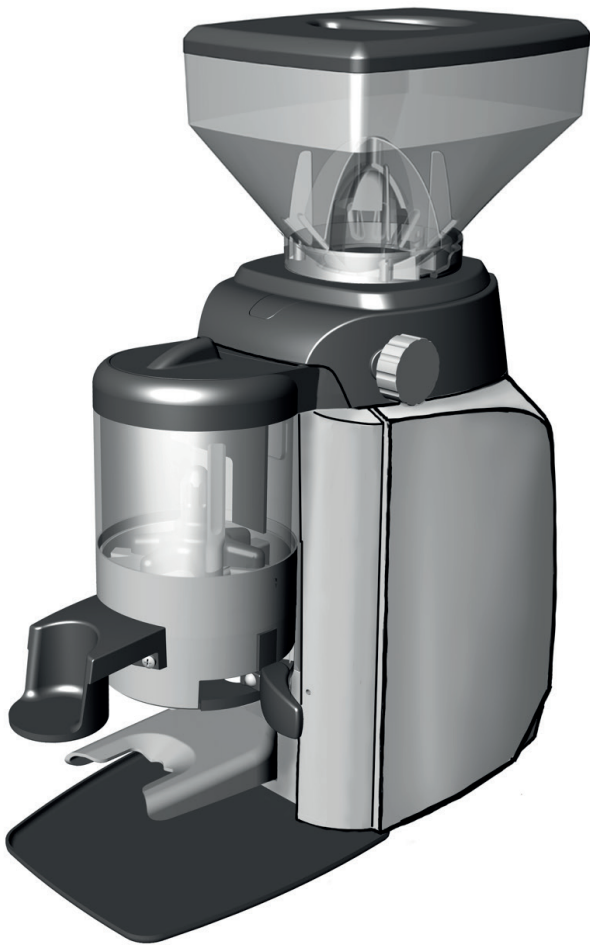




CASADIO
BOLOGNA - 1950

ENEA RE



IT

EN

FR

DE

ES

PT

ZH

AR

Manuale di uso e manutenzione

User and maintenance manual

Manuel d'utilisation et d'entretien

Bedienungs und Wartungsanleitung

Manual de uso y mantenimiento

Manual de uso e manutenção

使用和维护手册

دليل الاستخدام والصيانة

IT	Istruzioni originali	4
EN	Translation of the original instruction	21
FR	Traduction de la notice originale	38
DE	Übersetzung der Originalanleitung	55
ES	Traducción de las instrucciones originales	72
PT	Tradução das instruções originais	89
ZH	原始说明的翻译	106

INDICE

1. IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA	5
2. INTRODUZIONE.....	7
2.1 SCOPO DEL MANUALE.....	7
2.2 COME LEGGERE IL MANUALE.....	7
2.3 REGOLE GENERALI PER L'USO DELL'APPARECCHIO.....	7
3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE	8
4. PARTI DELL'APPARECCHIO	9
5. POSIZIONAMENTO DELLA TRAMOGGIA	10
6. USO	10
6.1 MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA	10
6.2 DESCRIZIONE SIMBOLOGIA DISPLAY ..	10
6.3 REGOLAZIONE DELLE MACINE.....	11
6.4 INDICE GRANULOMETRICO.....	11
6.5 PRELIEVI DI CAFFÈ MACINATO	11
7. MENU UTENTE	12
7.1 CONTATORI.....	12
7.2 RICETTE.....	13
7.3 TEMA DISPLAY	13
7.4 TEMPO DI STAND-BY	13
7.5 MENU CAMBIO PASSWORD DIRETTORE.	13
7.6 MENU STABILIZER	14
8. PULIZIA E MANUTENZIONE	15
8.1 PANORAMICA INTERVALLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE	15
8.2 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA.....	16
8.3 PULIZIA DELLA CARROZZERIA.....	16
8.4 MANUTENZIONE	17
9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO.....	17
10. ANOMALIE E GUASTI	18
11. DATI TECNICI.....	19

1. IMPORTANTI MISURE DI SICUREZZA

Leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale prima dell'utilizzo dell'apparecchio.

Rendere disponibile il presente manuale a tutto il personale autorizzato all'utilizzo dell'apparecchio.

NOTA: Il Fabbricante declina ogni responsabilità per danni a persone o cose legati alla non osservanza delle norme di sicurezza.

USO DELL'APPARECCHIO

- 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 improprio e quindi pericoloso.
- L'apparecchio è destinato all'uso professionale.
- L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente da personale professionale adeguatamente formato sugli aspetti di sicurezza e igiene inerenti il corretto impiego dello stesso.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi da quelli previsti.
- Non rimuovere il portafiltro durante l'erogazione.
- L'apparecchio non è destinato a essere utilizzato da persone (compresi i bambini fino a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, mentali o sensoriali o con esperienza e/o competenze insufficienti, a meno che non siano sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o non vengano da essa istruite sull'uso dell'apparecchio.
- Durante l'utilizzo dell'apparecchio da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, supervisionare le operazioni per evitare venga fatto un uso improprio o pericoloso dello stesso.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- L'utilizzo dell'apparecchio da parte di minori, con o senza supervisione di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali che regolano i rapporti di lavoro.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio, destinata a personale professionale adeguatamente formato, non deve essere effettuata da bambini senza adeguata supervisione.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.
- Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi e protetti da agenti atmosferici esterni. Non utilizzare all'esterno.
- Non lasciare l'apparecchio esposto ad agenti atmosferici

(pioggia, sole o gelo).

- Non coprire l'apparecchio con canovaccio o altri elementi coprenti.
- Non immergere il cavo, la spina o il corpo dell'apparecchio in acqua o altro liquido.
- L'utilizzo di accessori non raccomandati dal Fabbricante può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Prima di disinserire la spina, accertarsi che l'apparecchio sia spento.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo e non toccarla con le mani bagnate.
- Non mettere in funzione l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi nudi.
- Per ridurre il pericolo di ferite, non lasciare penzolare il cavo da tavoli o balconi in quanto i bambini potrebbero tirarlo o inciampare involontariamente.
- Non posizionare il cavo di alimentazione in zone pericolose.
- In caso d'incendio, utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO₂). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
- Rumorosità: livello di pressione acustica ponderata: 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- L'integrità e il corretto funzionamento delle protezioni e dei dispositivi di sicurezza deve essere verificato periodicamente da personale qualificato e autorizzato.
- Mantenere l'etichetta pulita e perfettamente leggibile.

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Le operazioni di trasporto e installazione devono essere eseguite unicamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.
- Al ricevimento dell'apparecchio, controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto.
- 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 non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- L'apparecchio deve essere installato in un ambiente interno, asciutto e ben aerato, lontano da fonti di calore, vibrazioni e umidità.
- L'apparecchio deve essere installato in un luogo dove possa essere usato solo da personale opportunamente formato e informato sui rischi d'uso dello stesso.
- Non installare l'apparecchio in un locale dove sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua (per esempio: cucina professionale).
- Non installare l'apparecchio in un ambiente potenzialmente esplosivo o dove siano presenti sostanze infiammabili.

- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore.
- Non installare l'apparecchio in un ambiente che possa raggiungere una temperatura inferiore a 10 °C e superiore a 32 °C.
- L'apparecchio deve essere appoggiato su una superficie piana e stabile, a una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio.
- Verificare che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'apparecchio deve essere collegato a un efficace impianto di messa a terra, come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
- Non utilizzare adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla non conformità degli impianti di alimentazione dell'apparecchio.

PULIZIA DELL'APPARECCHIO

- Spegner e lasciare raffreddare l'apparecchio prima della pulizia delle sue parti esterne.
- Non sottoporre l'apparecchio ad abbondanti getti d'acqua o a immersioni parziali o totali.
- Per la pulizia dell'apparecchio, utilizzare unicamente prodotti che possano garantire l'idoneità dei materiali al contatto con gli alimenti.
- Pulire la carrozzeria e gli accessori con un panno umido e asciugare successivamente con un panno asciutto non abrasivo. Non utilizzare prodotti con ammoniaca o abrasivi.
- Non spruzzare liquidi nelle cave dei pannelli della carrozzeria.
- L'apparecchio deve essere sottoposto alle procedure di pulizia e manutenzione prescritte secondo le modalità e gli intervalli riportati nel presente manuale.
- Per ulteriori informazioni sulla pulizia dell'apparecchio, fare riferimento al cap. 8.

IN CASO DI PROLUNGATA INATTIVITÀ

In caso di prolungata inattività (per esempio durante la chiusura dell'esercizio per più giorni consecutivi):

1. effettuare le operazioni di pulizia che richiedono l'alimentazione dell'apparecchio (vedere cap. 8);
2. spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale e staccare la spina dalla presa di corrente;
3. svuotare la tramoggia.

IN CASO DI GUASTO DELL'APPARECCHIO

- In caso di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale e contattare il servizio assistenza.
- In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spe-

gnere l'apparecchio e contattare il servizio di assistenza per la sua sostituzione.

- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente al servizio di assistenza e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto della presente prescrizione può compromettere l'integrità e la sicurezza dell'apparecchio e fare perdere il diritto alla garanzia.

USO IMPROPRIO DELL'APPARECCHIO

- Ogni utilizzo dell'apparecchio non previsto dal presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei e irragionevoli.
- La mancata osservanza di quanto riportato nel presente manuale può compromettere l'integrità e la sicurezza dell'apparecchio e fare perdere il diritto alla garanzia.

2. INTRODUZIONE

2.1 SCOPO DEL MANUALE

L'apparecchio oggetto del presente manuale 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.

Il Fabbricante dell'apparecchio risulta essere:

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italia

Il manuale riporta le informazioni riservate al personale autorizzato a interagire con l'apparecchio relativamente al suo utilizzo e alla sua manutenzione di base.

2.2 COME LEGGERE IL MANUALE

Il manuale è diviso in capitoli e paragrafi. Ogni paragrafo è un sottolivello del capitolo di attinenza. I riferimenti a titoli o paragrafi sono segnalati con l'abbreviazione cap. o par. seguita dal numero relativo. Esempio: "cap. 2" o "par. 2.1".

Le figure in questo manuale sono numerate in maniera progressiva in base al capitolo di pertinenza, per esempio la figura 1.3 è la terza figura del primo capitolo. I riferimenti alle figure sono segnalati con l'abbreviazione Fig. seguita dal numero relativo. Esempio: "Fig. 1.3". I componenti indicati nelle figure sono contrassegnati con lettere o numeri, a seconda del caso. Un riferimento al componente C nella figura 2 del capitolo 3 viene indicato con la dicitura: "vedere C - Fig. 3.2" o semplicemente "(C - Fig. 3.2)".

ATTENZIONE: Le figure presenti all'interno di questo manuale sono indicative. I componenti effettivi possono variare rispetto a quelli raffigurati. In caso di dubbio, contattare il servizio di assistenza.

Oltre alle istruzioni per l'uso e la manutenzione, questo manuale contiene indicazioni legate alla sicurezza che richiedono un'attenzione particolare. Tali informazioni sono contrassegnate dalla simbologia descritta di seguito.

PERICOLO: Il mancato rispetto dell'indicazione comporta una situazione di rischio imminente che, se non evitata, causa morte istantanea o danno grave o permanente.

AVVERTENZA: Il mancato rispetto dell'indicazione comporta una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, può causare morte o danno grave alla salute.

ATTENZIONE: Il mancato rispetto dell'indicazione comporta una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, potrebbe causare danni di minore entità relativi all'apparecchio.

NOTA: Fornisce un'informazione aggiuntiva alle istruzioni e ai messaggi di sicurezza precedenti.

2.3 REGOLE GENERALI PER L'USO DELL'APPARECCHIO

Leggere attentamente le avvertenze e le prescrizioni contenute nel presente manuale prima dell'utilizzo dell'apparecchio, in quanto forniscono importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso dello stesso.

ATTENZIONE: Non immergere l'apparecchio o le sue componenti in acqua o introdurle in lavastoviglie.

ATTENZIONE: Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

ATTENZIONE: Conservare il presente manuale per ogni sua futura consultazione.

AVVERTENZA: L'installazione, lo smontaggio, le regolazioni e le verifiche di sicurezza devono essere eseguite esclusivamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.

NOTA: Utilizzare sempre caffè fresco, in grani, conservato in barattoli o sacchetti impermeabili a chiusura ermetica, al riparo dalla luce, in luogo fresco e asciutto. Al termine della giornata lavorativa, cercare di esaurire tutto il caffè macinato rimasto, in quanto soggetto alla perdita degli aromi e al deterioramento.

3. TARGHETTA DI IDENTIFICAZIONE

La targhetta di identificazione (vedere Fig. 3.1) è applicata direttamente sull'apparecchio.

ATTENZIONE: Non rimuovere la targhetta di identificazione. In caso di targhetta deteriorata e/o non più leggibile, contattare il servizio di assistenza.

Sulla targhetta di identificazione sono riportati i seguenti dati.

- A. Dati identificativi del Fabbricante
- B. Modello dell'apparecchio
- C. Tipo di apparecchio
- D. Numero di matricola
- E. Anno e mese di fabbricazione

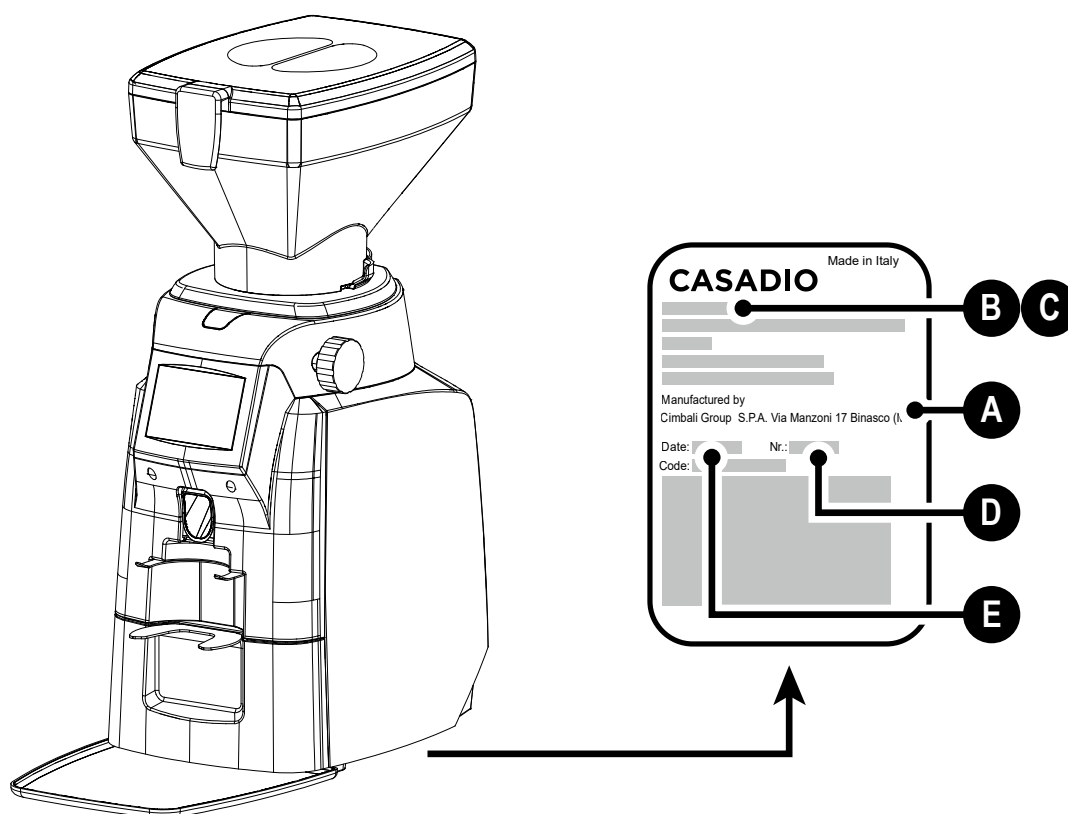


Fig. 3.1 - Etichetta presente sull'apparecchio

4. PARTI DELL'APPARECCHIO

Per le parti dell'apparecchio, vedere Fig. 4.1.

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
12. Forcella supporto portafiltro
13. Vassoio raccolta macinato
14. Porta etichette caffè
15. Scivolo caffè macinato
16. Vite regolazione dose
17. Indicatore riferimento macinatura
18. Ventola (opzionale)

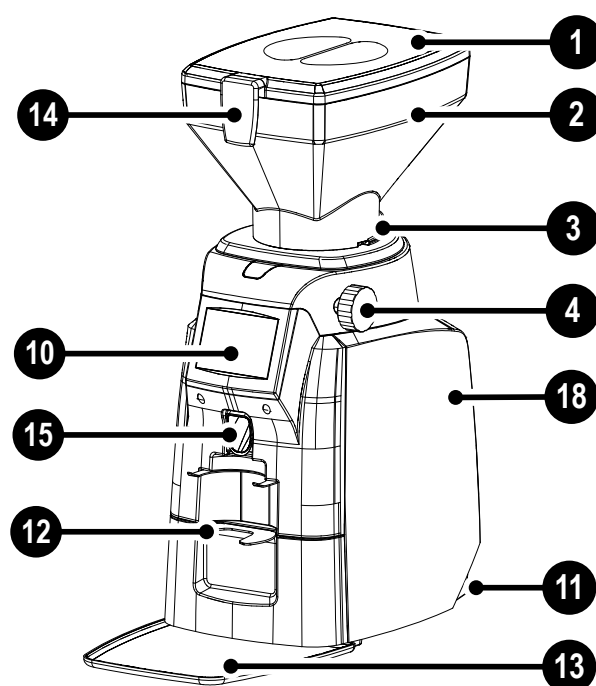
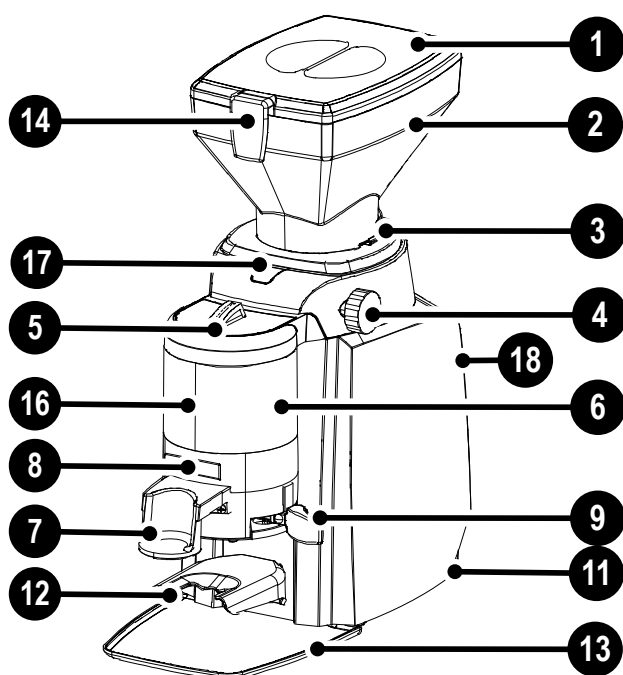


Fig. 4.1 - Parti dell'apparecchio

5. POSIZIONAMENTO DELLA TRAMOGGIA

Dopo aver rimosso l'imballaggio dall'apparecchio, posizionare la tramoggia (2 - Fig. 5.1) sul macinadosatore e fissarla tramite la ghiera di fissaggio (A - Fig. 5.2).

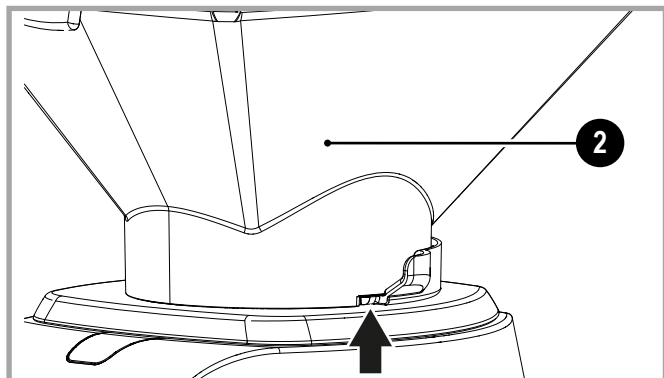


Fig. 5.1 - Posizionamento tramoggia

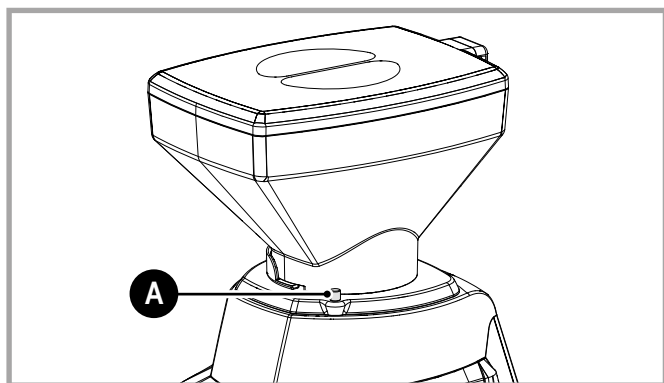


Fig. 5.2 - Ghiera di fissaggio

6. USO

6.1 MESSA IN FUNZIONE GIORNALIERA

Per la messa in funzione giornaliera, vedere Fig. 6.1.

ATTENZIONE: Prima di mettere in funzione l'apparecchio, verificare che l'interruttore principale dell'alimentazione elettrica sia inserito.

- Avviare l'apparecchio posizionando l'interruttore (11 - Fig. 6.1) in posizione "1".
- All'accensione del macinadosatore sul display (10 - Fig. 6.1), viene visualizzata l'icona del brand e successivamente la schermata principale.
- Al termine dell'attività giornaliera, spegnere l'apparecchio portando l'interruttore generale (11 - Fig. 6.1) sulla posizione "0".

Le operazioni preliminari alla messa in funzione giornaliera sono le seguenti.

- Controllare che la tramoggia (2 - Fig. 6.1) sia perfettamente posizionata sul macinadosatore.
- Sollevare il coperchio (1 - Fig. 6.1), quindi riempire la tramoggia con il caffè in grani.
- Verificare la completa apertura della serranda (3 - Fig. 6.1), tirandola verso l'esterno.

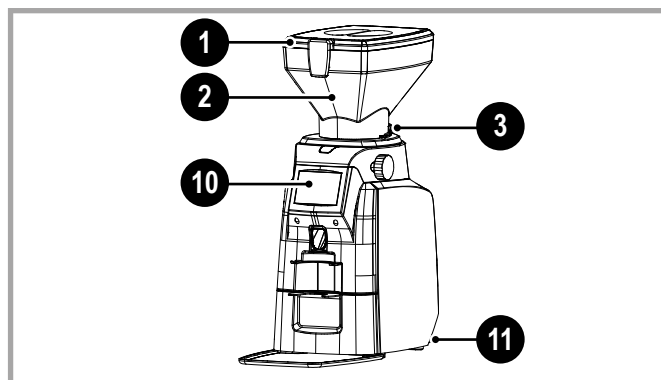


Fig. 6.1 - Messa in funzione giornaliera

6.2 DESCRIZIONE SIMBOLOGIA DISPLAY

Per la descrizione del display, vedere Fig. 6.2.

