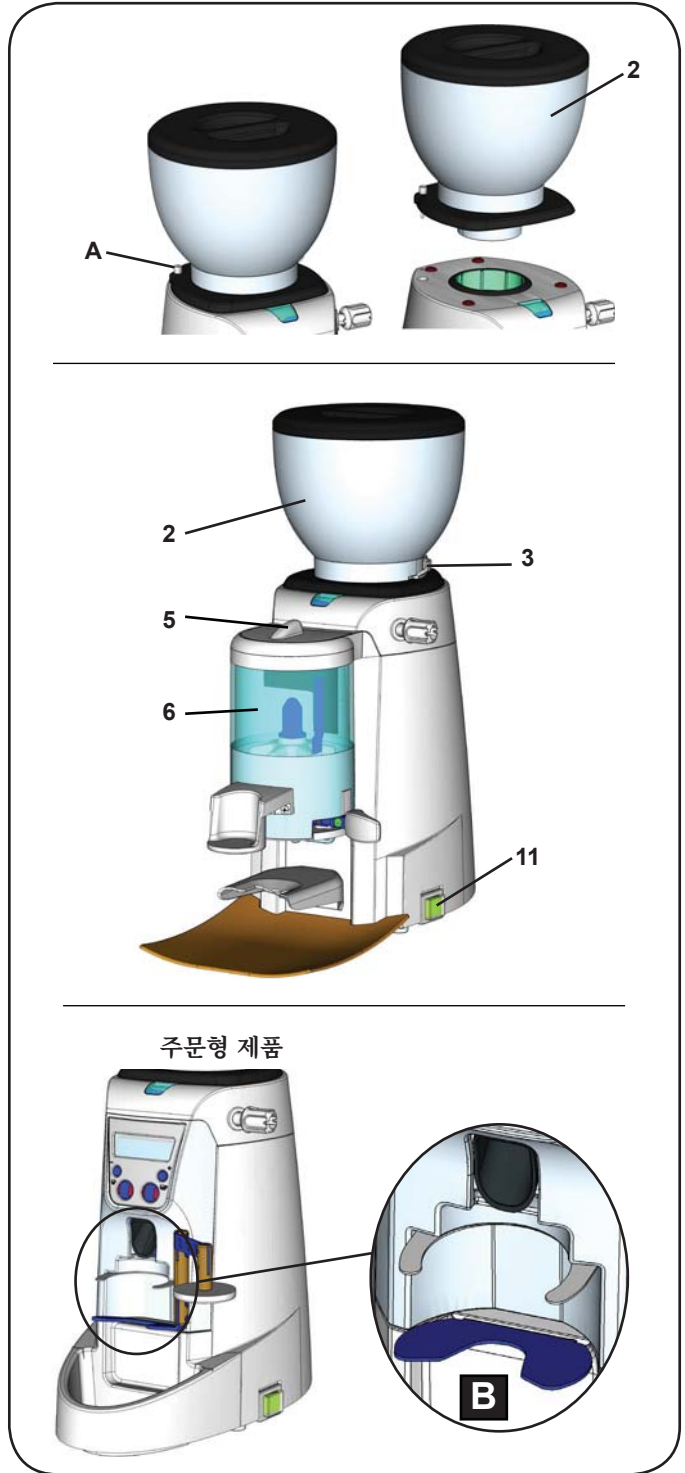
도저(6)를 청소하려면 먼저 모든 분쇄 커피를 제거하고 뚜껑(5)을 분리합니다. 브러시를 사용하여 내면과 별 모양의 계측기를 회전시키면서 닦습니다. 유기 잔여물을 모두 제거합니다.  
브러시는 밀폐된 안전 장소에 보관하고 이물질로 인해 오염되는 것을 방지하기 위해 오직 그라인더-도저 청소에만 사용해야 합니다.

**!** **도저나 그 부품을 액체 또는 젖은 천으로 청소하지 마십시오.**

**!** **주문형 그라인더**  
청소할 때는 그림 (B)에 표시된 금속 지지대 포크에 세심한 주의를 기울이십시오.

#### 본체

기기의 본체는 부드러운 천으로 닦고 암모니아나 연마제가 포함되지 않은 제품을 사용하십시오. 유기 잔여물을 모두 제거합니다.  
참고. 기기에 있는 구멍 안으로 액체를 분무하지 마십시오.



원두구어



### 14. 고장 - 결함

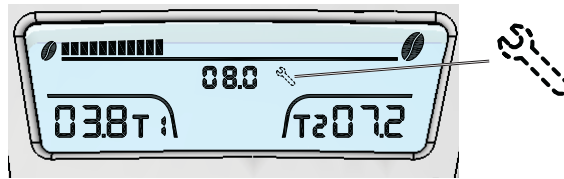
#### 고객의 직접적인 관여

불필요한 비용 지출을 방지하려면 서비스 부서에 연락하기 전에 기계에 발생한 문제가 다음 표에 포함되어 있지 않은지 확인해 주십시오.









결함	원인	해결책
기기가 작동하지 않고 ON(11) 표시등이 전원 없음. 꺼져 있습니다.		전원이 켜져 있는지 확인합니다. 메인 스위치(11)의 위치를 확인합니다.
기기가 작동하지 않고 ON(11) 표시등이 열보호 장치가 작동을 차단시킴. 켜져 있습니다.		기기가 식을 때까지 기다립니다.
기기가 올바르게 작동하지만 분쇄 커피가 커피 원두 용기 게이트(3)가 닫혀 있음 제공되지 않습니다.		게이트(3)를 바깥쪽으로 당겨 그라인더의 커피 통로를 엽니다.