1. Dose singola
2. Dose continua
3. Dose doppia
4. Ricette (vedere par. 7.2)
5. Indice granulometrico (vedere par. 6.4)
6. Menu utente (vedere cap. 7)

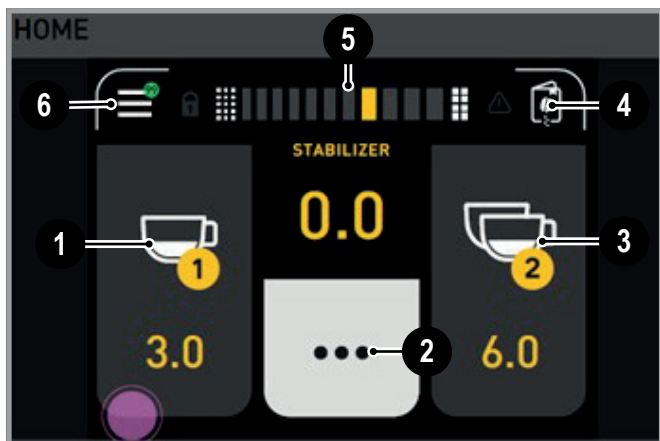


Fig. 6.2 - Schermata Home

6.3 REGOLAZIONE DELLE MACINE

Per la regolazione delle macine, vedere Fig. 6.3.

La regolazione delle macine avviene ruotando l'apposita manopola (4 - Fig. 6.3).

A. Macinatura più grossa

B. Macinatura più fine

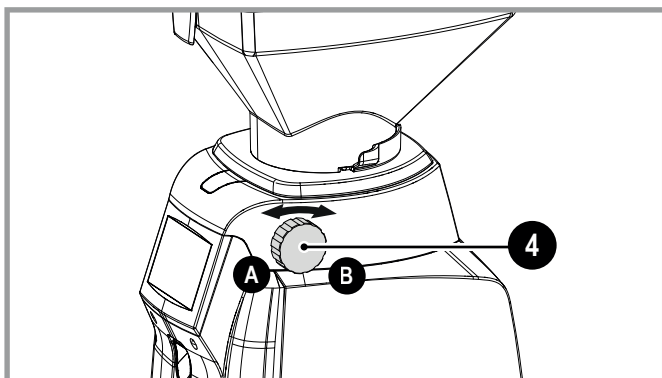


Fig. 6.3 - Regolazione macine

Se la funzione Stabilizer risulta attiva, a ogni regolazione delle macine, il tempo di macinatura del caffè viene adeguato automaticamente in funzione della granulometria prescelta.

Lo Stabilizer, o fattore di correzione dose, consente di regolare il tempo associato alle varie dosi in funzione della regolazione delle macine.

Con lo Stabilizer non abilitato:

- l'abilitazione e la configurazione sono a carico del personale tecnico;
- a ogni regolazione delle macine, il tempo di macinatura delle dosi caffè rimane invariato.

6.4 INDICE GRANULOMETRICO

Quando si effettua la regolazione delle macine mediante pomello, sul display appare, per 3 secondi, l'indice granu-

lometrico (vedere Fig. 6.4), che permette di visualizzare la regolazione che si sta impostando.

All'indice granulometrico si accede anche premendo l'apposita barra (vedere 5 - Fig. 6.1).



Fig. 6.4 - Indice granulometrico

6.5 PRELIEVI DI CAFFÈ MACINATO

Per i prelievi di caffè macinato, vedere Fig. 6.5.

Il macinadosatore può essere impostato come segue.

- Posizionare il portafiltro della macchina per caffè sulla forcella di supporto (12 - Fig. 6.5).
- Selezionare la dose prescelta premendo l'icona sul display.
- Il macinadosatore si avvia per il tempo dose impostato e dal condotto (16 - Fig. 6.5) scende il caffè macinato.

L'arresto della macinatura avviene in modo automatico.

In caso di singola dose o doppia dose, il numero che appare al centro del display indica il conto alla rovescia dell'operazione.

In caso di erogazione continua: il conteggio parte da zero e cresce.

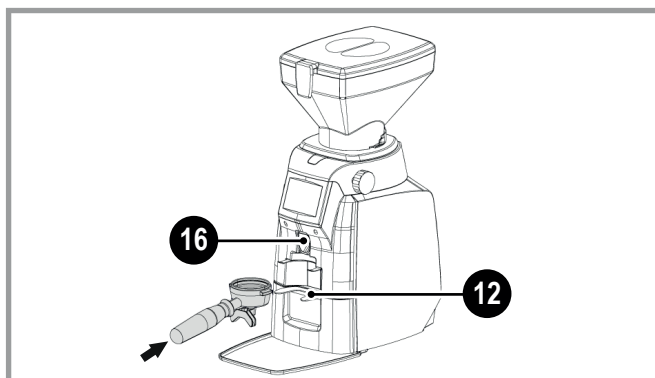


Fig. 6.5 - Prelievi di caffè macinato

NOTA: Premendo nuovamente il display, l'erogazione si interrompe.

7. MENU UTENTE

Nel menu utente sono previsti i livelli autorizzativi seguenti.

- Accesso **UTENTE**: operatore ordinario.
- Accesso **DIRETTORE**: per grandi catene, limita alcune funzioni ai nuovi operatori.
- Accesso **TECNICO**: solo per manutentori.

NOTA: Tutte le voci di seguito descritte sono visualizzabili solo se il menu utente è abilitato (senza richiesta di password).

- Premere l'icona (1 - Fig. 7.1) per accedere al menu utente.



Fig. 7.1 - Schermata Home

- Digitare la password.

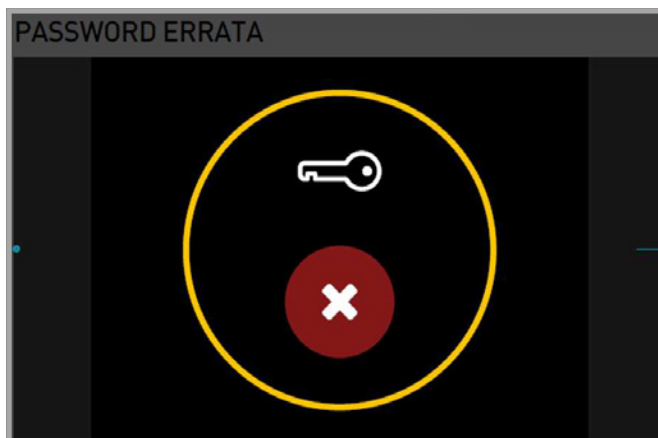


Fig. 7.2 - Password errata

Digitata l'ultima cifra, se la password risulta errata, compare, per 2 secondi, la schermata Password errata (vedere Fig. 7.2), al termine dei quali viene riproposto il tastierino numerico.



Fig. 7.3 - Menu utente

Tramite il menu utente (vedere Fig. 7.3), è possibile accedere ai menu seguenti.

- A. Contatori
- B. Ricette
- C. Tema display
- D. Tempo di standby
- E. Menu cambio password direttore
- F. Stabilizer

7.1 CONTATORI

Per il menu contatori, vedere Fig. 7.4.

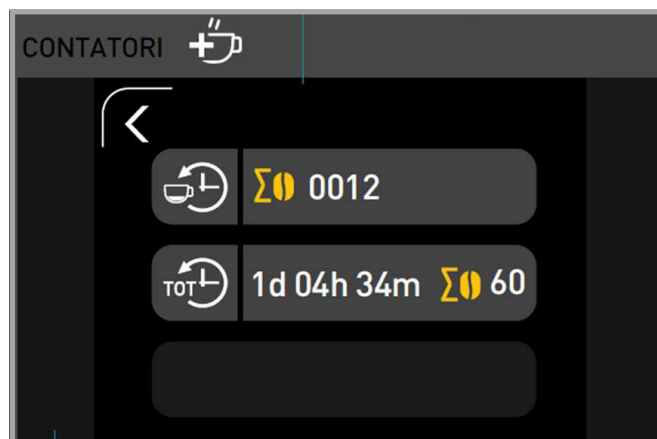


Fig. 7.4 - Contatori

Il primo contatore rappresenta la media oraria delle dosi erogate dall'ultima accensione, il secondo contatore rappresenta il tempo totale di accensione e le dosi totali erogate. Questo contatore è azzerabile dall'utente.

NOTA: I contatori sono azzerabili se presente la relativa icona.

7.2 RICETTE

Premere sul tasto ricette per accedere al menu e modificare i tempi di macinatura (vedere Fig. 7.5).

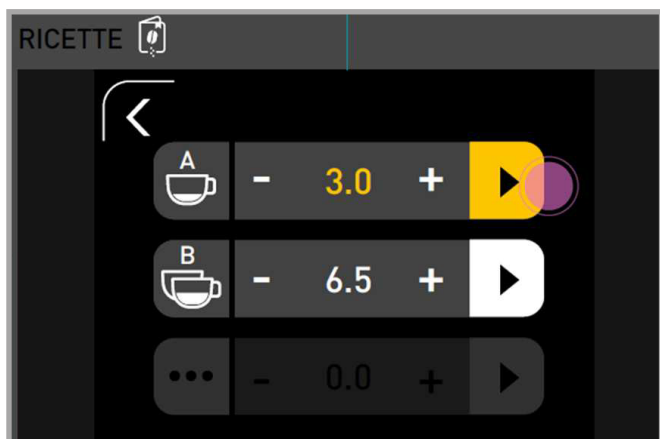


Fig. 7.5 - Ricette

Premendo + e - si modifica il tempo della dose; con il tasto return si acquisisce la modifica e si torna al menu precedente.

Premendo il tasto "pausa", che compare al posto del tasto "play", una volta avviato il test, quest'ultimo si arresta.

7.3 TEMA DISPLAY

È possibile scegliere, per ciascuna icona, il tema colore (vedere Fig. 7.6).

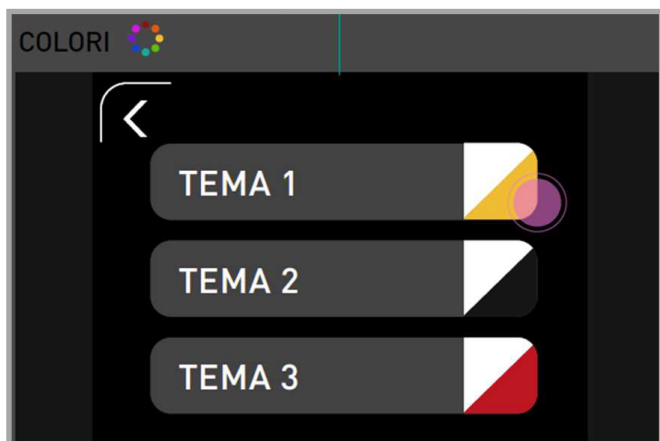


Fig. 7.6 - Colori

7.4 TEMPO DI STAND-BY

Dopo un certo tempo dall'erogazione, la modalità stand-by riduce la luminosità del display (vedere Fig. 7.7).

- Attivazione o disattivazione della funzione.
- Impostazione del tempo di stand-by (secondi).

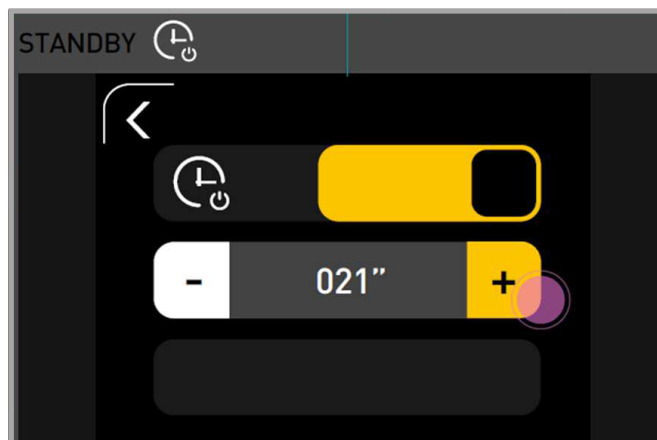


Fig. 7.7 - Stand-by

7.5 MENU CAMBIO PASSWORD DIRETTORE

Premendo sul menu cambio password direttore, appare un tastierino numerico a 4 cifre attraverso il quale è possibile inserire la password numerica.

L'inserimento corretto della password dà accesso a tutte le funzioni dei sottomenu per cui ci si è autenticati.

La password direttore dovrà cominciare sempre con la cifra 1, pertanto risulteranno programmabili solamente le ultime tre cifre.

Digitata l'ultima cifra della password, compare la schermata conferma cambio password (vedere Fig. 7.8), quindi si ritorna al menu precedente.

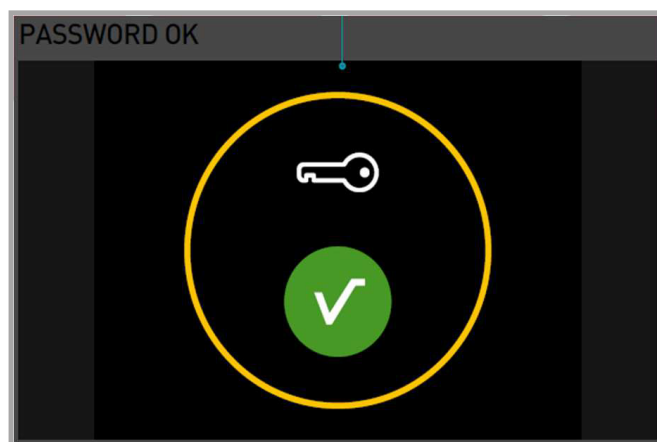


Fig. 7.8 - Conferma cambio password

NOTA: L'abilitazione della funzione password direttore vincola l'accesso al menu utente all'inserimento della password direttore.

7.6 MENU STABILIZER

Con lo Stabilizer attivo, a ogni regolazione delle macine, il tempo di macinatura associato alle varie dosi viene adeguato automaticamente, in funzione della movimentazione effettuata, e quindi della granulometria scelta.

L'utente può attivare o disattivare lo Stabilizer mediante la barra a scorrimento e correggerne il valore (impostato dal tecnico) secondo tre livelli di variazione, selezionabili all'interno della relativa schermata (vedere Fig. 7.9), posta all'interno del menù utente.

I livelli di variazione sono i seguenti.

- Low: fattore di correzione dose inferiore al valore impostato dal tecnico.
- Medium: fattore di correzione pari al valore impostato dal tecnico.
- High: fattore di correzione superiore al valore impostato dal tecnico.

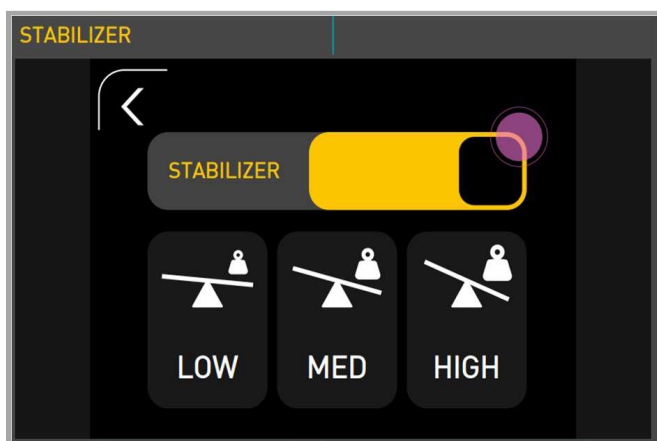


Fig. 7.9 - Menu Stabilizer

Il parametro percentuale di incremento o decremento del fattore di correzione della dose è impostato dal tecnico all'interno del rispettivo menu di configurazione parametri.

NOTA: Con lo Stabilizer disattivato, il tempo di macinatura delle dosi non cambia in automatico al variare della regolazione delle macine.

8. PULIZIA E MANUTENZIONE

ATTENZIONE: L'apparecchio deve essere sottoposto alle procedure di pulizia e manutenzione prescritte secondo le modalità e gli intervalli riportati nel presente capitolo.

8.1 PANORAMICA INTERVALLI DI PULIZIA E MANUTENZIONE

Attività	Dopo ogni utilizzo	Dopo 8 ore di inattività	A fine giornata	Strumenti
Pulizia della tramoggia (par. 8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Panno assorbente • Detergente neutro
Pulizia della carrozzeria (par. 8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Panno assorbente • Detergente neutro
Manutenzione generale (par. 8.4)				

Tab. 8.1 - Intervalli di pulizia e manutenzione

8.2 PULIZIA DELLA TRAMOGGIA

ATTENZIONE: Occorre effettuare periodicamente la pulizia del macinadosatore, con particolare riguardo alle zone destinate al contatto con il caffè.

Per la pulizia della tramoggia, effettuare le seguenti operazioni (Fig. 8.1 e 8.2).

- Chiudere la serranda (3 - Fig. 8.1), spingendola verso l'interno. Avviare la macinatura fino a esaurire i residui di caffè nel macinadosatore.
- Pulire le forcelle e il vassoio di raccolta.

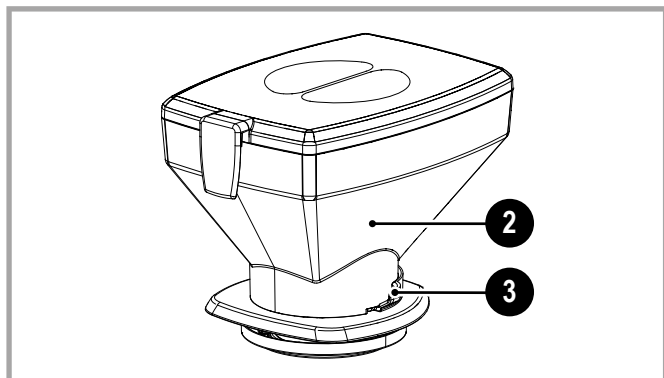


Fig. 8.1 - Tramoggia

- Spegner l'apparecchio tramite l'interruttore (11 - Fig. 4.1 - Parti dell'apparecchio).

AVVERTENZA: Non immergere l'apparecchio in acqua.

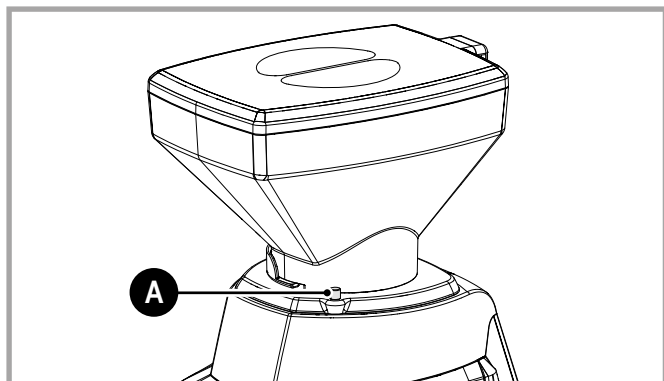


Fig. 8.2 - Ghiera di fissaggio

- Svitare la ghiera di fissaggio (A - Fig. 8.2).

ATTENZIONE: La rimozione e il posizionamento della tramoggia può avvenire solo con serranda chiusa.

- Rimuovere la tramoggia (2 - Fig. 8.1) dal macinadosatore.
- Togliere l'eventuale caffè rimasto nella tramoggia (2 - Fig. 8.1).

- Rimuovere eventuali residui organici presenti.
- Ripassare l'interno della tramoggia con un panno umido assorbente fino a completa pulizia, quindi asciugare.
- Prima di riposizionare la tramoggia (2 - Fig. 8.1) sul macinadosatore, assicurarsi di avere perfettamente asciugato le parti bagnate o inumidite.

ATTENZIONE: Utilizzare solo detergenti neutri.

8.3 PULIZIA DELLA CARROZZERIA

Usare un panno morbido e prodotti senza ammoniaca o abrasivi, eliminando eventuali residui organici presenti.

ATTENZIONE: Non spruzzare liquidi nelle zone cave dell'apparecchio.

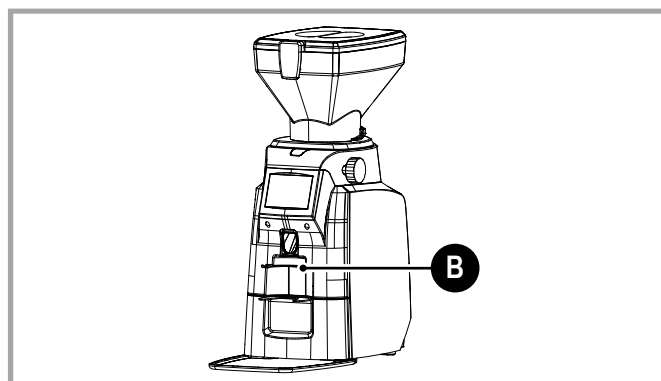


Fig. 8.3 - Forcelle di sostegno

AVVERTENZA: Durante le operazioni di pulizia della carrozzeria, prestare la massima attenzione alle forcelle metalliche di sostegno (B - Fig. 8.3).

8.4 MANUTENZIONE

In caso di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio, disinserire l'interruttore principale e contattare l'assistenza.

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

Inoltre, per la salvaguardia della sicurezza d'esercizio e delle funzioni del macinadosatore è indispensabile:

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

AVVERTENZA: Una manutenzione eseguita da personale non autorizzato pregiudica la sicurezza e la conformità alle norme vigenti dell'apparecchio.

9. SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO

AVVERTENZA: L'apparecchio deve essere oggetto di raccolta differenziata secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Per la messa fuori servizio definitiva dell'apparecchio, 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).

Lo smaltimento dell'apparecchio è organizzato e gestito dal Fabbricante. Per disfarsi dell'apparecchio, contattare il Fabbricante e seguire il sistema che quest'ultimo ha adottato per consentire la raccolta separata dell'apparecchiatura giunta a fine vita.

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

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



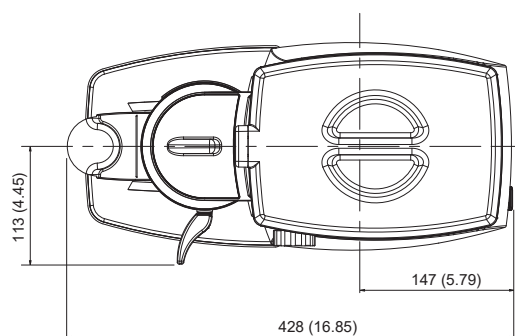
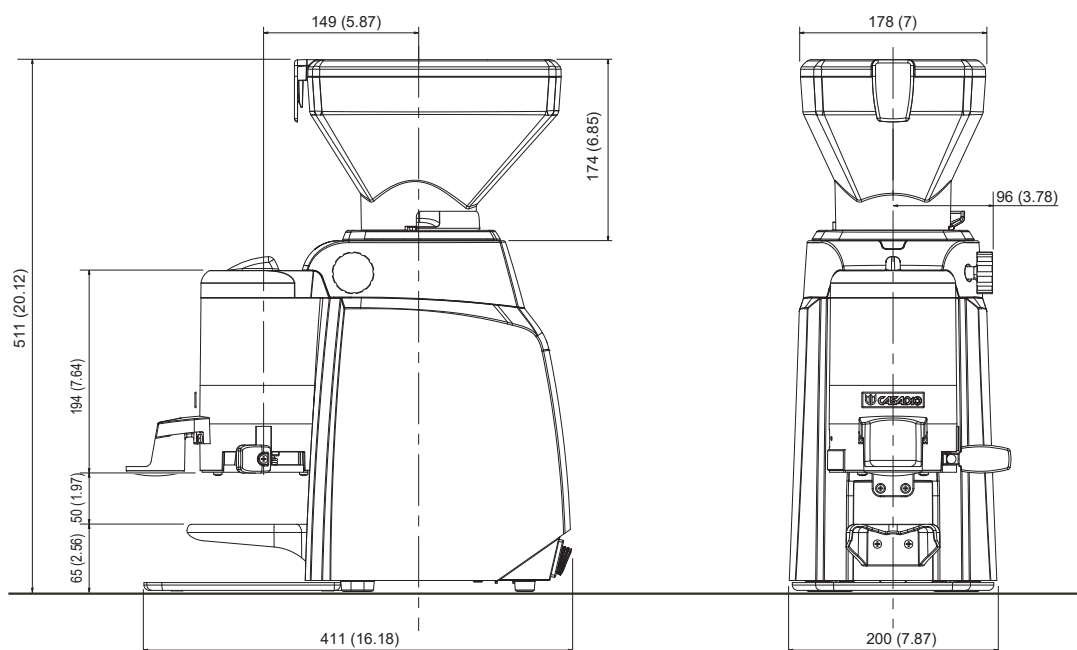
10. ANOMALIE E GUASTI

PROBLEMA	CAUSA	SOLUZIONE
L'apparecchio non funziona e il display è spento.	Interruzione energia elettrica.	Verificare la presenza dell'alimentazione elettrica. Verificare la posizione dell'interruttore generale.
L'apparecchio non funziona e la spia ON è accesa.	La ghiera di fissaggio non è avvitata.	Controllare il serraggio della ghiera di fissaggio.
L'apparecchio funziona correttamente ma non esce caffè macinato.	Serranda tramoggia chiusa.	Tirare la serranda verso l'esterno per aprire il passaggio del caffè alle macine.
	Caffè in tramoggia esaurito.	Riempire di caffè la tramoggia.
	Formazione accidentale di un ponte tra i chicchi di caffè all'interno della tramoggia.	Movimentare manualmente i chicchi di caffè all'interno della tramoggia.
L'apparecchio funziona correttamente ma non esce caffè macinato.	Macine a contatto o eccessivi residui di caffè macinato tra le macine.	Allargare le macine e provvedere alla loro pulizia.
	Il caffè macinato non cade al centro del portafiltro.	La regolazione della forcina non è adeguata.
Il portafiltro cade dalla forcina.	La regolazione della forcina non è adeguata.	Regolare l'altezza della forcina tramite apposito utensile.
In fase di macinatura, l'apparecchio manifesta rumorosità anomala.	Eventuale presenza di corpo estraneo in camera di macinatura.	Chiudere la serranda e macinare il caffè residuo fino al suo esaurimento.

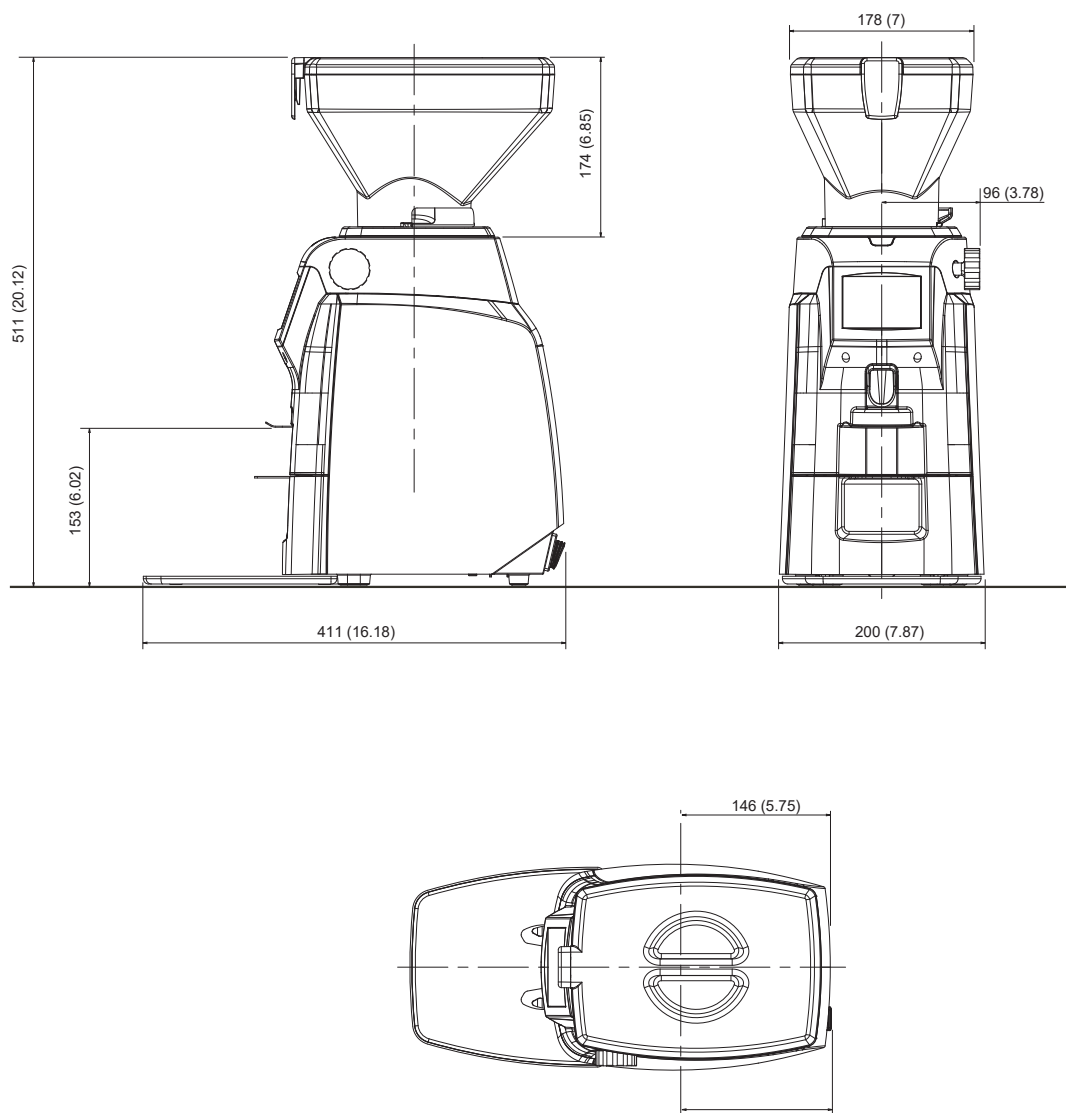
ATTENZIONE: Se il problema persiste, contattare il servizio di assistenza.

11. DATI TECNICI

NOTA: Il Fabbricante si riserva il diritto di appor-
tare modifiche o miglioramenti senza preavviso.



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	10
	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

CONTENTS

1. IMPORTANT SAFETY MEASURES.....	22
2. INTRODUCTION.....	24
2.1 AIM OF THE MANUAL.....	24
2.2 HOW TO READ THE MANUAL	24
2.3 GENERAL RULES FOR USING THE APPLIANCE	24
3. IDENTIFICATION PLATE	25
4. PARTS OF THE APPLIANCE.....	26
5. POSITIONING THE HOPPER	27
6. USE.....	27
6.1 DAILY START-UP.....	27
6.2 DESCRIPTION OF THE DISPLAY SYMBOLS.....	27
6.3 ADJUSTING THE BURRS	28
6.4 GRIND SIZE INDEX.....	28
6.5 DOSING OF GROUND COFFEE	28
7. USER MENU.....	29
7.1 COUNTERS	29
7.2 RECIPES	30
7.3 DISPLAY THEME.....	30
7.4 STANDBY TIME	30
7.5 MANAGER PASSWORD CHANGE MENU	30
7.6 STABILISER MENU	31
8. CLEANING AND MAINTENANCE	32
8.1 CLEANING AND MAINTENANCE FREQUENCY.....	32
8.2 CLEANING THE HOPPER	33
8.3 CLEANING THE OUTER PART OF THE APPLIANCE	33
8.4 MAINTENANCE.....	34
9. DISPOSING OF THE APPLIANCE	34
10. MALFUNCTIONING AND FAULTS	35
11. TECHNICAL DATA	36

1. IMPORTANT SAFETY MEASURES

Read this manual carefully before using the appliance.

Make sure this manual is available for everyone authorised to use the appliance.

NB: failure to observe these safety rules will relieve the manufacturer of any responsibility in the event of injury and/or damage.

USING THE APPLIANCE

- The appliance is designed and built for grinding coffee beans and dosing ground coffee for use in espresso coffee machines. Any other type of use must be considered incorrect and therefore dangerous.
- This appliance is intended for professional use only.
- The appliance must only be used by professional personnel suitably trained with regards the safety and hygiene aspects linked to its correct use.
- Do not use the appliance for purposes other than those envisaged.
- Do not remove the portafilter while the appliance is dispensing.
- This appliance is not intended for use by persons with reduced physical, mental or sensory capabilities (including children under the age of 8) or persons without adequate experience and/or knowledge, unless they are supervised by someone responsible for their safety or are instructed by that person on how to use the machine.
- When children over the age of 8 are using the appliance, they must be supervised to ensure it is not used in an incorrect or dangerous manner.
- Children must not be allowed to play with the appliance.
- The use of the appliance by minors (with or without adult supervision) must not contradict local regulations governing work relations.
- The cleaning and maintenance of the appliance is the responsibility of suitably trained professional personnel, and must not be carried out by unsupervised children.
- Do not leave the appliance unsupervised while it is operating.
- Only use the appliance in indoor places protected from the elements. Do not use it outdoors.
- Do not leave the appliance exposed to the elements (rain, sunlight, frost).
- Do not cover the appliance with tea towels or any other objects.

- Do not immerse the cable, plug or body of the machine in water or any other liquid.
- The use of accessories not approved by the manufacturer may cause fire, electric shock or personal injury.
- Before taking the plug out, make sure the appliance is switched off.
- When taking out the plug, do not pull on the cable and do not touch it with wet hands.
- Do not operate the appliance with wet hands or bare feet.
- To reduce the risk of injury, do not leave the cable hanging over the edge of the table or counter as children might pull on it or trip over it accidentally.
- Do not position the supply cable in hazardous areas.
- In the event of a fire, use carbon dioxide (CO₂) extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
- Noise: weighted sound pressure level: 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- Have the protection and safety devices checked and tested by qualified, authorised personnel at regular intervals.
- Keep the label clean and fully legible.

INSTALLING THE APPLIANCE

- Transportation and installation must only be carried out by qualified and authorised technical personnel.
- Upon receipt of the appliance, check everything corresponds to the shipping documentation.
- Make sure the original packaging is not damaged.
- After removing the packaging, check the appliance and any safety devices are in perfect condition.
- The packaging materials are potentially dangerous so they must not be left within the reach of children.
- The appliance must be installed in a dry, well ventilated, indoor place far from heat sources, vibrations and damp.
- The appliance must be installed in a place where it can only be used by suitably trained persons informed about the associated risks.
- Do not install the appliance in a room where water jets are used for cleaning purposes (e.g. professional kitchens).
- Do not install the appliance in a potentially explosive environment, or where there are flammable substances.
- Do not obstruct ventilation / heat dissipation apertures.
- Do not install the appliance in a place where the temperature may fall below 10°C or rise above 32°C.
- The appliance must sit on a flat, stable surface at least 20 mm from the wall and the support surface.
- Make sure the plate data correspond to the mains supply.

- The appliance must be connected to an efficient earthing system, as required by the electrical safety regulations in force.
- Do not use adapters, multiple plugs and/or adapters.
- The manufacturer cannot be held responsible for any incidents caused by the non-conformity of the systems used to power the appliance.

CLEANING THE APPLIANCE

- Switch the appliance off and leave it to cool down before cleaning its outer parts.
- Do not use powerful water jets on the appliance, nor immerse it either totally or partially.
- Only use cleaning products that will not damage the materials in contact with foodstuffs.
- Clean the outer part and accessories with a damp cloth, then dry with a non-abrasive dry cloth. Do not use products that contain ammonia or abrasives.
- Do not spray liquids into the hollows in the body panels.
- The appliance must undergo the cleaning and maintenance tasks explained in this manual, with the frequency indicated.
- For more information about the cleaning of the appliance, refer to ch.8.

IN THE EVENT OF A LONG PERIOD OF NON-USE

If the appliance is to be left unused for a long time (e.g. if the business remains closed for several days):

1. carry out the cleaning tasks that require the appliance to be powered (see ch.8);
2. switch the appliance off, turn off the main switch and take out the plug;
3. empty the hopper.

IN THE EVENT OF A FAULT

- If the appliance is malfunctioning, switch it off and turn off the main switch, then contact the technical support service.
- If the power cable gets damaged, switch off the appliance and order a replacement from the technical support service.
- If repairs are needed, always contact the technical support service and request the use of original spare parts. Failure to respect these indications may jeopardise the condition and safety of the appliance and therefore annul the warranty.

IMPROPER USE OF THE APPLIANCE

- Any form of use of the appliance that is not envisaged in this manual must be considered incorrect and therefore dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for any injury or damage caused by improper, incorrect or unreasonable use.
- Failure to respect the indications given in this manual may jeopardise the condition and safety of the appliance and therefore annul the warranty.

2. INTRODUCTION

2.1 AIM OF THE MANUAL

This appliance is designed to grind coffee beans and dose ground coffee for use in espresso coffee machines. Any other use is deemed improper.

The manufacturer of the appliance is:

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italy

This manual provides information reserved for personnel authorised to use the appliance (standard use and maintenance).

2.2 HOW TO READ THE MANUAL

The manual is divided into chapters and paragraphs. Each paragraph is a sub-level of the relative chapter. References to titles or paragraphs are indicated with the abbreviation ch. or par., followed by the relative number. For example: "ch.2" or "par.2.1".

The figures in this manual are progressively numbered in relation to the specific chapter - e.g. figure 1.3 is the third figure of the first chapter. The references to the figures are indicated with the abbreviation Fig., followed by the relative number. For example: "Fig.1.3". The components indicated in the figures are referred to with letters or numbers, depending on the case in question. For example, a reference to component C in figure 2 of chapter 3 will appear as: "see C - Fig.3.2", or simply "(C - Fig.3.2)".

NOTE: the figures in this manual are approximate. The real components may vary from those shown. If in doubt, contact the technical support service.

Apart from instructions for use and maintenance, this manual also contains safety information that calls for special attention. This information is highlighted as follows:

DANGER: failure to respect the indication leads to a situation of imminent risk which, if not avoided, will cause immediate death or serious/permanent injury.

WARNING: failure to respect the indication leads to a situation of potential risk which, if not avoided, may cause death or serious health consequences.

NOTE: failure to respect the indication leads to a situation of potential risk which, if not avoided, may cause slight damage to the appliance.

NB: additional information (on top of the previous safety instructions and messages).

2.3 GENERAL RULES FOR USING THE APPLIANCE

Before using the appliance, read the warnings and instructions in this manual carefully as they provide important information concerning the safety and correct hygienic use of the appliance.

NOTE: Do not immerse the appliance or its components in water, or put the parts in the dishwasher.

NOTE: Never leave the appliance unsupervised when in operation.

NOTE: Keep this manual for future consultation.

WARNING: Installation, disassembly, adjustments and safety checks must only be carried out by qualified and authorised technical personnel.

NB: Always used fresh coffee beans, kept in airtight tins or waterproof bags in a cool, dry and dark place. Try to use up all the ground coffee by the end of the working day, as it will lose aroma and deteriorate in quality if left overnight.

3. IDENTIFICATION PLATE

The identification plate (see Fig. 3.1) is attached directly to the appliance.

NOTE: Do not remove the identification plate. If the plate gets damaged and/or is no longer legible, contact the technical support service.

The identification plate shows the following data.

- A. Manufacturer's details
- B. Appliance model
- C. Type of appliance
- D. Serial number
- E. Year and month of manufacture

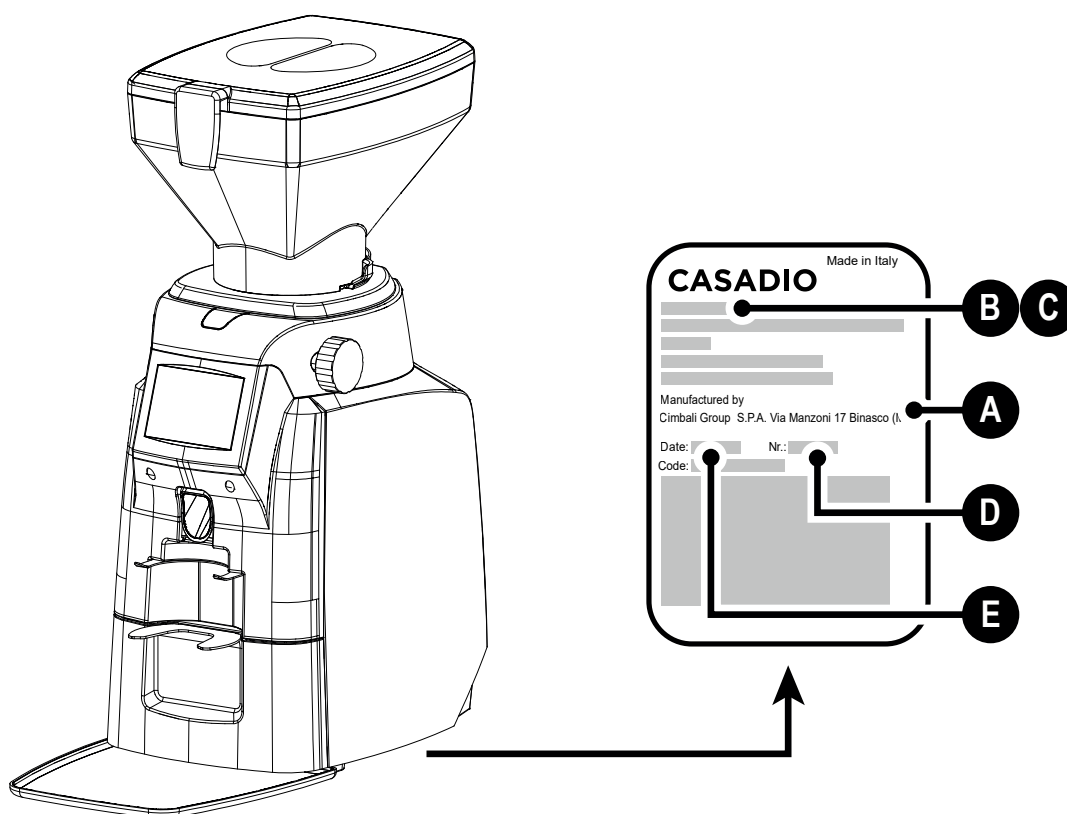


Fig. 3.1 - Label on the appliance

4. PARTS OF THE APPLIANCE

For the parts of the appliance, see Fig. 4.1.

1. Hopper cover
2. Coffee bean hopper
3. Hopper shutter
4. Burr adjustment screw
5. Doser cover
6. Ground coffee doser
7. Tamper
8. Mechanical stroke counter
9. Ground coffee distribution lever
10. Display
11. Main switch
12. Portafilter support fork
13. Ground coffee collection tray
14. Coffee label holder
15. Ground coffee chute
16. Dose adjustment screw
17. Grinding reference indicator
18. Fan (optional)

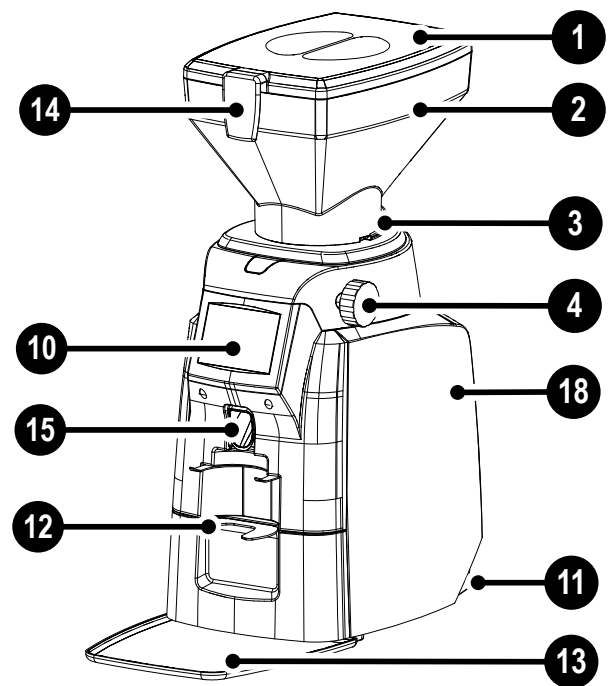
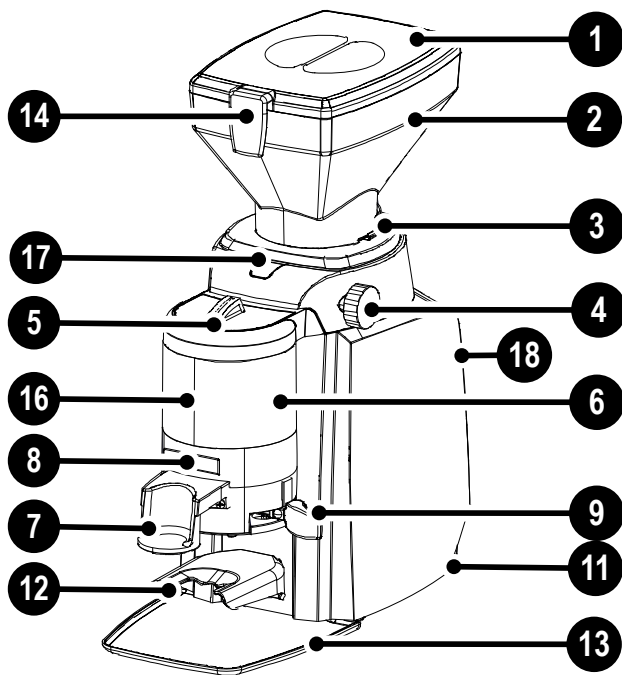


Fig. 4.1 - Parts of the appliance

5. POSITIONING THE HOPPER

After removing the packaging from the appliance, position the hopper (2 - Fig.5.1) on the grinder-doser and fix it in place with the ring nut (A - Fig.5.2).