### 15. 체크-컨트롤 메시지

#### 기술서비스팀의 직접적인 개입



기술 키  
아이콘

결함	원인	해결책
정비 수행	특정 수의 주기 후에 기술 키 아이콘  이 디스플레이에 계속 켜져 있습니다.	가능한 한 속히 기술 서비스 센터에 연락하십시오.
플래시 메모리 오작동	CPU 보드 오작동. CPU 보드 고장. 이 고장은 기술 키 아이콘  이 2Hz의 빈도로 명멸함으로써 표시됩니다(. . .  . . .  . . .  . . .).	고장이 나도 그라인더/디스펜서가 차단되지는 않지만 저장된 데이터의 온전성은 보장되지 않습니다. 그러므로 모든 저장된 파라미터가 손상되거나 공장 설정값으로 복원될 수 있습니다. 여러 번 재시작한 후에도 문제가 지속되는 경우에는 기술 서비스 센터에 연락하십시오.
비휘발성 메모리의 데이터 온전성 오류	시동시 비휘발성 메모리를 로드하는 동안의 데이터 온전성 오류. 이 고장은 기술 키 아이콘  이 1Hz의 빈도로 명멸함으로써 표시됩니다(. . . . .  . . . . .  . . . . .).	고장이 나도 그라인더/디스펜서가 차단되지는 않습니다. 그러나 모든 저장된 파라미터가 손상되거나 공장 설정값으로 복원될 수 있으므로 정상 작동이 보장되지 않습니다. 여러 번 재시작한 후에도 문제가 지속되는 경우에는 기술 서비스 센터에 연락하십시오.

Questa pagina è stata intenzionalmente lasciata in bianco

*This page is intentionally left blank*

Cette page est délibérément laissée vierge

*Diese Seite wurde absichtlich leer gelassen*

Esta página foi deixada em branco intencionalmente

*Esta página ha sido dejada en blanco intencionalmente*

이 페이지는 의도적으로 비워두었습니다



**IT**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI si riserva il diritto di apportare cambiamenti all'equipaggiamento della macchina a seconda delle esigenze di singoli Paesi e di effettuare modifiche dovute agli avanzamenti del progresso tecnico. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere usata, copiata o pubblicata senza il permesso scritto di GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tutti i diritti riservati

**EN**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserves the right to make changes to the machines in accordance with the needs of individual countries and on the basis of technological progresses. This publication may not, either in whole or in part, be used, copied or published without the written authorisation of GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy  
All rights reserved

**FR**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

La société GRUPPO CIMBALI se réserve le droit d'apporter des changements à l'équipement de la machine conformément aux exigences des pays, et d'effectuer des modifications dues au progrès technique. Aucune partie de cette publication ne peut être utilisée, copiée ou publiée sans l'autorisation écrite de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Tous droits réservés

**DE**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI behält sich vor, Änderungen der Maschine entsprechend den spezifischen nationalen Gegebenheiten sowie entsprechend dem Fortschritt der Technik vornehmen zu können. Die vorliegende Veröffentlichung darf in keinen Teilen ohne entsprechende Genehmigung der Firma GRUPPO CIMBALI S.p.A. vervielfältigt, kopiert oder veröffentlicht werden.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Alle Rechte vorbehalten

**ES**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI se reserva el derecho de aportar cambios al equipamiento de la máquina según las exigencias de cada uno de los países y de realizar modificaciones debidas a los desarrollos del progreso técnico. Ninguna parte de esta publicación se puede usar, copiar o publicar sin el permiso escrito de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milán  
Todos los derechos están reservados

**PT**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI reserva-se o direito de modificar o equipamento da máquina segundo as exigências de cada País e efectuar alterações devidas aos avanços do progresso tecnológico. Nenhuma parte desta publicação poderá ser utilizada, copiada ou publicada sem autorização escrita de GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milano  
Todos os direitos são reservados

**KO**

GRUPPO CIMBALI S.p.A.  
Via A. Manzoni, 17  
20082 Binasco  
(MI) Italy

GRUPPO CIMBALI 는 개별 국가의 요구사항에 부합하고 기술 발전을 이루기 위해 기계를 변경할 수 있는 권한을 보유합니다. GRUPPO CIMBALI S.p.A.의 서면 승인 없이는 본 설명서의 일부분이나 전체를 임의로 사용하거나 복사하거나 발행할 수 없습니다.  
© Copyright by GRUPPO CIMBALI S.p.A., Milan, Italy  
모든 권리를 보유함





Il Costruttore si riserva il diritto di modificare senza preavviso le caratteristiche delle apparecchiature presentate in questa pubblicazione

The Manufacturer reserves the right to modify the appliances presented in this publication without notice

Le fabricant se réserve le droit de modifier sans préavis les caractéristiques des appareils présentés dans cette publication

Der Hersteller behält sich das Recht vor, die in dieser Veröffentlichung vorgestellten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern

El fabricante se reserva el derecho de modificar sin preaviso las características de los equipos citados en este manual

O Construtor reserva-se o direito de modificar sem aviso prévio as máquinas tratadas neste manual

제조자는 통지 없이 이 발행물에 제시된 기기를 개조할 수 있는 권리를 보유합니다

# EAC

GRUPPO CIMBALI SpA - 20082 BINASCO (MILANO) ITALY



CERT. NR. 50 100 3685 / 10877 / 11721