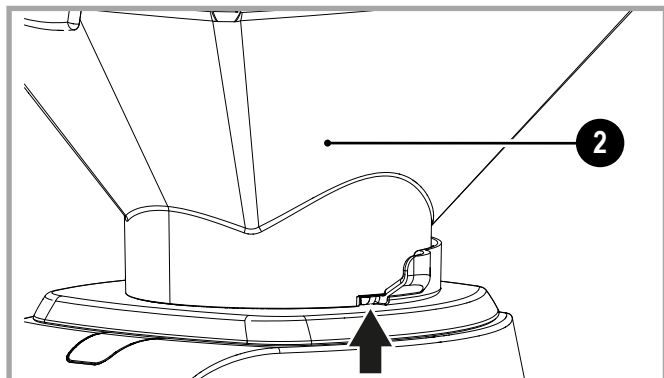


Fig. 5.1 - Positioning the hopper

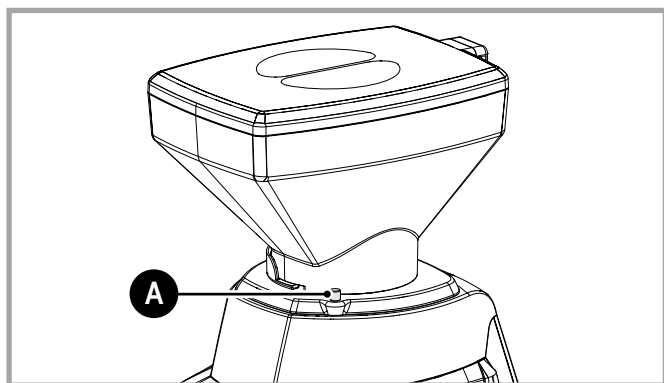


Fig. 5.2 - Ring nut

6. USE

6.1 DAILY START-UP

For the daily start-up, see Fig.6.1.

NOTE: Before activating the appliance, make sure the main electricity supply switch is turned on.

- Turn the appliance on by setting the switch (11 - Fig.6.1) to position "1".
- When the grinder-doser is turned on, the display (10 - Fig.6.1) shows the brand icon and then the main screen.
- At the end of the working day, turn the main switch (11 - Fig.6.1) to "0" to turn the appliance off.

The tasks to be carried out prior to the daily start-up are as follows:

- Check the hopper (2 - Fig.6.1) is correctly positioned on the grinder-doser.
- Lift the cover (1 - Fig.6.1) and fill the hopper with coffee beans.
- Pull the shutter (3 - Fig.6.1) outwards to make sure it is completely open.

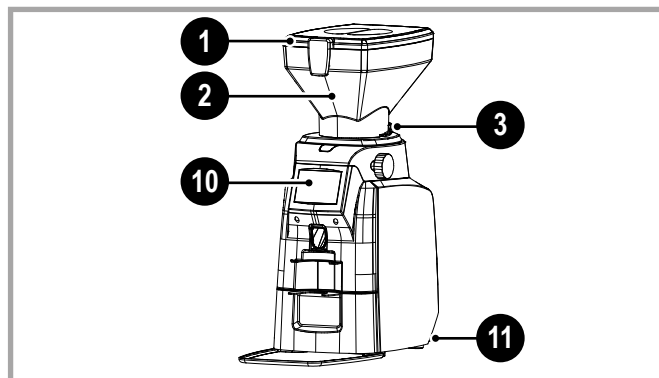


Fig. 6.1 - Daily start-up

6.2 DESCRIPTION OF THE DISPLAY SYMBOLS

For the description of the display, see Fig.6.2.

1. Single dose
2. Continuous dispensing
3. Double dose
4. Recipes (see par.7.2)
5. Grind size index (see par.6.4)
6. User menu (see ch.7)

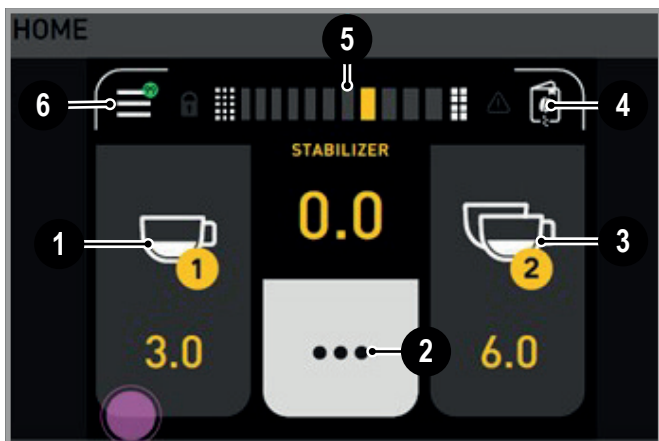


Fig. 6.2 - Homepage

6.3 ADJUSTING THE BURRS

For the adjustment of the burrs, see Fig.6.3.

The burrs are adjusted by turning the relative knob (4 - Fig.6.3).

A. Coarser grind

B. Finer grind

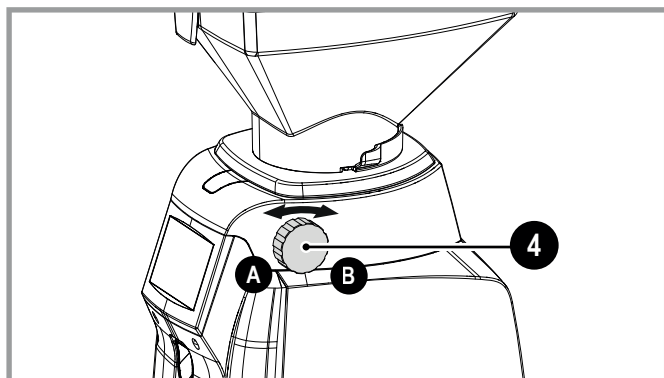


Fig. 6.3 - Adjusting the burrs

The activation of the Stabiliser function ensures that, every time the burrs are adjusted, the coffee grinding times are automatically corrected in relation to the grind size selected.

The Stabiliser (or dose correction factor) allows you to regulate the time associated with the various doses on the basis of how the burrs are adjusted.

If the Stabiliser is not enabled:

- enabling and configuration must be carried out by technical personnel
- changes to the burr setting have no effect on coffee grinding times

6.4 GRIND SIZE INDEX

When the burrs are adjusted via the knob, the display shows the grind size index (see Fig.6.4) for 3 seconds, so

you can see the adjustment being set.

The grind size index can also be accessed by pressing the relative bar (see 5 - Fig.6.1).



Fig. 6.4 - Grind size index

6.5 DOSING OF GROUND COFFEE

For the dosing of ground coffee, see Fig.6.5.

The grinder-doser can be set as follows.

- Place the portafilter of the coffee-making machine on the support fork (12 - Fig.6.5).
- Select the required dose by pressing the icon on the display.
- The grinder-doser operates for the pre-set dose time, and the ground coffee is dispensed via the duct (16 - Fig.6.5).

Grinding stops automatically.

In the case of a single or double dose, the number that appears in the middle of the display indicates the operation countdown.

In the case of continuous dispensing, the count starts from zero and increases.

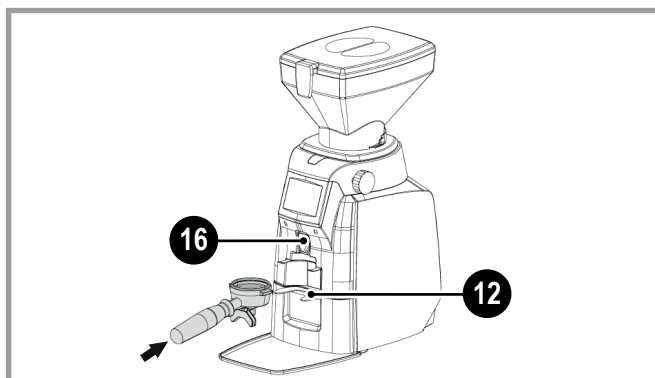


Fig. 6.5 - Dosing of ground coffee

NB: the dispensing can be stopped by pressing the display again.

7. USER MENU

The user menu has the following authorisation levels:

- **USER** access: regular operator
- **MANAGER** access: for large chains, restricting access to certain functions for new operators
- **TECHNICIAN** access: for maintenance technicians only

NB: The options described below are only available if the User menu is enabled (with no password prompt).

- Press the icon (1 - Fig.7.1) to open the User menu.



Fig. 7.1 - Homepage

- Enter the password.

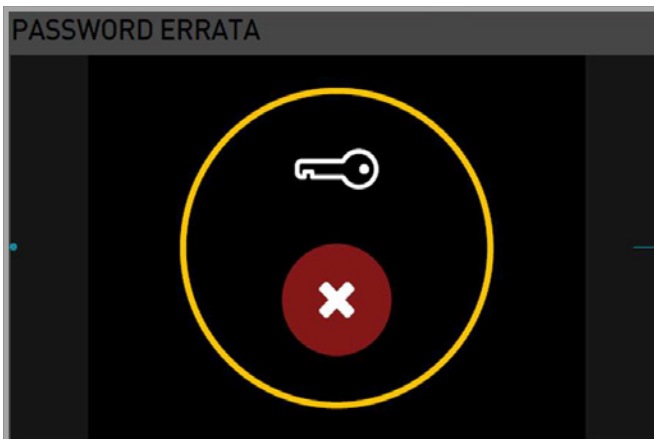


Fig. 7.2 - Password incorrect

Once the last number has been entered, if the password is wrong the "Password incorrect" screen (see Fig.7.2) appears for 2 seconds, then the numerical keypad reappears.



Fig. 7.3 - User menu

From the User menu (see Fig.7.3), you can open the following menus:

- A. Counters
- B. Recipes
- C. Display theme
- D. Standby time
- E. Manager password change menu
- F. Stabiliser

7.1 COUNTERS

For the Counters menu, see Fig.7.4.

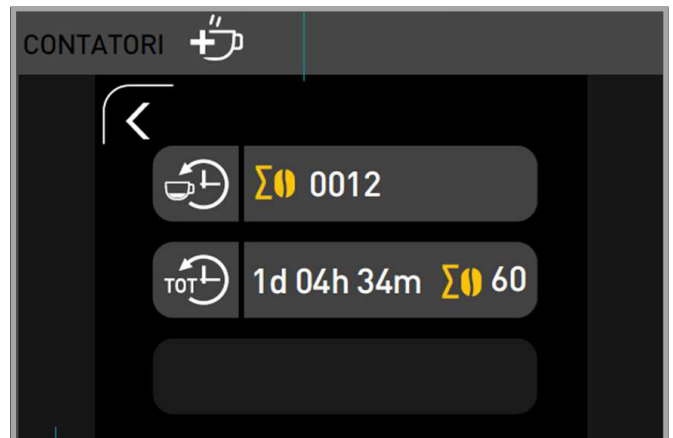


Fig. 7.4 - Counters

The first counter indicates the hourly average of the doses dispensed since the last switch-on. The second indicates the total ON time and the total number of doses dispensed. This counter can be reset by the user.

NB: The counters can be reset if the relative icon is available.

7.2 RECIPES

Press the Recipe button to access the menu and modify the grinding times (see Fig.7.5).

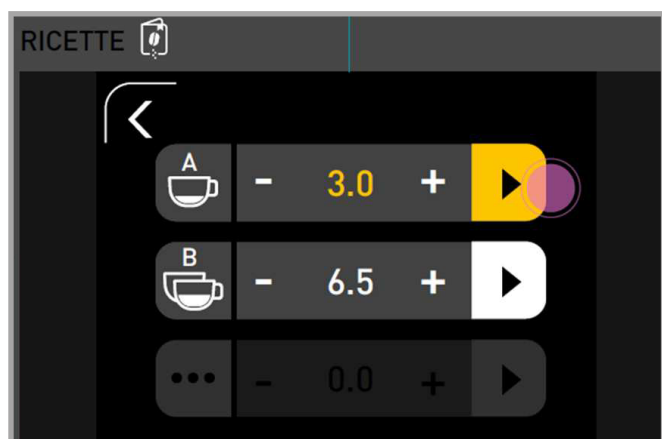


Fig. 7.5 - Recipes

Press + and - to modify the dose time; use the "back" button to acquire the change and return to the previous menu.

Press the "pause" button (which appears in place of the "play" button once the test has been launched) to stop the test.

7.3 DISPLAY THEME

A colour theme can be selected for each icon (see Fig.7.6).

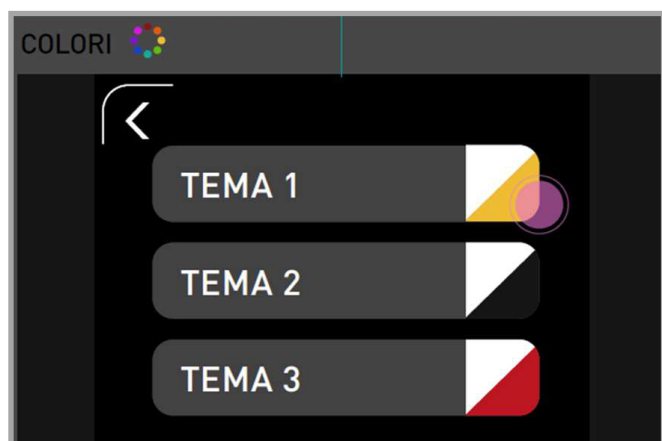


Fig. 7.6 - Colours

7.4 STANDBY TIME

After a certain dispensing time, standby mode reduces the brightness of the display (see Fig.7.7).

- Activation or deactivation of the function.
- Setting of the standby time (seconds).

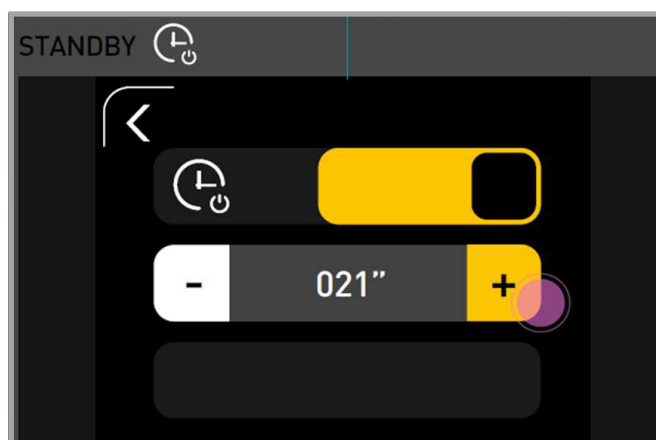


Fig. 7.7 - Standby

7.5 MANAGER PASSWORD CHANGE MENU

Selecting the Manager Password Change menu, a 4-figure numerical keypad appears. Enter the numerical password.

The password allows you to access all the sub-menu functions for which you are authorised.

The Manager password must always begin with "1", so in practice only the last three numbers can be programmed.

When the last number of the password has been entered, the "password change confirmed" screen appears (see Fig.7.8) and then you will be taken back to the previous menu.

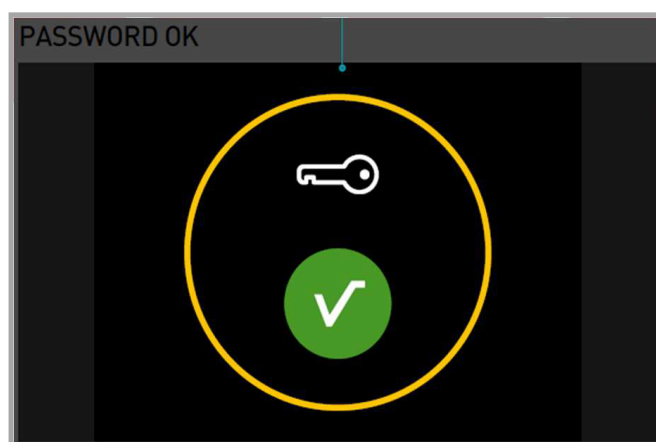


Fig. 7.8 - Password change confirmed

NB: If the Manager Password function is enabled, the User menu can only be accessed by entering the Manager password.

7.6 STABILISER MENU

With the Stabiliser active, every time the burrs are adjusted the grinding time associated with the various doses is automatically corrected on the basis of the movement made (and therefore of the grind size selected).

The user can activate or deactivate the Stabiliser via the slide bar, and correct the value (set by the technician) at three different levels selected on the relative screen (see Fig.7.9) of the User menu.

The levels are:

- Low: dose correction factor lower than the value set by the technician
- Medium: dose correction factor equal to the value set by the technician
- High: dose correction factor higher than the value set by the technician

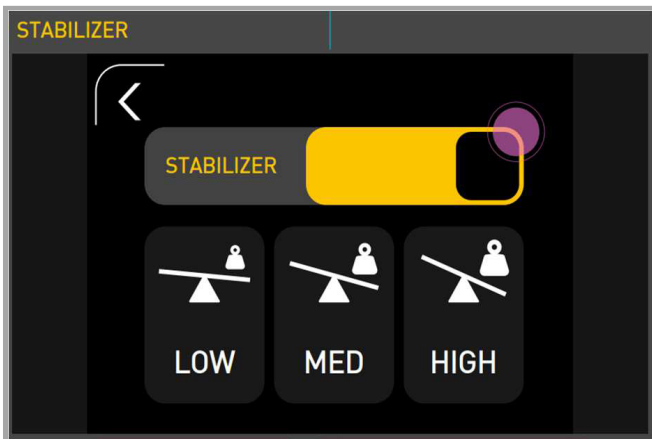


Fig. 7.9 - Stabiliser menu

The parameter for the increase/decrease percentage of the dose correction factor is set by the technician on the relative parameter configuration menu.

NB: With the Stabiliser deactivated, the dose grinding time is not automatically corrected when the burrs are adjusted.

8. CLEANING AND MAINTENANCE

NOTE: The appliance must undergo the cleaning and maintenance tasks explained in this chapter, with the frequency indicated.

8.1 CLEANING AND MAINTENANCE FREQUENCY

Tasks	After every use	After 8 hours of non-use	At the end of the day	Tools
Clean the hopper (par.8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Absorbent cloth • Neutral detergent
Clean the outer part of the appliance (par.8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Absorbent cloth • Neutral detergent
General maintenance (par.8.4)				

Tab. 8.1 - Cleaning and maintenance frequency

8.2 CLEANING THE HOPPER

NOTE: The grinder-doser, and the zones in contact with coffee in particular, must be cleaned periodically.

To clean the hopper, proceed as follows (Fig.8.1 and 8.2):

- Close the shutter (3 - Fig.8.1) by pushing it inwards. Activate grinding until there is no coffee left in the grinder-doser.
- Clean the forks and collection tray.

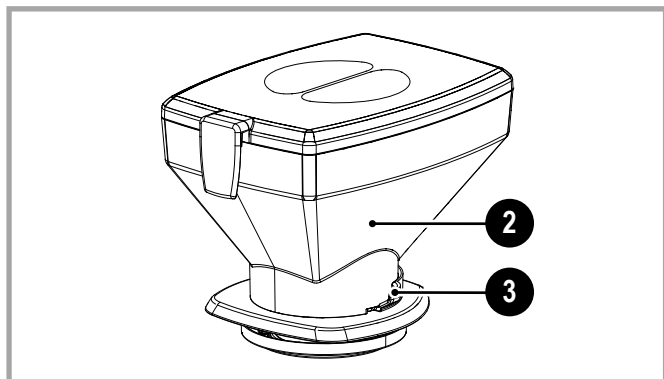


Fig. 8.1 - Hopper

- Turn the appliance off via the switch (11 - Fig.4.1 - Parts of the appliance).

WARNING: Do not immerse the appliance in water.

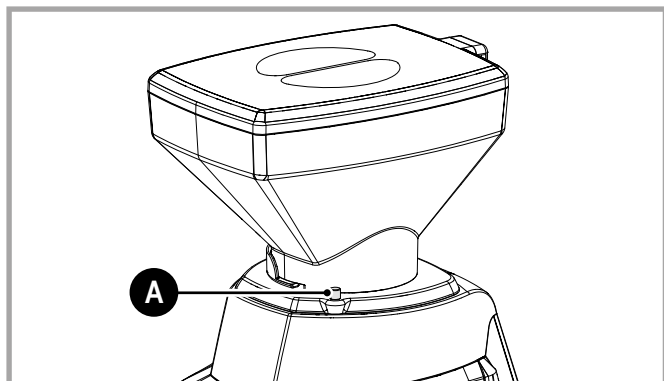


Fig. 8.2 - Ring nut

- Loosen the ring nut (A - Fig.8.2).

NOTE: The hopper can only be removed and fitted with the shutter closed.

- Remove the hopper (2 - Fig.8.1) from the grinder-doser.
- Remove any coffee left in the hopper (2 - Fig.8.1).
- Remove any remaining organic matter.
- Thoroughly clean the inside of the hopper with a damp, absorbent cloth, then dry it.

- Before repositioning the hopper (2 - Fig.8.1) on the grinder-doser, make sure none of the parts are still wet or damp.

NOTE: Use only neutral detergents.

8.3 CLEANING THE OUTER PART OF THE APPLIANCE

Remove any organic residue with a soft cloth and products that do not contain ammonia or abrasives.

NOTE: Do not spray liquids into the hollows of the appliance frame.

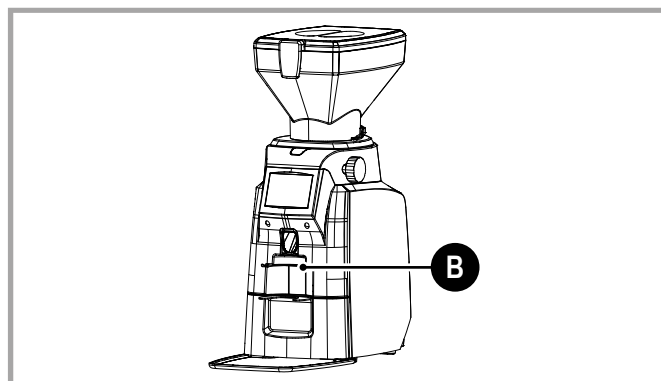


Fig. 8.3 - Support forks

WARNING: When cleaning the outer part, take the utmost care with the metal support forks (B - Fig.8.3).

8.4 MAINTENANCE

If the appliance is malfunctioning, switch it off and turn off the main switch, then contact the technical support service.

If the supply cable is damaged, switch the appliance off and order a replacement from the technical support service.

To ensure safe operation and ensure the grinder-doser works as intended, it is essential to:

- follow all the instructions provided by the manufacturer;
- have the protective guards and safety devices checked and tested by authorised personnel at regular intervals (within 3 years of installation, and then once a year).

WARNING: Maintenance carried out by unauthorised personnel may compromise the safety of the appliance and its conformity with the applicable regulations.

9. DISPOSING OF THE APPLIANCE

WARNING: The appliance must be subjected to separated waste collection, as required by the regulations in force.

The appliance must be decommissioned at the end of its service life in accordance with the directions given below to comply with Italian Legislative Decree 49/2014, which incorporates the second Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

The disposal of the appliance is organised and managed by the manufacturer. To dispose of the appliance, contact the manufacturer and follow the procedure defined by the latter to permit the separated collection of the parts at the end of their working life.

The separated collection of the appliance for subsequent recycling, treatment and environmentally compatible disposal helps avoid possible harm to the environment and to health, and also promotes the re-use and/or recycling of the materials it contains.

Improper disposal of the appliance by the user may incur the penalties envisaged by applicable legislation.



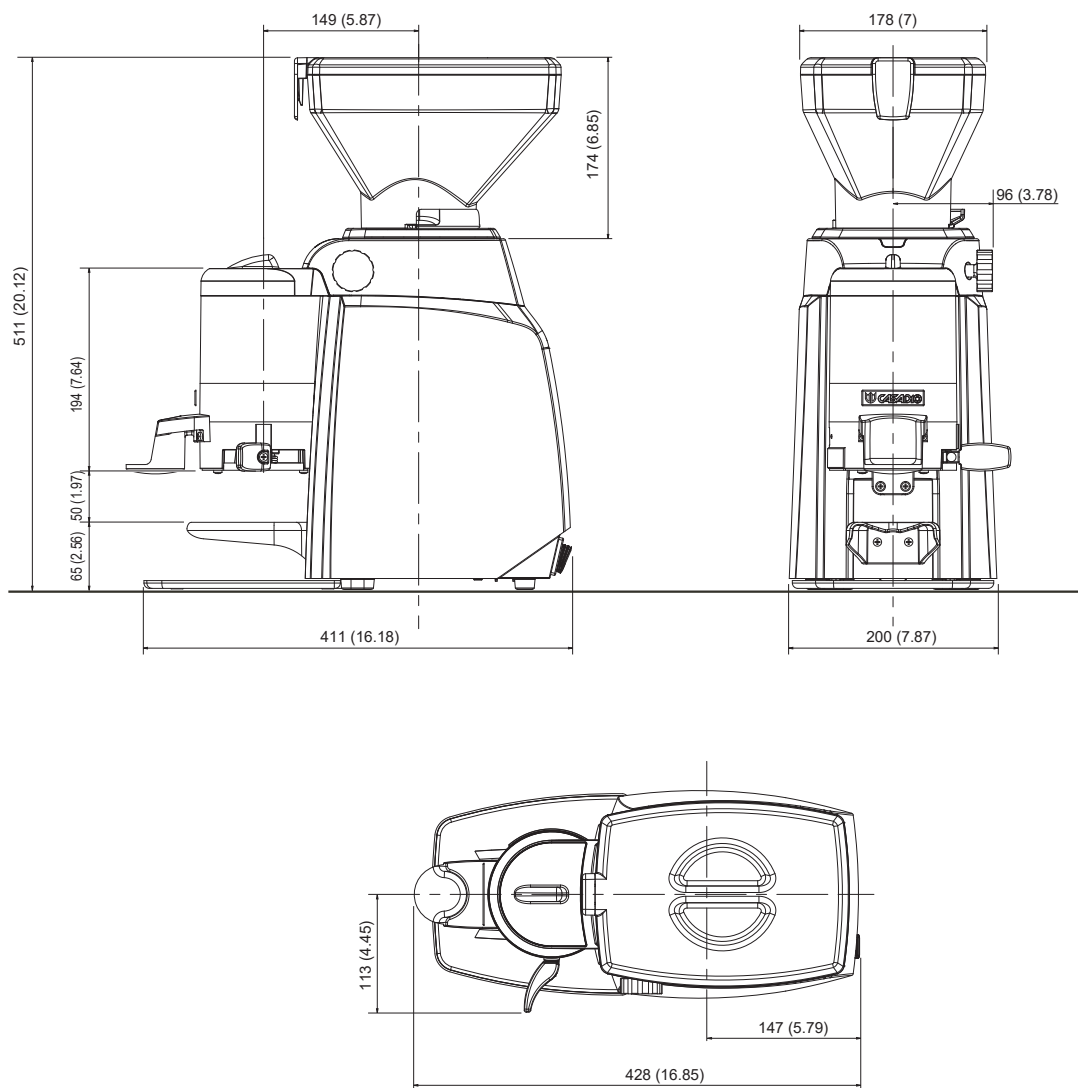
10. MALFUNCTIONING AND FAULTS

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
The appliance is not working and the display is OFF.	No electrical power.	Make sure the mains supply is turned on. Make sure the main switch is ON.
The appliance is not working but the ON indicator light is switched on.	The ring nut is not tightened.	Check the ring nut is properly tightened.
The appliance is working correctly but no ground coffee comes out.	The hopper shutter is closed.	Pull the shutter outwards to enable the coffee to reach the burrs.
	No coffee in the hopper.	Fill the hopper with coffee.
	Hopper obstructed by compacted coffee beans.	Move the coffee beans around manually in the hopper.
	No gap between the burrs, or excessive ground coffee residue between them.	Increase the spacing between the burrs, and clean them.
The ground coffee does not drop into the centre of the portafilter.	The position of the fork is not correctly set.	Adjust the height of the fork with the specific tool.
The portafilter falls off the fork.	The position of the fork is not correctly set.	Adjust the height of the fork with the specific tool.
The appliance makes an abnormal noise when grinding.	Possible foreign body in the grinding chamber.	Close the shutter and grind all the remaining coffee.

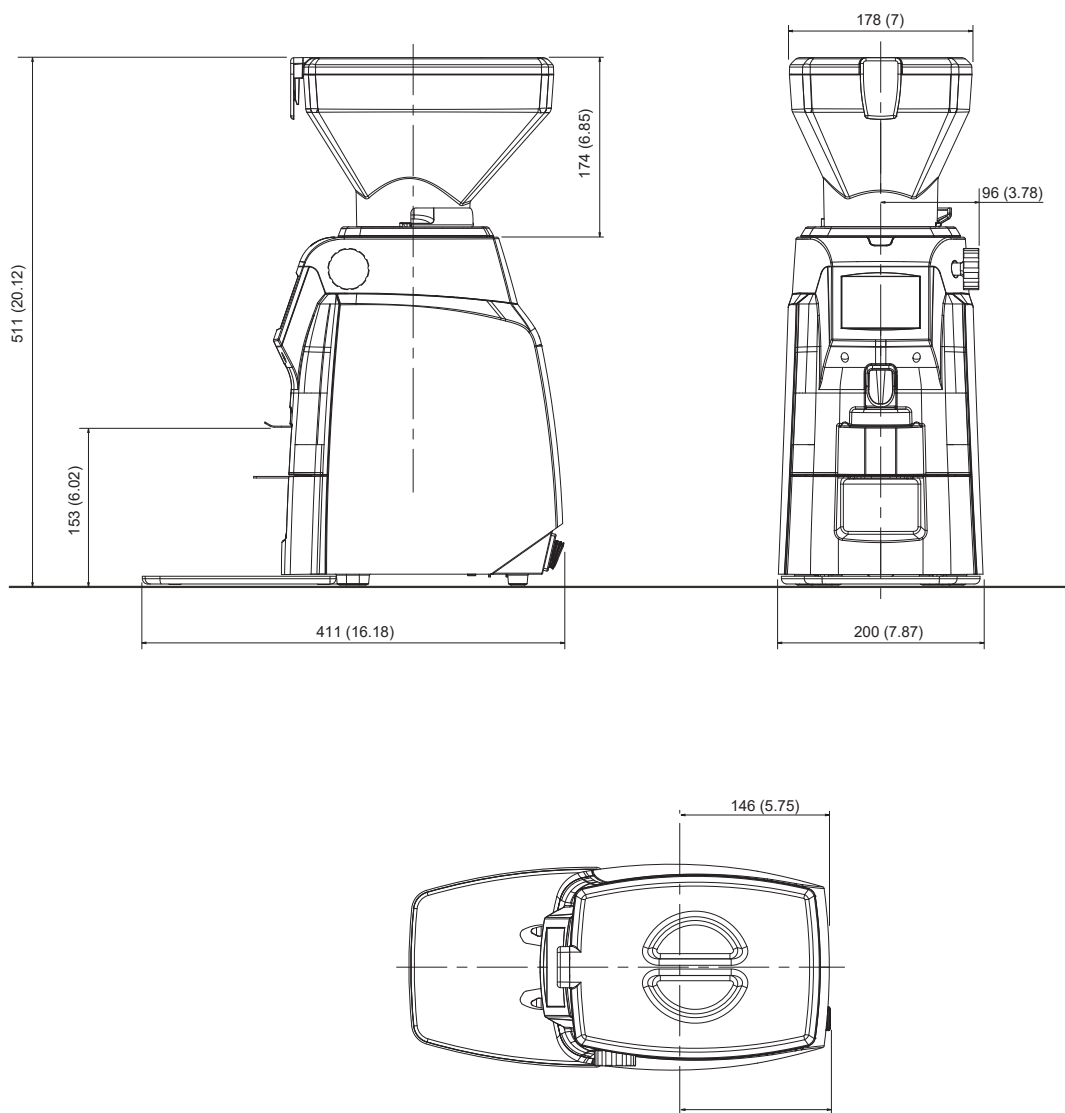
NOTE: If the problem persists, contact the technical support service.

11. TECHNICAL DATA

NB: The manufacturer reserves the right to make changes or improvements without prior notice.



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

SOMMAIRE

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES	39
2. INTRODUCTION	41
2.1 BUT DU MANUEL.....	41
2.2 COMMENT LIRE LE MANUEL	41
2.3 RÈGLES GÉNÉRALES D'UTILISATION DE L'APPAREIL	41
3. PLAQUE SIGNALÉTIQUE	42
4. PARTIES DE L'APPAREIL	43
5. POSITIONNEMENT DE LA TRÉMIE	44
6. UTILISATION	44
6.1 MISE EN MARCHÉ JOURNALIÈRE.....	44
6.2 DESCRIPTION DES SYMBOLES S'AFFICHANT SUR L'ÉCRAN	44
6.3 RÉGLAGE DES MOULINS	45
6.4 INDICE GRANULOMÉTRIQUE	45
6.5 PRÉLÈVEMENTS DE CAFÉ MOULU	45
7. MENU UTILISATEUR	46
7.1 COMPTEURS	46
7.2 RECETTES.....	47
7.3 THÈME ÉCRAN.....	47
7.4 TEMPS DE VEILLE.....	47
7.5 MENU CHANGEMENT DE MOT DE PASSE DIRECTEUR	47
7.6 MENU STABILISATEUR.....	48
8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN	49
8.1 APERÇU DES INTERVALLES DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN	49
8.2 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE.....	50
8.3 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE	50
8.4 ENTRETIEN.....	51
9. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL	51
10. ANOMALIES ET PANNES	52
11. DONNÉES TECHNIQUES	53

1. CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Lire attentivement l'intégralité du contenu de ce manuel avant d'utiliser l'appareil.

Mettre ce manuel à la disposition de tout le personnel autorisé à utiliser l'appareil.

REMARQUE : Le Fabricant décline toute responsabilité pour les dommages aux personnes ou aux choses liés au non-respect des consignes de sécurité.

UTILISATION DE L'APPAREIL

- L'appareil est conçu pour moulinier le café en grains et doser le café moulu à utiliser dans les machines à café espresso. Toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- L'appareil est destiné à un usage professionnel.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement par du personnel professionnel dûment formé aux aspects de sécurité et d'hygiène concernant son utilisation correcte.
- Ne pas utiliser l'appareil à des fins autres que celles prévues.
- Ne pas retirer le porte-filtre pendant la distribution.
- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants jusqu'à 8 ans) ayant des capacités physiques, mentales ou sensorielles réduites ou manquant d'expérience et/ou de compétences, à moins qu'elles ne soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles n'aient été instruites par cette dernière sur l'utilisation de l'appareil.
- Si l'appareil est utilisé par des enfants de plus de 8 ans, surveiller les opérations pour éviter toute utilisation inappropriée ou dangereuse de celui-ci.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- L'utilisation de l'appareil par des mineurs, avec ou sans la surveillance d'un adulte, ne doit pas contrevenir aux réglementations locales régissant les relations de travail.
- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil, destinés à un personnel professionnel dûment formé, ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance adéquate.
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- Utiliser l'appareil uniquement dans des lieux fermés et protégés des agents atmosphériques extérieurs. Ne pas utiliser à l'extérieur.

- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel).
- Ne pas couvrir l'appareil avec un torchon ou autre objet.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation, la fiche ou le corps de l'appareil dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le Fabricant peut provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Avant de débrancher la fiche, s'assurer que l'appareil est éteint.
- Ne pas débrancher la fiche en tirant sur le cordon d'alimentation et ne pas la toucher avec les mains mouillées.
- Ne pas utiliser l'appareil avec les mains mouillées ou les pieds nus.
- Pour réduire le risque de blessure, ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre des tables ou des comptoirs car les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher accidentellement.
- Ne pas placer le cordon d'alimentation dans des zones dangereuses.
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à dioxyde de carbone (CO₂). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.
- Niveau sonore : niveau de pression acoustique pondérée : 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- L'intégrité et le bon fonctionnement des protections et des dispositifs de sécurité doivent être vérifiés périodiquement par du personnel qualifié et autorisé.
- Garder l'étiquette propre et parfaitement lisible.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Les opérations de transport et d'installation doivent être effectuées uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé.
- À la réception de l'appareil, vérifier l'exactitude et la conformité des documents de transport.
- Vérifier que l'emballage d'origine n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier l'intégrité de l'appareil et des éventuels dispositifs de sécurité.
- Les éléments d'emballage ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils constituent des sources potentielles de danger.
- L'appareil doit être installé à l'intérieur, dans un endroit sec et bien aéré, à l'abri des sources de chaleur, des vibrations et de l'humidité.
- L'appareil doit être installé dans un endroit où il peut être utilisé par du personnel formé à cet effet et informé sur les risques liés à son utilisation.
- Ne pas installer l'appareil dans une pièce où un nettoyage au jet d'eau est nécessaire (par exemple : cuisine professionnelle).

- Ne pas installer l'appareil dans un environnement potentiellement explosif ou en présence de substances inflammables.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou de dissipation de la chaleur.
- Ne pas installer l'appareil dans un environnement pouvant atteindre une température inférieure à 10 °C et supérieure à 32 °C.
- L'appareil doit être placé sur une surface plane et stable, à une distance minimale de 20 mm des murs et de la surface d'appui.
- Vérifier que les données de la plaque correspondent à celles du réseau de distribution d'électricité.
- L'appareil doit être branché à un système de mise à la terre efficace, conformément aux normes de sécurité électrique en vigueur.
- Ne pas utiliser d'adaptateurs, de prises multiples et/ou de rallonges.
- Le Fabricant ne pourra être tenu responsable des accidents provoqués par la non-conformité des systèmes d'alimentation électrique de l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Éteindre et laisser l'appareil refroidir avant de nettoyer ses parties externes.
- Ne pas soumettre l'appareil à des jets d'eau abondants ni à une immersion partielle ou totale.
- Pour nettoyer l'appareil, utiliser uniquement des produits garantissant l'aptitude des matériaux au contact alimentaire.
- Nettoyer la carrosserie et les accessoires avec un chiffon humide puis essuyer avec un chiffon sec et non abrasif. Ne pas utiliser de produits contenant de l'ammoniaque ou abrasifs.
- Ne pas pulvériser de liquides dans les cavités des panneaux de la carrosserie.
- L'appareil doit être soumis aux procédures de nettoyage et d'entretien prescrites selon les méthodes et les intervalles indiqués dans ce manuel.
- Pour plus d'informations sur le nettoyage de l'appareil, se référer au chap. 8.

EN CAS DE NON-UTILISATION PROLONGÉE

En cas de non-utilisation prolongée (par exemple lors de la fermeture de l'établissement pendant plusieurs jours consécutifs) :

1. effectuer les opérations de nettoyage qui nécessitent la mise sous tension de l'appareil (voir chap. 8) ;
2. éteindre l'appareil, couper l'interrupteur général et retirer la fiche de la prise ;
3. vider la trémie.

EN CAS DE PANNE DE L'APPAREIL

- En cas de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, couper l'interrupteur général et contacter le service d'assistance technique.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, éteindre l'appareil et contacter le service d'assistance technique pour le faire remplacer.
- Pour toute réparation, s'adresser uniquement au service d'assistance technique et demander l'utilisation de pièces de rechange d'origine. Le non-respect de cette prescription peut compromettre l'intégrité et la sécurité de l'appareil et invalider la garantie.

UTILISATION INAPPROPRIÉE DE L'APPAREIL

- Toute utilisation de l'appareil non prévue dans ce manuel doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- Le Fabricant ne peut être tenu responsable de tout dommage résultant d'une utilisation inappropriée, erronée ou déraisonnable.
- Le non-respect des prescriptions de ce manuel peut compromettre l'intégrité et la sécurité de l'appareil et invalider la garantie.

2. INTRODUCTION

2.1 BUT DU MANUEL

L'appareil décrit dans ce manuel est conçu pour moulinier le café en grains et doser le café moulu à utiliser dans les machines à café espresso. Toute autre utilisation est à considérer comme non-conforme.

Le Fabricant de l'appareil est :

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italie

Ce manuel contient des informations réservées au personnel autorisé à interagir avec l'appareil concernant son utilisation et son entretien de base.

2.2 COMMENT LIRE LE MANUEL

Le manuel est divisé en chapitres et paragraphes. Chaque paragraphe est un sous-niveau du chapitre concerné. Les références aux titres ou aux paragraphes sont indiquées par l'abréviation chap. ou par. suivie du numéro correspondant. Par exemple : « chap. 2 » ou « par. 2.1 ».

Les figures de ce manuel suivent une numérotation progressive en fonction du chapitre concerné, par exemple la figure 1.3 est la troisième figure du premier chapitre. Les références aux figures sont indiquées par l'abréviation Fig. suivie du numéro correspondant. Par exemple : « Fig. 1.3 ». Les composants représentés sur les figures sont marqués de lettres ou de chiffres, selon le cas. Une référence au composant C sur la figure 2 du chapitre 3 est indiquée par : « voir C - Fig. 3.2 » ou simplement « (C - Fig. 3.2) ».

ATTENTION : Les figures présentées dans ce manuel sont données à titre indicatif. Les composants réels peuvent différer de ceux illustrés. En cas de doute, contacter le service d'assistance technique.

En plus des instructions d'utilisation et d'entretien, ce manuel contient des informations relatives à la sécurité qui nécessitent une attention particulière. Ces informations sont signalées par les symboles décrits ci-dessous.

DANGER : Le non-respect de cette indication implique une situation de risque imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraîne des lésions graves ou permanentes voire la mort instantanée.

AVERTISSEMENT : Le non-respect de cette indication implique une situation de risque potentiel qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner des blessures graves voire la mort.

ATTENTION : Le non-respect de cette indication implique une situation de risque potentiel qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages mineurs à l'appareil.

REMARQUE : Cette indication fournit des informations complémentaires aux instructions et aux messages de sécurité précédents.

2.3 RÈGLES GÉNÉRALES D'UTILISATION DE L'APPAREIL

Lire attentivement les avertissements et les prescriptions contenus dans ce manuel avant d'utiliser l'appareil, car ils fournissent des indications importantes concernant la sécurité et le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de son utilisation.

ATTENTION : Ne pas immerger l'appareil ou ses composants dans l'eau et ne pas les mettre au lave-vaisselle.

ATTENTION : Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

ATTENTION : Conserver ce manuel pour toute consultation ultérieure.

AVERTISSEMENT : L'installation, le démontage, les réglages et les contrôles doivent être effectués uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé.

Remarque : Toujours utiliser du café frais, en grains, conservé dans des boîtes ou des sachets étanches et hermétiques, à l'abri de la lumière, dans un endroit frais et sec. À la fin de la journée de travail, essayer d'utiliser tout le café moulu restant autrement il risque de perdre son arôme et ses qualités se dégradent rapidement.

3. PLAQUE SIGNALÉTIQUE

La plaque signalétique (voir Fig. 3.1) est appliquée directement sur l'appareil.

ATTENTION : Ne pas retirer la plaque signalétique. Si la plaque est détériorée et/ou n'est plus lisible, contacter le service d'assistance technique.

Les données suivantes sont indiquées sur la plaque signalétique.

- A. Données d'identification du Fabricant
- B. Modèle de l'appareil
- C. Type d'appareil
- D. Numéro de série
- E. Année et mois de fabrication

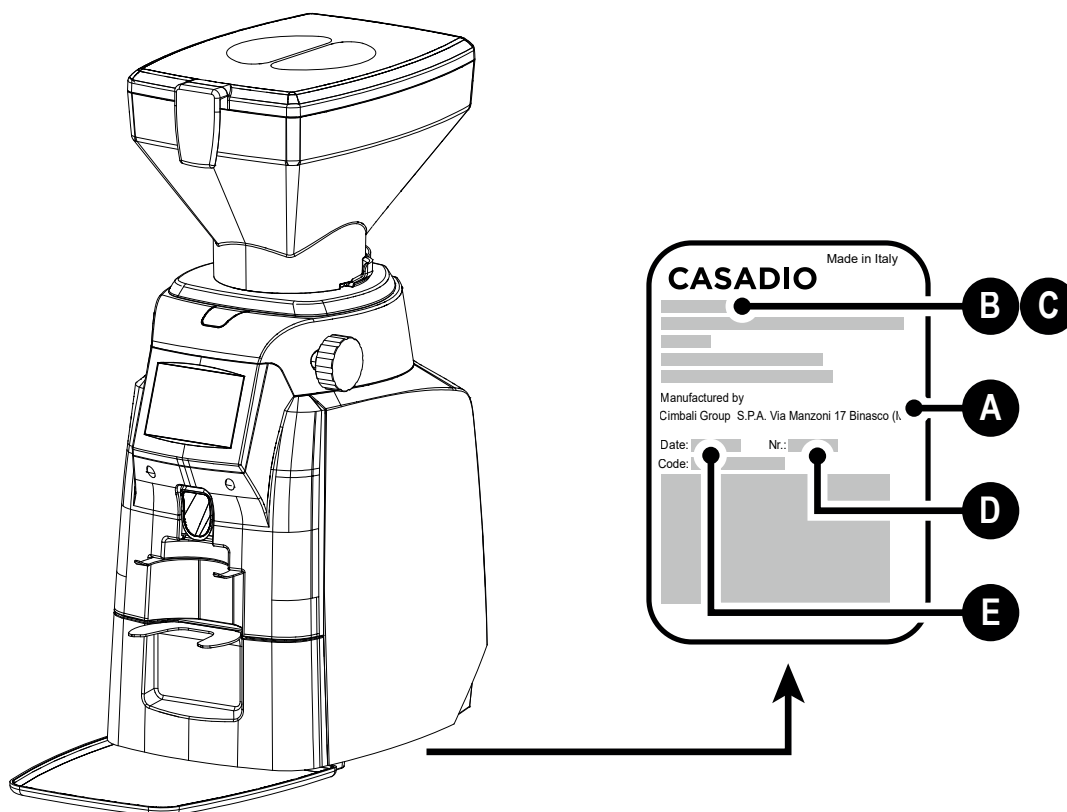


Fig. 3.1 - Étiquette sur l'appareil

4. PARTIES DE L'APPAREIL

Pour les parties de l'appareil, voir Fig. 4.1.

1. Couvercle trémie
2. Trémie café en grains
3. Vanne trémie
4. Vis de réglage moulins
5. Couvercle doseur
6. Doseur café moulu
7. Tasseur
8. Compteur mécanique
9. Levier de distribution café moulu
10. Afficheur
11. Interrupteur général
12. Fourche support porte-filtre
13. Plateau de récupération café moulu
14. Porte-étiquette café
15. Goulotte café moulu
16. Vis de réglage dose
17. Indicateur de référence mouture
18. Ventilateur (en option)

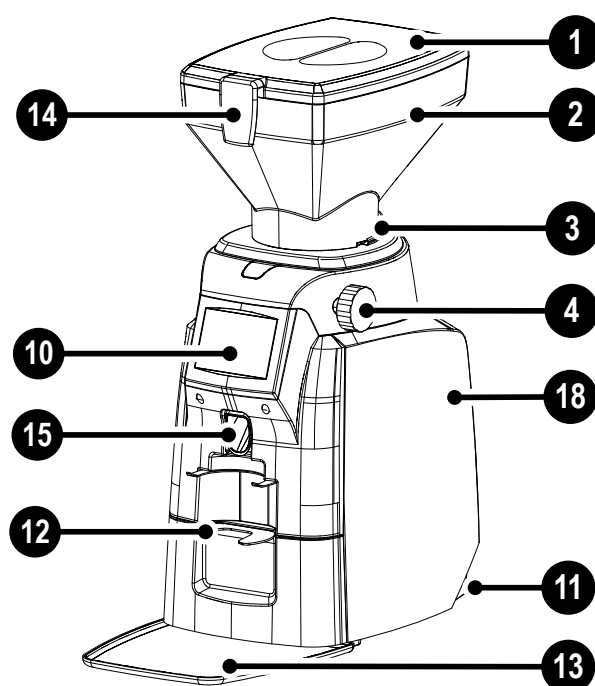
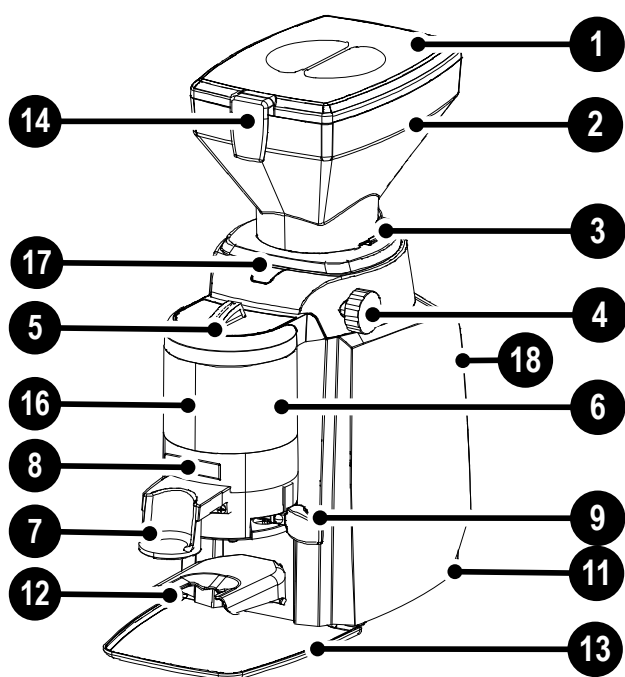


Fig. 4.1 - Parties de l'appareil

5. POSITIONNEMENT DE LA TRÉMIE

Après avoir retiré l'emballage de l'appareil, placer la trémie (2 - Fig. 5.1) sur le moulin-doseur et la fixer à l'aide de la bague de fixation (A - Fig. 5.2).

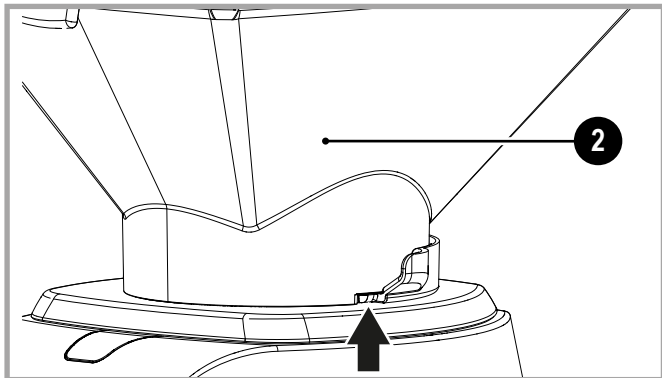


Fig. 5.1 - Positionnement de la trémie

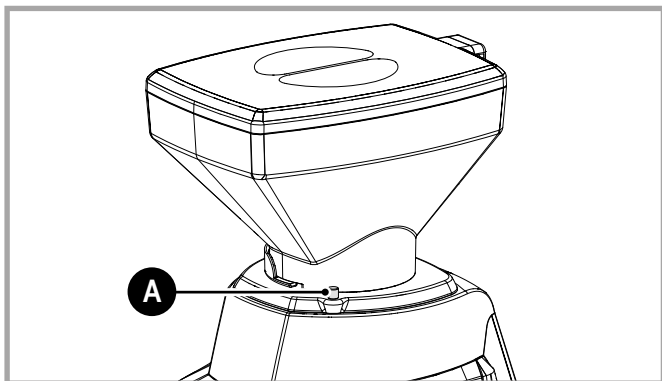


Fig. 5.2 - Bague de fixation

6. UTILISATION

6.1 MISE EN MARCHÉ JOURNALIÈRE

Pour la mise en marche journalière, voir Fig. 6.1.

ATTENTION : Avant de mettre l'appareil en marche, s'assurer que l'interrupteur général d'alimentation électrique est allumé.

- Allumer l'appareil en mettant l'interrupteur (11 - Fig. 6.1) sur la position « 1 ».
- Lorsque le moulin-doseur est mis en marche, l'icône de la marque apparaît sur l'écran (10 - Fig. 6.1), puis la page-écran principale s'affiche.
- À la fin de l'activité journalière, éteindre l'appareil en plaçant l'interrupteur général (11 - Fig. 6.1) sur la position « 0 ».

Les opérations préliminaires à la mise en marche journalière sont les suivantes.

- Vérifier que la trémie (2 - Fig. 6.1) est parfaitement positionnée sur le moulin-doseur.
- Soulever le couvercle (1 - Fig. 6.1), puis remplir la trémie de café en grains.
- Vérifier que la vanne (3 - Fig. 6.1) est complètement ouverte en la tirant vers l'extérieur.

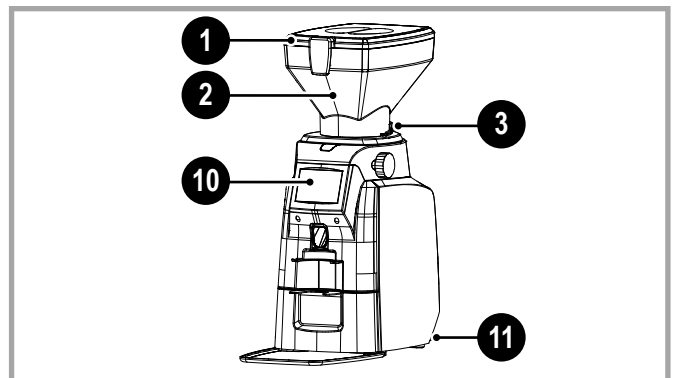


Fig. 6.1 - Mise en marche journalière

6.2 DESCRIPTION DES SYMBOLES S'AFFICHANT SUR L'ÉCRAN

Pour la description de l'écran, voir la Fig. 6.2.

1. Dose simple
2. Dose continue
3. Dose double
4. Recettes (voir par. 7.2)
5. Indice granulométrique (voir par. 6.4)
6. Menu utilisateur (voir chap. 7)

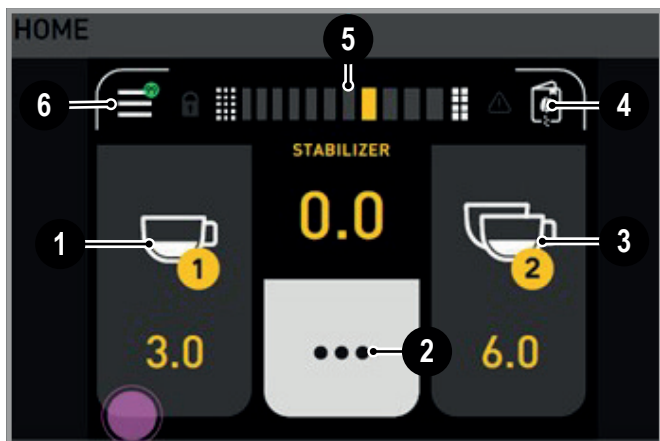


Fig. 6.2 - Page-écran d'accueil

6.3 RÉGLAGE DES MOULINS

Pour le réglage des moulins, voir Fig. 6.3.

Le réglage des moulins s'effectue en tournant le bouton rotatif prévu à cet effet (4 - Fig. 6.3).

A. Mouture plus grossière

b. Mouture plus fine

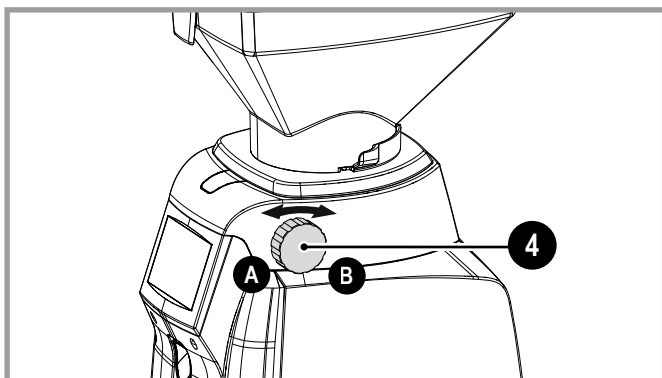


Fig. 6.3 - Réglage des moulins

Si la fonction Stabilisateur est active, à chaque réglage des moulins, le temps de mouture du café est automatiquement ajusté en fonction de la granulométrie choisie.

Le Stabilisateur, ou facteur de correction de la dose, permet d'ajuster le temps associé aux différentes doses en fonction du réglage des moulins.

Lorsque le Stabilisateur n'est pas activé :

- l'activation et la configuration sont à la charge du personnel technique ;
- à chaque réglage des moulins, le temps de mouture des doses de café reste le même.

6.4 INDICE GRANULOMÉTRIQUE

Lors du réglage des moulins à l'aide du bouton, l'indice granulométrique (voir Fig. 6.4), qui permet de visualiser le réglage configuré, apparaît sur l'écran pendant 3 secondes.

L'indice granulométrique est également accessible en appuyant sur la barre spécifique (voir 5 - Fig. 6.1).



Fig. 6.4 - Indice granulométrique

6.5 PRÉLÈVEMENTS DE CAFÉ MOULU

Pour les prélèvements de café moulu, voir Fig. 6.5.

Le moulin-doseur peut être paramétré comme suit :

- Placer le porte-filtre de la machine à café sur la fourche de support (12 - Fig. 6.5).
- Sélectionner la dose choisie en appuyant sur l'icône à l'écran.
- Le moulin-doseur se met en marche pendant le temps de dosage paramétré et le café moulu descend par le conduit (16 - Fig. 6.5).

La mouture s'arrête automatiquement.

Dans le cas d'une dose simple ou double, le chiffre qui apparaît au centre de l'écran indique le compte à rebours de l'opération.

En cas de débit continu : le comptage commence à partir de zéro et augmente.

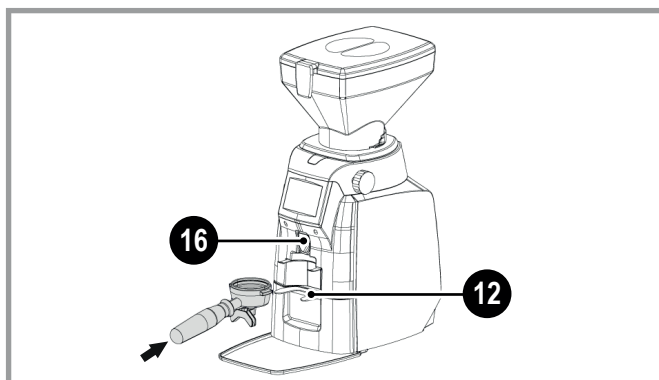


Fig. 6.5 - Prélèvements de café moulu

REMARQUE : En appuyant à nouveau sur l'écran, le débit s'arrête.

7. MENU UTILISATEUR

Les niveaux d'autorisation suivants sont prévus dans le menu utilisateur.

- Accès **UTILISATEUR** : opérateur ordinaire.
- Accès **DIRECTEUR** : pour les grandes chaînes, certaines fonctions aux nouveaux opérateurs sont limitées.
- Accès **TECHNICIEN** : réservé aux techniciens chargés de l'entretien.

REMARQUE : Tous les éléments décrits ci-dessous ne peuvent être visualisés que si le menu utilisateur est autorisé (sans demande de mot de passe).

- Appuyer sur l'icône (1 - Fig. 7.1) pour accéder au menu utilisateur.



Fig. 7.1 - Page-écran d'accueil

- Entrer le mot de passe.

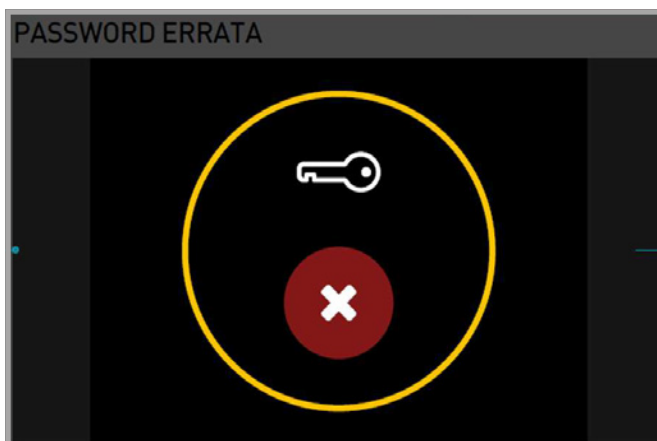


Fig. 7.2 - Mot de passe incorrect

Une fois le dernier chiffre saisi, si le mot de passe est incorrect, la page-écran Mot de passe incorrect apparaît pendant 2 secondes (voir Fig. 7.2), après quoi le clavier numérique s'affiche à nouveau.



Fig. 7.3 - MENU UTILISATEUR

Via le menu utilisateur (voir Fig. 7.3), il est possible d'accéder aux menus suivants.

- A. Compteurs
- b. Recettes
- c. Thème écran
- D. Temps de veille
- E. Menu changement de mot de passe directeur
- F. Stabilisateur

7.1 COMPTEURS

Pour le menu compteurs, voir Fig. 7.4.



Fig. 7.4 - Compteurs

Le premier compteur représente la moyenne horaire des doses distribuées depuis la dernière mise en marche, le deuxième compteur représente le temps total d'allumage et le total des doses distribuées. Ce compteur peut être réinitialisé par l'utilisateur.

REMARQUE : Les compteurs peuvent être réinitialisés si l'icône correspondante est présente.

7.2 RECETTES

Appuyer sur le bouton Recettes pour accéder au menu et modifier les temps de mouture (voir Fig. 7.5).

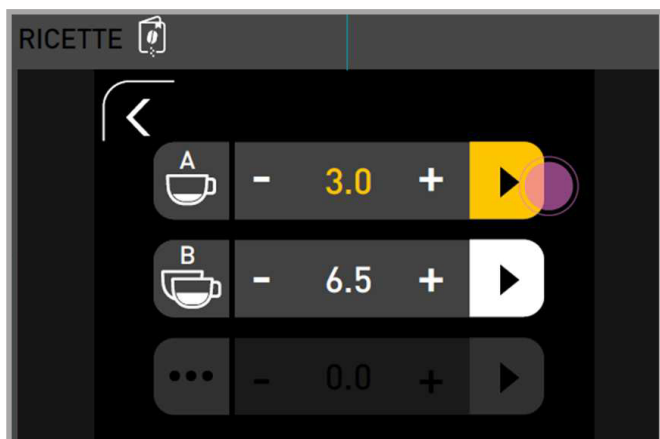


Fig. 7.5 - Recettes

Appuyer sur + et - pour modifier le temps de la dose ; la touche Return permet de valider la modification et de revenir au menu précédent.

Si l'on appuie sur la touche « pause », qui apparaît à la place de la touche « play », une fois le test lancé, ce dernier s'arrête.

7.3 THÈME ÉCRAN

Il est possible de choisir le thème de couleur pour chaque icône (voir Fig. 7.6).

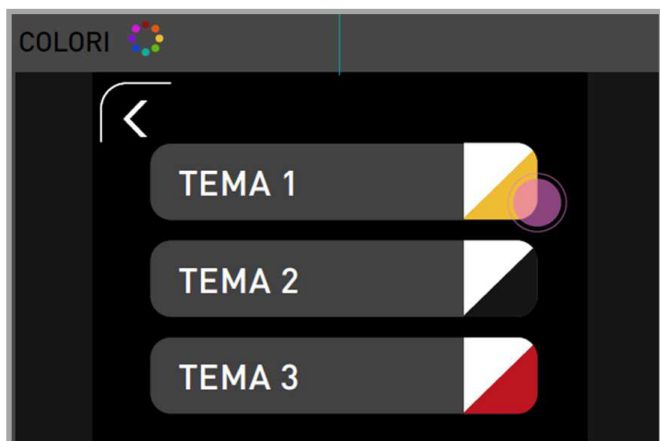


Fig. 7.6 - Couleurs

7.4 TEMPS DE VEILLE

Au bout d'un certain temps après la distribution, le mode veille réduit la luminosité de l'écran (voir Fig. 7.7).

- Activation ou désactivation de la fonction.
- Paramétrage du temps de veille (secondes).

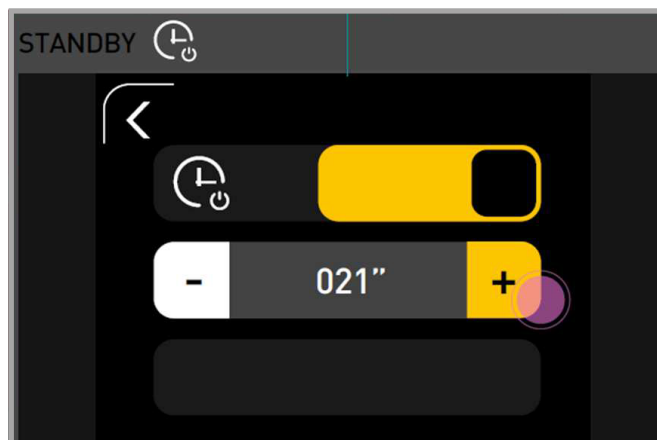


Fig. 7.7 - Veille

7.5 MENU CHANGEMENT DE MOT DE PASSE DIRECTEUR

Si l'on appuie sur le menu de changement du mot de passe directeur, un clavier numérique à 4 chiffres apparaît et permet de saisir le mot de passe numérique.

La saisie correcte du mot de passe donne accès à toutes les fonctions des sous-menus pour lesquels l'utilisateur est authentifié.

Le mot de passe directeur doit toujours commencer par le chiffre 1, par conséquent seuls les trois derniers chiffres sont programmables.

Une fois le dernier chiffre du mot de passe saisi, la page-écran de confirmation du changement de mot de passe apparaît (voir Fig. 7.8), puis on revient au menu précédent.

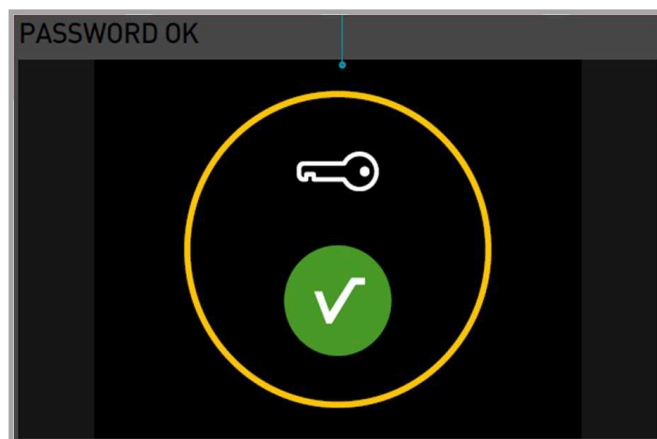


Fig. 7.8 - Confirmation du changement du mot de passe

REMARQUE : L'activation de la fonction mot de passe directeur nécessite l'accès au menu utilisateur par la saisie du mot de passe directeur.

7.6 MENU STABILISATEUR

Avec le Stabilisateur actif, à chaque réglage des moulins, le temps de mouture associé aux différentes doses est automatiquement ajusté en fonction du mouvement effectué, et donc de la granulométrie choisie.

L'utilisateur peut activer ou désactiver le Stabilisateur à l'aide de la barre de défilement et corriger sa valeur (paramétrée par le technicien) selon trois niveaux de variation, sélectionnables sur la page-écran correspondante (voir Fig. 7.9), située dans le menu utilisateur.

Les niveaux de variation sont les suivants.

- Low : facteur de correction de la dose inférieur à la valeur paramétrée par le technicien.
- Medium : facteur de correction égal à la valeur paramétrée par le technicien.
- High : facteur de correction supérieur à la valeur paramétrée par le technicien.

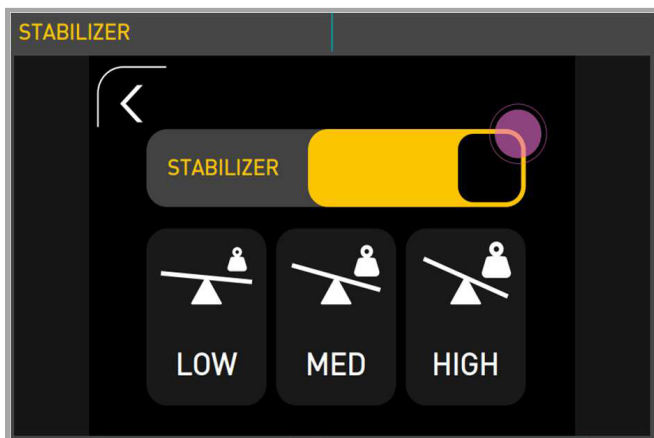


Fig. 7.9 - MENU STABILISATEUR

Le paramètre de pourcentage d'augmentation ou de diminution du facteur de correction de la dose est défini par le technicien dans le menu de configuration des paramètres correspondant.

REMARQUE : Avec le Stabilisateur désactivé, le temps de mouture des doses ne change pas automatiquement lorsque le réglage des moulins-doseurs est modifié.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

ATTENTION : L'appareil doit être soumis aux procédures de nettoyage et d'entretien prescrites selon les méthodes et les intervalles indiqués dans ce chapitre.

8.1 APERÇU DES INTERVALLES DE NETTOYAGE ET D'ENTRETIEN

Activité	Après chaque utilisation	Après 8 heures de non-utilisation	À la fin de la journée	Outils
Nettoyage de la trémie (par. 8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Chiffon absorbant • Détergent neutre
Nettoyage de la carrosserie (par. 8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Chiffon absorbant • Détergent neutre

Entretien général (par. 8.4)

Tab. 8.1 - Intervalles de nettoyage et d'entretien

8.2 NETTOYAGE DE LA TRÉMIE

ATTENTION : Le moulin-doseur doit être nettoyé périodiquement, en particulier les zones destinées à être en contact avec le café.

Pour le nettoyage de la trémie, effectuer les opérations suivantes (Fig. 8.1 et 8.2).

- Fermer la vanne (3 - Fig. 8.1) en la poussant vers l'intérieur. Démarrer la mouture jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de résidus de café dans le moulin-doseur.
- Nettoyer les fourches et le plateau de récupération.

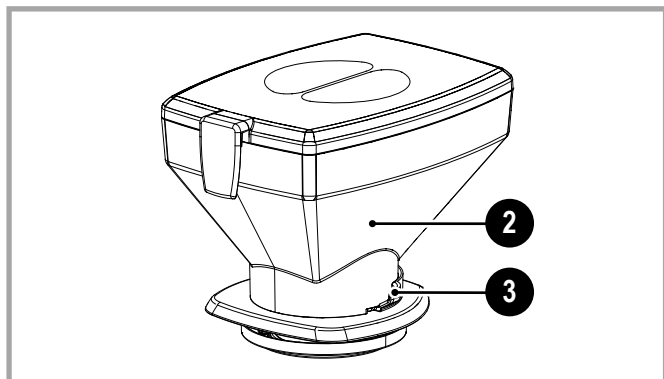


Fig. 8.1 - Trémie

- Éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur (11 - Fig. 4.1 - Parties de l'appareil).

AVERTISSEMENT : Ne pas immerger l'appareil dans l'eau.

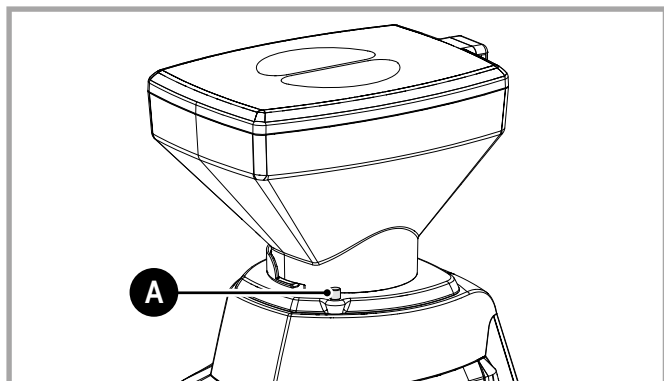


Fig. 8.2 - Bague de fixation

- Dévisser la bague de fixation (A - Fig. 8.2).

ATTENTION : Le retrait et la mise en place de la trémie peuvent être effectués uniquement si la vanne est fermée.

- Retirer la trémie (2 - Fig. 8.1) du moulin-doseur.
- Retirer le café restant dans la trémie (2 - Fig. 8.1).
- Éliminer tous les résidus organiques présents.

- Nettoyer l'intérieur de la trémie avec un chiffon absorbant humide jusqu'à ce qu'il soit complètement propre et l'essuyer.
- Avant de repositionner la trémie (2 - Fig. 8.1) sur le moulin-doseur, s'assurer d'avoir parfaitement essuyé les parties mouillées ou humides.

ATTENTION : Utiliser uniquement des détergents neutres.

8.3 NETTOYAGE DE LA CARROSSERIE

Utiliser un chiffon doux et des produits SANS ammoniaque et non abrasifs, en éliminant tout résidu organique.

ATTENTION : Ne pas pulvériser de liquide dans les cavités de l'appareil.

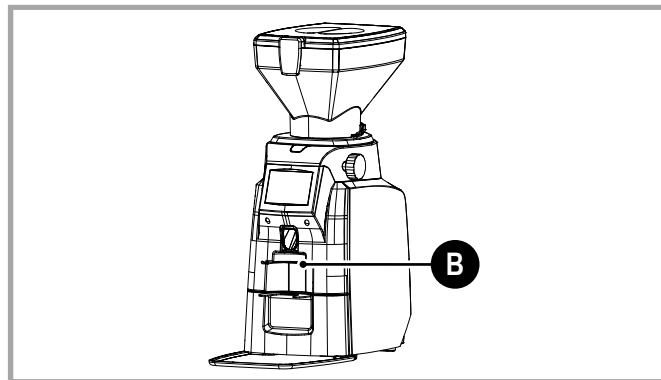


Fig. 8.3 - Fourches de support

AVERTISSEMENT : Pendant les opérations de nettoyage de la carrosserie, faire très attention aux fourches métalliques de support (B - Fig. 8.3).

8.4 ENTRETIEN

En cas de mauvais fonctionnement, éteindre l'appareil, couper l'interrupteur général et contacter le service d'assistance technique.

En cas d'endommagement du cordon d'alimentation, éteindre l'appareil et demander une pièce de rechange au service d'assistance technique.

De plus, pour garantir la sécurité de fonctionnement et des fonctions du moulin-doseur, il est essentiel de :

- respecter toutes les instructions du Fabricant ;
- faire vérifier périodiquement l'intégrité des protections et le bon fonctionnement de tous les dispositifs de sécurité par du personnel autorisé (la première fois au bout de 3 ans maximum, puis une fois par an).

AVERTISSEMENT : Tout entretien effectué par du personnel non autorisé compromet la sécurité et la conformité aux normes en vigueur de l'appareil.

9. ÉLIMINATION DE L'APPAREIL

AVERTISSEMENT : L'appareil doit être collecté séparément conformément à la réglementation en vigueur.

Pour la mise hors service définitive de l'appareil, suivre les instructions ci-dessous, conformément au décret législatif italien 49/2014 qui a mis en œuvre la deuxième directive 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).

L'élimination de l'appareil est organisée et gérée par le Fabricant. Pour se débarrasser de l'appareil, contacter le Fabricant et suivre le système que ce dernier a adopté pour permettre la collecte sélective de l'équipement en fin de vie.

La collecte sélective effectuée correctement en vue du recyclage, du traitement ou de l'élimination de l'appareil dans le respect de l'environnement contribue à prévenir les effets négatifs sur la santé et sur l'environnement et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont l'appareil est composé.

L'élimination impropre de l'appareil par l'utilisateur est passible des sanctions administratives prévues par la législation en vigueur.



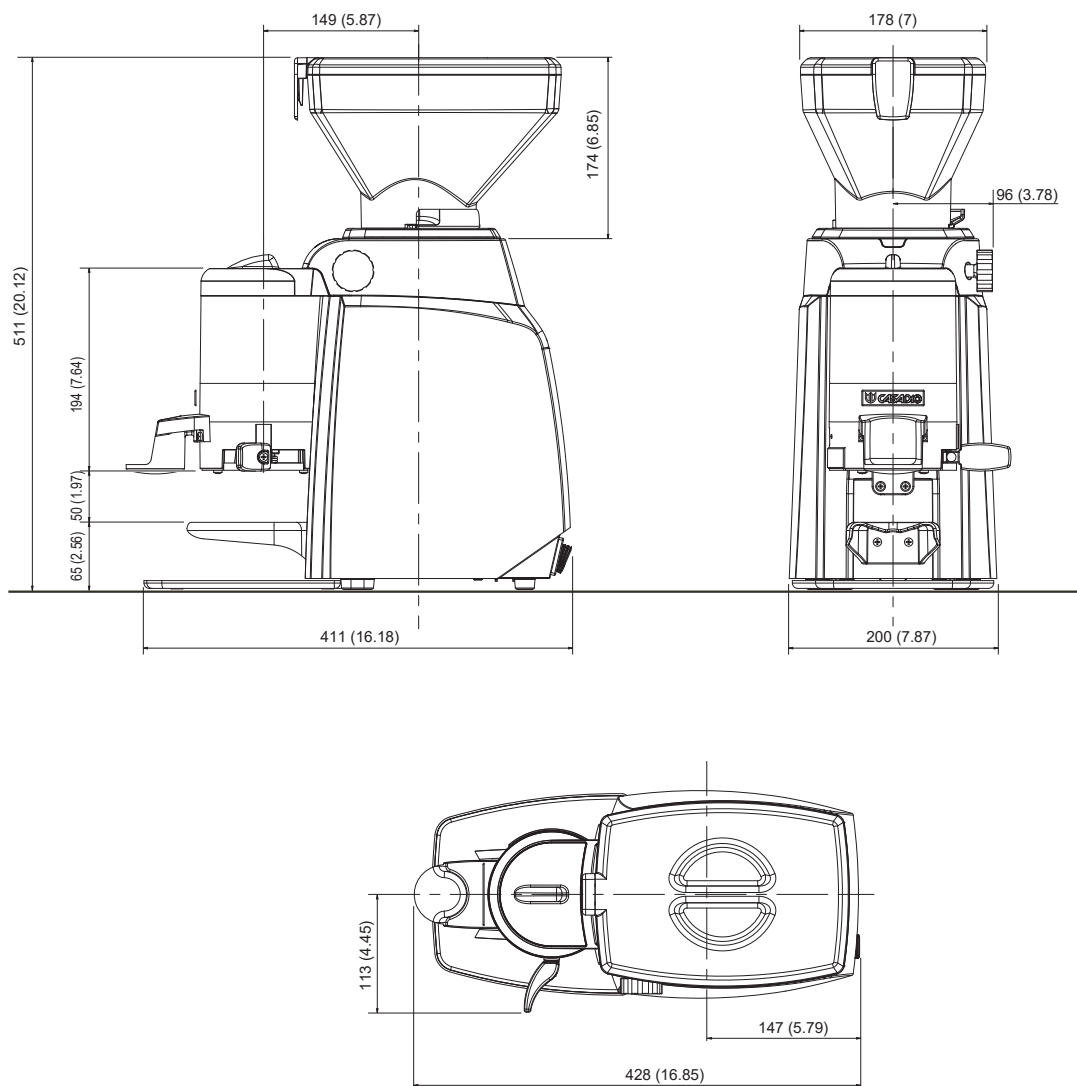
10. ANOMALIES ET PANNES

PROBLÈME	CAUSE	SOLUTION
L'appareil ne fonctionne pas et l'écran est éteint.	Coupure d'électricité.	Vérifier la présence de l'alimentation électrique. Vérifier la position de l'interrupteur général.
L'appareil ne fonctionne pas et le voyant ON est allumé.	La bague de fixation n'est pas vissée.	Contrôler le serrage de la bague de fixation.
L'appareil fonctionne correctement mais le café moulu ne sort pas.	La vanne de la trémie est fermée.	Tirer la vanne vers l'extérieur pour ouvrir le passage du café vers les moulins.
	Trémie vide.	Remplir la trémie de café.
	Formation accidentelle d'un pont entre les grains de café dans la trémie.	Remuer manuellement les grains de café dans la trémie.
	Moulins en contact ou résidus de café moulu excessifs entre les moulins.	Espacer les moulins et les nettoyer.
Le café moulu ne tombe pas au centre du porte-filtre.	Le réglage de la fourche n'est pas approprié.	Régler la hauteur de la fourche à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
Le porte-filtre tombe de la fourche.	Le réglage de la fourche n'est pas approprié.	Régler la hauteur de la fourche à l'aide de l'outil prévu à cet effet.
Pendant la phase de mouture, l'appareil fait un bruit anormal.	Présence possible d'un corps étranger dans le compartiment de mouture.	Fermer la vanne et moudre le café restant jusqu'à ce qu'il soit terminé.

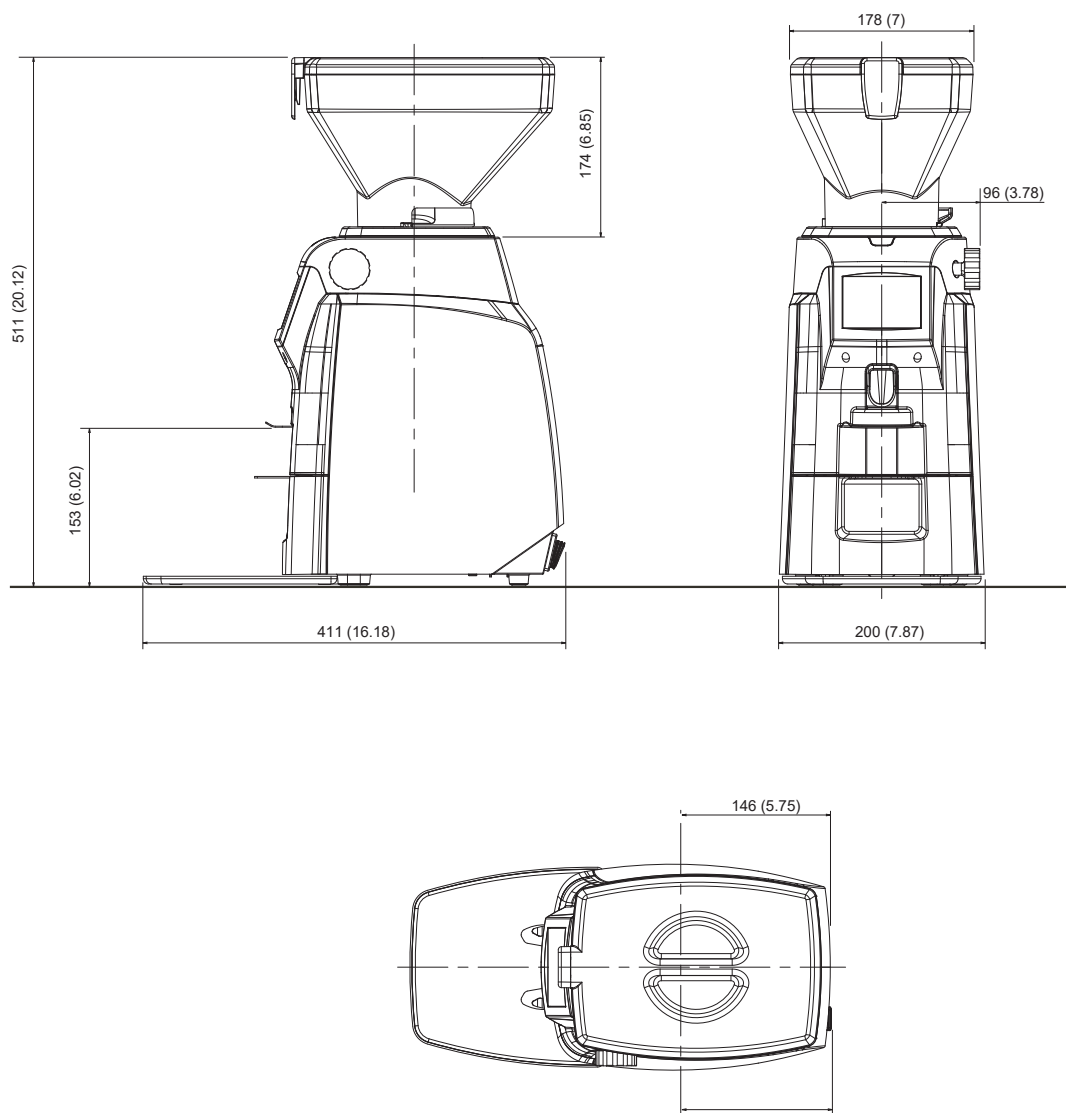
ATTENTION : Si le problème persiste, contacter le service d'assistance technique.

11. DONNÉES TECHNIQUES

REMARQUE : Le Fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations sans préavis.



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN	56
2. EINLEITUNG	58
2.1 ZWECK DES HANDBUCHS	58
2.2 LESEN DES HANDBUCHS	58
2.3 ALLGEMEINE REGELN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS.....	58
3. KENNSCHILD.....	59
4. TEILE DES GERÄTS.....	60
5. ANBRINGEN DES TRICHTERS	61
6. GEBRAUCH.....	61
6.1 TÄGLICHE INBETRIEBNAHME	61
6.2 BESCHREIBUNG DER DISPLAY-SYMBOLS	61
6.3 EINSTELLUNG DES MAHLWERKS	62
6.4 MAHLGRADANZEIGE	62
6.5 ENTNAHME VON GEMAHLENEM KAFFEE.....	62
7. BENUTZERMENÜ	63
7.1 ZÄHLER.....	63
7.2 REZEPTE.....	64
7.3 DISPLAYDESIGN	64
7.4 STANDBY-ZEIT.....	64
7.5 MENÜ PASSWORTÄNDERUNG LEITER	64
7.6 MENÜ STABILIZER	65
8. REINIGUNG UND WARTUNG	66
8.1 ÜBERSICHT ÜBER DIE REINIGUNGS- UND WARTUNGSINTERVALLE	66
8.2 REINIGUNG DES TRICHTERS.....	67
8.3 REINIGUNG DES GEHÄUSES	67
8.4 WARTUNG.....	68
9. ENTSORGEN DES GERÄTS.....	68
10. STÖRUNGEN UND FEHLER	69
11. TECHNISCHE DATEN.....	70

1. WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

Lesen Sie den gesamten Inhalt dieses Handbuchs sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen.

Stellen Sie dieses Handbuch allen Mitarbeitern zur Verfügung, die zur Bedienung des Geräts berechtigt sind.

HINWEIS: Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

GEBRAUCH DES GERÄTS

- Das Gerät ist zum Mahlen von Kaffeebohnen und zum Dosieren von gemahlenem Kaffee für die Verwendung in Espressomaschinen konzipiert. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten und daher gefährlich.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Das Gerät darf ausschließlich durch sachkundiges Personal verwendet werden, das über die Sicherheits- und Hygieneaspekte im Zusammenhang mit seinem korrekten Gebrauch entsprechend geschult wurde.
- Das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke verwenden.
- Den Filterhalter/Siebträger während der Abgabe nicht entfernen.
- Das Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern unter 8 Jahren) mit eingeschränkten, körperlichen, geistigen oder sensorischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung bzw. Kenntnissen bestimmt, es sei denn sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und von dieser in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen.
- Während des Gebrauchs des Geräts durch Kinder über 8 Jahren die Vorgänge beaufsichtigen, um unsachgemäßen oder gefährlichen Gebrauch zu vermeiden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung des Geräts durch Minderjährige, mit oder ohne Aufsicht durch einen Erwachsenen, darf nicht gegen die örtlichen Arbeitsschutzbestimmungen verstoßen.
- Die Reinigung und die Wartung des Geräts, die durch entsprechend geschultes, sachkundiges Personal vorgesehen ist, darf von Kindern nicht ohne angemessene Aufsicht durchgeführt werden.
- Das Gerät während seines Betriebs nicht unbeaufsichtigt lassen.

- Das Gerät ausschließlich in geschlossenen Räumen, geschützt vor Witterungseinflüssen benutzen. Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät nicht den Witterungsbedingungen (Regen, Sonne oder Frost) aussetzen.
- Das Gerät nicht mit einem Geschirrtuch oder sonstigen Abdeckelementen abdecken.
- Das Kabel, den Stecker oder das Gehäuse des Geräts nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Körperverletzungen führen.
- Stellen Sie vor dem Abziehen des Steckers sicher, dass das Gerät ausgeschaltet wurde.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel heraus und berühren Sie ihn nicht mit nassen Händen.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen oder barfuß in Betrieb.
- Um die Verletzungsgefahr zu verringern, lassen Sie das Kabel nicht von Tischen oder Theken baumeln, da Kinder unbeabsichtigt daran ziehen oder darüber stolpern könnten.
- Bringen Sie das Netzkabel nicht in gefährlichen Bereichen an.
- Verwenden Sie im Brandfall Kohlendioxid-Feuerlöscher (CO₂). Verwenden Sie kein Wasser und keine Pulverfeuerlöscher.
- Geräusentwicklung: bewerteter Schalldruckpegel: 77 dB(A) (+/- 2,5 dB).
- Die Intaktheit und die einwandfreie Funktion der Schutzeinrichtungen und der Sicherheitsvorrichtungen muss regelmäßig durch befugtes Fachpersonal überprüft werden.
- Halten Sie den Aufkleber sauber und einwandfrei lesbar.

INSTALLATION DES GERÄTS

- Die Transport- und Installationsarbeiten dürfen ausschließlich durch befugtes, technisches Fachpersonal ausgeführt werden.
- Kontrollieren Sie bei Erhalt des Geräts die Richtigkeit und die Übereinstimmung der Transportdokumente.
- Kontrollieren Sie, dass die Verpackung in ihrer Originalverpackung nicht beschädigt ist.
- Vergewissern Sie sich nach dem Entfernen der Verpackung, dass das Gerät und die etwaigen Sicherheitsvorrichtungen intakt sind.
- Verpackungselemente dürfen nicht in der Reichweite von Kindern gelassen werden, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen.
- Das Gerät muss in einem trockenen, gut belüfteten Innenraum, fern von Wärmequellen, Vibrationen und Feuchtigkeit installiert werden.

- Das Gerät muss an einem Ort installiert werden, an dem es nur von entsprechend geschultem und über seine Verwendungsrisiken informiertem Personal benutzt werden kann.
- Das Gerät nicht in einem Raum installieren, in denen die Reinigung mittels Wasserstrahlen vorgesehen ist (zum Beispiel: Gewerbeküchen).
- Das Gerät nicht in einem explosionsgefährdeten Raum installieren oder an Orten, an denen entflammbare Stoffe vorhanden sind.
- Belüftungs- oder Wärmeabfuhröffnungen bzw. -schlitze nicht verstopfen.
- Das Gerät nicht in einem Raum installieren, der eine Temperatur unter 10 °C und über 32 °C erreichen kann.
- Das Gerät muss auf einer ebenen und stabilen Oberfläche, in einem Mindestabstand von 20 mm zu Wänden und der Auflagefläche aufgestellt werden.
- Prüfen Sie, dass die Daten am Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Das Gerät muss an eine wirksame Erdungsanlage angeschlossen sein, wie von den geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften vorgesehen.
- Keine Adapter, Mehrfachsteckdose und/oder Verlängerungen verwenden.
- Der Hersteller kann nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die auf die Nichtkonformität der Stromversorgungsanlage des Geräts zurückzuführen sind.

REINIGUNG DES GERÄTS

- Schalten Sie das Gerät aus und lassen sie es abkühlen, bevor Sie seine Außenteile reinigen.
- Setzen Sie das Gerät keinen starken Wasserstrahlen aus und tauchen Sie es weder teilweise noch vollständig ein.
- Verwenden Sie für die Reinigung des Geräts ausschließlich Produkte, bei denen die Eignung für Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln gewährleistet ist.
- Reinigen Sie das Gehäuse und das Zubehör mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie anschließend mit einem trockenen, nicht scheuernden Tuch nach. Verwenden Sie keine Produkte mit Ammoniak oder Scheuermitteln.
- Spritzen Sie keine Flüssigkeiten in die Hohlräume der Gehäusepaneele.
- Das Gerät muss den vorgeschriebenen Reinigungs- und Wartungsvorgängen gemäß den in diesem Handbuch angegebenen Verfahren und Intervallen unterzogen werden.
- Für weitere Informationen über die Reinigung des Geräts siehe Kap. 8.

BEI LÄNGERER NICHTBENUTZUNG

Bei längerer Nichtbenutzung (zum Beispiel während der Schließung des Betriebs an mehreren aufeinanderfolgenden Tagen):

1. Führen Sie die Reinigungsarbeiten aus, die die Versorgung des Geräts erfordern (siehe Kap. 8);
2. Schalten Sie das Gerät aus, schalten Sie die Hauptschalter aus und ziehen Sie den Stecker von der Steckdose ab.
3. Leeren Sie den Trichter.

BEI EINER STÖRUNG DES GERÄTS

- Bei einer Fehlfunktion das Gerät ausschalten, den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.
- Bei Beschädigungen am elektrischen Anschlusskabel das Gerät ausschalten und den Kundendienst für seinen Austausch kontaktieren.
- Wenden Sie sich für etwaige Reparaturen ausschließlich an den Kundendienst und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen. Die Nichteinhaltung dieser Vorschrift kann die Intaktheit und die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Verfall des Garantieanspruchs führen.

UNSACHGEMÄSSER GEBRAUCH DES GERÄTS

- Jeder nicht von diesem Handbuch vorgesehene Gebrauch ist als unsachgemäß zu betrachten und damit als gefährlich.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen, fehlerhaften und unangemessenen Gebrauch entstehen.
- Die Nichteinhaltung der Angaben in diesem Handbuch kann die Intaktheit und die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und zum Verfall des Garantieanspruchs führen.

2. EINLEITUNG

2.1 ZWECK DES HANDBUCHS

Das in diesem Handbuch beschriebene Gerät ist zum Mahlen von Kaffeebohnen und zum Dosieren von gemahlenem Kaffee für die Verwendung in Espressomaschinen konzipiert. Jede andere Verwendung ist als unsachgemäß zu betrachten.

Der Hersteller des Geräts ist:

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italien

Das Handbuch enthält Informationen zum Gebrauch und zur grundlegenden Wartung des Geräts, die nur für Personal, das zur Bedienung des Geräts berechtigt ist, bestimmt sind.

2.2 LESEN DES HANDBUCHS

Das Handbuch ist in Kapitel und Abschnitte unterteilt. Jeder Abschnitt ist eine Unterebene des entsprechenden Kapitels. Der Verweis auf Titel oder Abschnitte wird mit der Abkürzung Kap. oder Abschn. gefolgt von der jeweiligen Nummer angegeben. Beispiel: „Kap. 2“ oder „Abschn. 2.1“.

Die Abbildung in diesem Handbuch entsprechend dem jeweiligen Kapitel fortlaufend nummeriert, zum Beispiel ist Abbildung 1.3 die dritte Abbildung im ersten Kapitel. Die Verweise auf die Abbildung werden mit der Abkürzung Abb. gefolgt von der jeweiligen Nummer angegeben. Beispiel: „Abb. 1.3“. Die in den Abbildungen angegebenen Bauteile sind je nach Fall mit Buchstaben oder Zahlen gekennzeichnet. Ein Verweis auf Bauteil C in Abbildung 2 des Kapitels 3 wird wie folgt angegeben: „siehe C - Abb. 3.2“ oder einfach „(C - Abb. 3.2)“.

ACHTUNG: Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen nur zur Veranschaulichung. Die tatsächlichen Bauteile können von den dargestellten abweichen. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an den Kundendienst.

Neben zu den Bedienungs- und Wartungsanweisungen enthält dieses Handbuch Sicherheitshinweise, die besondere Aufmerksamkeit erfordern. Diese Informationen sind mit nachstehend beschriebenen Symbolen gekennzeichnet.

GEFAHR: Bei Nichtbeachtung des Hinweises besteht eine unmittelbare Gefahrensituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum sofortigen Tod oder zu schweren oder dauerhaften Schäden führt.

WARNUNG: Bei Nichtbeachtung des Hinweises besteht eine potenzielle Gefahrensituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Gesundheitsschäden führen kann.

ACHTUNG: Bei Nichtbeachtung des Hinweises besteht eine potenzielle Gefahrensituation, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten Schäden am Gerät führen könnte.

HINWEIS: Enthält zusätzliche Informationen zu den vorherigen Anweisungen und Sicherheitshinweisen.

2.3 ALLGEMEINE REGELN FÜR DEN GEBRAUCH DES GERÄTS

Bitte lesen Sie die Warnhinweise und Vorschriften in diesem Handbuch vor der Verwendung des Geräts sorgfältig durch, da sie wichtige Hinweise zur Sicherheit und zur Einhaltung der richtigen Hygienepraxis bei der Verwendung des Geräts enthalten.

ACHTUNG: Tauchen Sie das Gerät oder seine Bestandteile nicht in Wasser und geben Sie sie nicht in den Geschirrspüler.

ACHTUNG: Das Gerät während des Betriebs nie unbeaufsichtigt lassen.

ACHTUNG: Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

WARNUNG: Installation, Demontage, Einstellungen und Sicherheitsüberprüfungen dürfen ausschließlich durch befugtes, technisches Fachpersonal ausgeführt werden.

HINWEIS: Verwenden Sie stets frischen Kaffee in Bohnen, der in dicht verschlossenen Dosen oder undurchlässigen Beuteln, lichtgeschützt, an einem kühlen und trockenen Ort aufbewahrt wird. Versuchen Sie am Ende des Arbeitstages den gesamten im Mahlwerk verbliebenen gemahlenen Kaffee aufzubrechen, da er einem Geschmackverlust und dem Verderb unterliegt.

3. KENNSCHILD

Das Kennschild (siehe Abb. 3.1) ist direkt am Gerät angebracht.

ACHTUNG: Das Kennschild nicht entfernen. Wenn das Kennschild beschädigt und/oder nicht mehr lesbar ist, kontaktieren Sie bitte den Kundendienst.

Auf dem Kennschild sind folgende Daten angeführt.

- A. Angaben zum Hersteller
- B. Gerätemodell
- C. Gerätetyp
- D. Seriennummer
- E. Herstellungsjahr und -monat

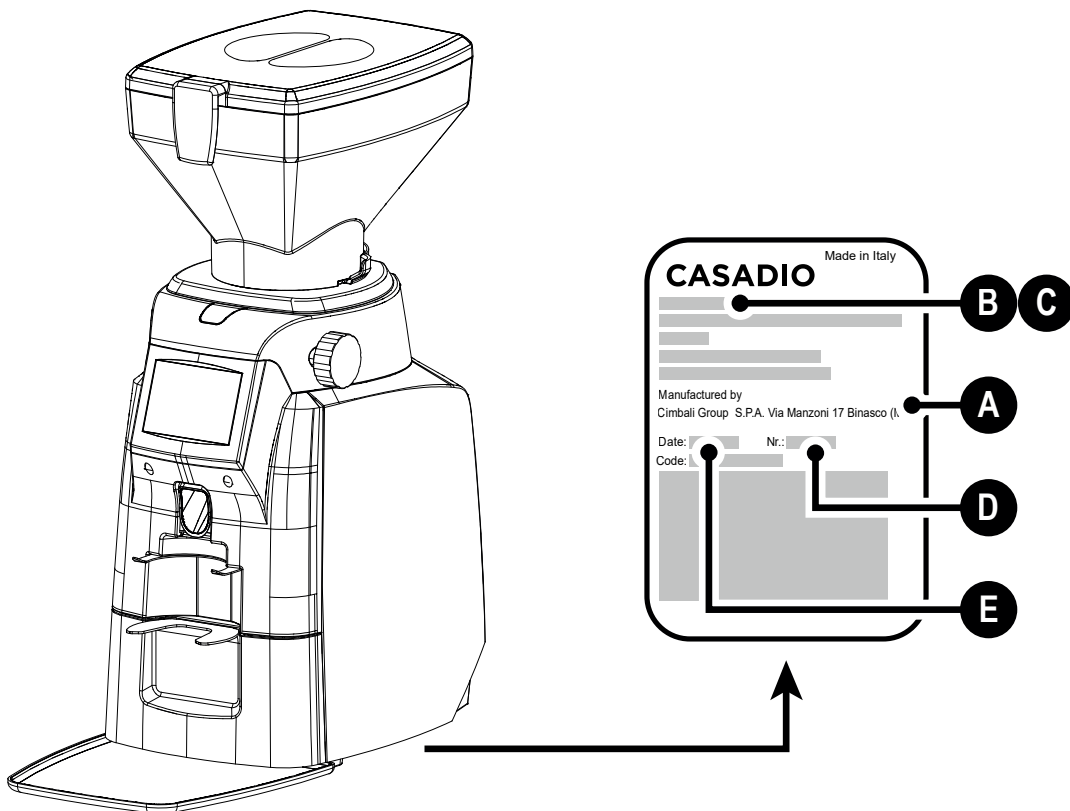


Abb. 3.1 - Aufkleber auf dem Gerät

4. TEILE DES GERÄTS

Für die Teile des Geräts siehe Abb. 4.1.

1. Trichterdeckel
2. Kaffeebohnentrichter
3. Schieber des Trichters
4. Einstellschraube des Mahlwerks
5. Dosierwerkdeckel
6. Dosierwerk gemahlener Kaffee
7. Drücker
8. Mechanischer Ausgabezähler
9. Verteilhebel gemahlener Kaffee
10. Display
11. Hauptschalter
12. Aufnahmegabel Siebträgerhalter
13. Auffangschale gemahlener Kaffee
14. Kaffeeschild-Halter
15. Rutsche für gemahlene Kaffee
16. Mengen-Einstellschraube
17. Referenzanzeige Mahlvorgang
18. Gebläse (optional)

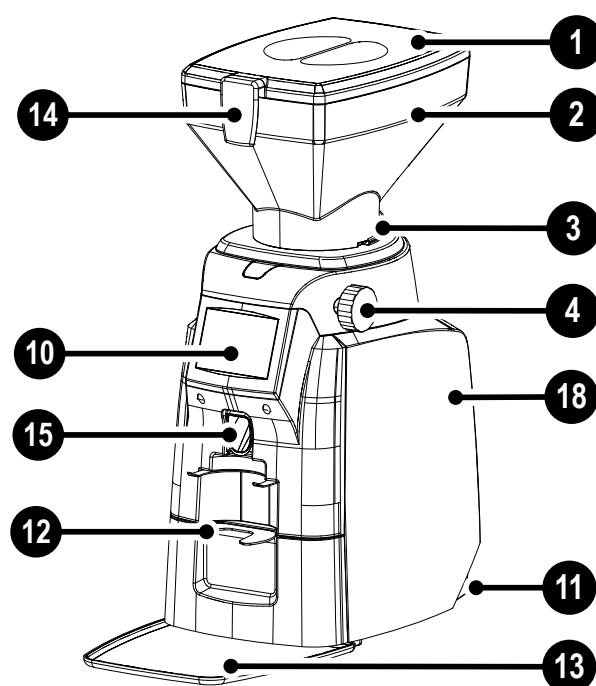
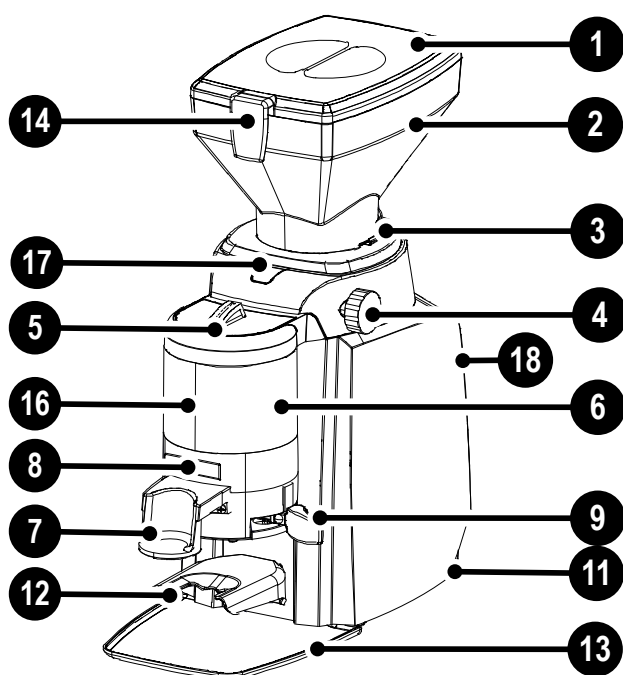


Abb. 4.1 - Teile des Geräts

5. ANBRINGEN DES TRICHTERS

Nachdem Sie die Verpackung vom Gerät entfernt haben, positionieren Sie den Trichter (2 - Abb. 5.1) auf dem Mahl- und Dosierwerk und befestigen diesen mit dem Befestigungsring (A - Abb. 5.2).

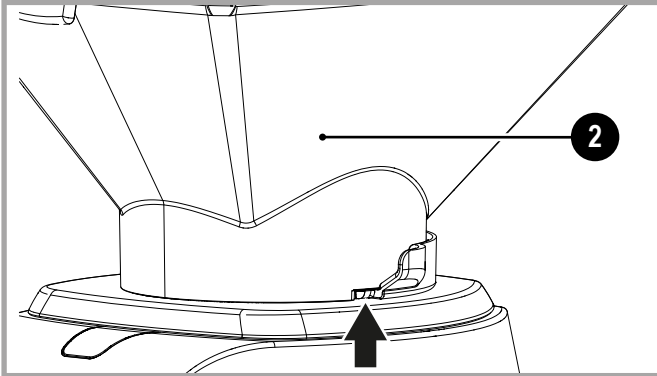


Abb. 5.1 - Anbringen des Trichters

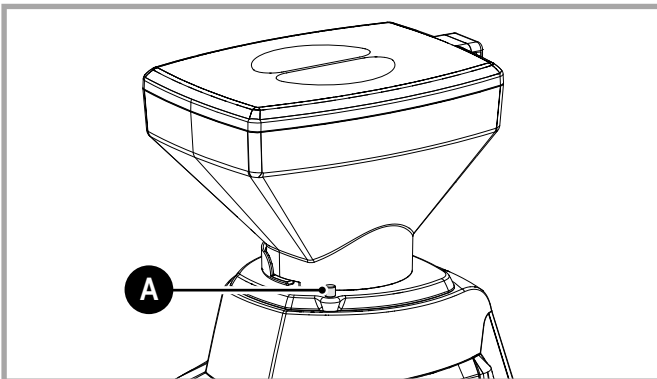


Abb. 5.2 - Befestigungsring

6. GEBRAUCH

6.1 TÄGLICHE INBETRIEBNAHME

Für die tägliche Inbetriebnahme siehe Abb. 6.1.

ACHTUNG: Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, dass der Hauptschalter der Stromversorgung eingeschaltet ist.

- Starten Sie das Gerät, indem Sie den Schalter (11 - Abb. 6.1) in Position "1" stellen.
- Beim Einschalten des Mahl- und Dosierwerks erscheint auf dem Display (10 - Abb. 6.1) das Markenlogo und anschließend die Hauptansicht.
- Schalten Sie am Ende des Arbeitstages das Gerät aus, indem Sie den Hauptschalter (11 - Abb. 6.1) in Position "0" stellen.

Die vorbereitenden Arbeiten für die tägliche Inbetriebnahme sind wie folgt.

- Kontrollieren Sie, dass der Trichter (2 - Abb. 6.1) perfekt auf dem Mahl- und Dosierwerk sitzt.
- Heben Sie den Deckel (1 - Abb. 6.1) an, dann füllen Sie den Trichter mit Kaffeebohnen.
- Prüfen Sie die vollständige Öffnung des Schiebers (3 - Abb. 6.1), indem Sie ihn nach außen ziehen.

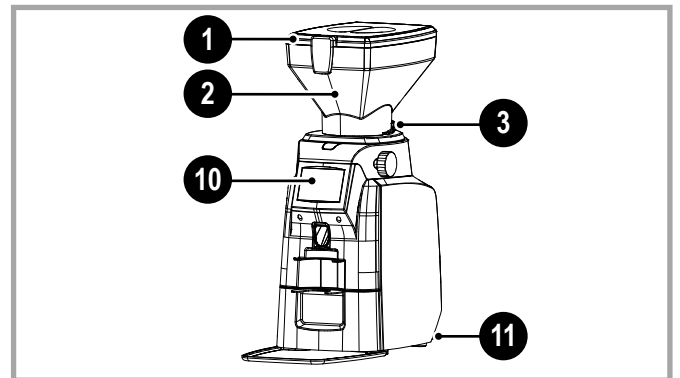


Abb. 6.1 - Tägliche Inbetriebnahme

6.2 BESCHREIBUNG DER DISPLAY-SYMBOLS

Für die Beschreibung des Displays siehe Abb. 6.2.

1. Einzelportion
2. Kontinuierliche Portion
3. Doppelportion
4. Rezepte (siehe Abschn. 7.2)
5. Mahlgradanzeige (siehe Abschn. 6.4)
6. Benutzermenü (siehe Kap. 7)

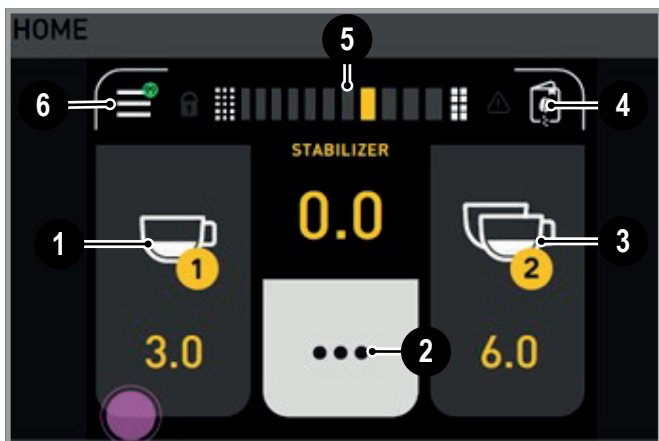


Abb. 6.2 - Home-Ansicht

6.3 EINSTELLUNG DES MAHLWERKS

Für die Einstellung des Mahlwerks siehe Abb. 6.3.

Die Mahlwerkeinstellung erfolgt durch Drehen des entsprechenden Drehknopfs (4 - Abb. 6.3).

A. gröberer Mahlgrad

B. feinerer Mahlgrad

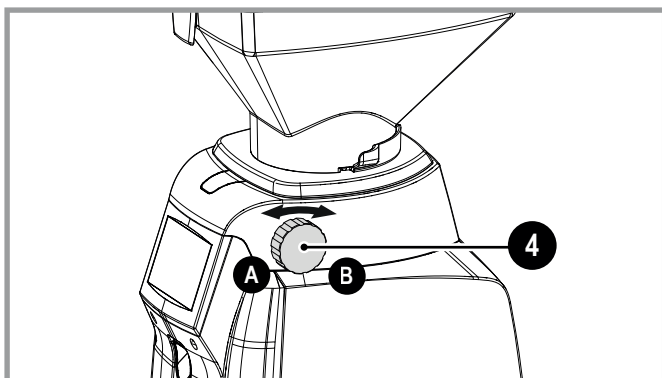


Abb. 6.3 - Einstellung der Mahlwerke

Wenn die Stabilizer-Funktion aktiv ist, wird bei jeder Einstellung des Mahlwerks die Mahlzeit des Kaffees automatisch entsprechend der vorausgewählten Korngröße angepasst.

Der Stabilizer oder Mengenkorrekturfaktor ermöglicht, die mit den verschiedenen Portionen verknüpfte Mahlzeit abhängig von der Einstellung des Mahlwerks zu regeln.

Wenn der Stabilizer nicht aktiviert ist:

- Aktivierung und Konfiguration liegen in der Verantwortung des technischen Personals.
- Bei jeder Mahlwerkeinstellung bleibt die Mahlzeit der Kaffeemengen unverändert.

6.4 MAHLGRADANZEIGE

Wenn die Einstellung des Mahlwerks über den Drehknopf ausgeführt wird, erscheint auf dem Display 3 Sekunden lang die Mahlgradanzeige (siehe Abb. 6.4), die es ermöglicht, die Einstellung zu sehen, die gerade vorgenommen wird.

Auf die Mahlgradanzeige kann man auch durch Drücken der entsprechenden Leiste zugreifen (siehe 5 - Abb. 6.1).



Abb. 6.4 - Mahlgradanzeige

6.5 ENTNAHME VON GEMAHLENEM KAFFEE

Für die Entnahme von gemahlenem Kaffee, siehe Abb. 6.5.

Das Mahl- und Dosierwerk kann wie folgt eingestellt werden:

- Positionieren Sie den Filterhalter (Siebträger) der Kaffeemaschine auf der Aufnahmegabel (12 - Abb. 6.5).
- Wählen Sie die vorausgewählte Menge (Portion), indem Sie das Symbol auf dem Display antippen.
- Das Mahl- und Dosierwerk läuft für die eingestellte Zeit an und aus der Leitung (16 - Abb. 6.5) kommt der gemahlene Kaffee.

Der Stopp des Mahlvorgangs erfolgt automatisch.

Bei einer Einzel- oder Doppelportion zeigt die Zahl, die in der Mitte des Displays erscheint, den Countdown für den Vorgang an.

Bei kontinuierlicher Abgabe: Die Zählung beginnt bei null und steigt an.

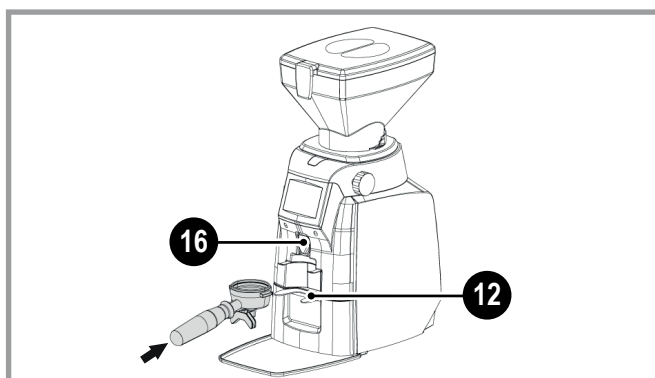


Abb. 6.5 - Entnahme von gemahlenem Kaffee

HINWEIS: Durch erneutes Drücken auf das Display wird die Abgabe unterbrochen.

7. BENUTZERMENÜ

Im Benutzermenü sind folgende Berechtigungsebenen vorgesehen.

- **BENUTZER**-Zugang: normaler Bediener.
- **LEITER**-Zugang: für große Ketten, beschränkt bestimmte Funktionen für neue Bediener.
- **TECHNIKER**-Zugang: nur für Wartungsfachkräfte.

HINWEIS: Alle nachstehend beschriebenen Einträge werden nur angezeigt, wenn das Benutzermenü aktiviert ist (ohne Passwortabfrage).

- Drücken Sie das Symbol (1 - Abb. 7.1) für den Zugriff auf das Benutzermenü.



Abb. 7.1 - Home-Ansicht

- Tippen Sie das Passwort ein.

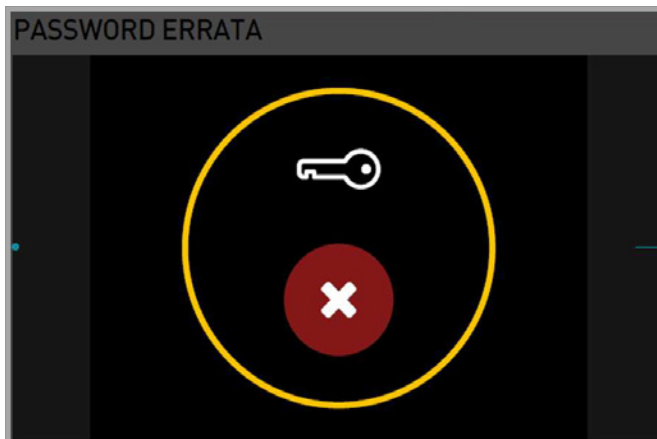


Abb. 7.2 - Falsches Passwort

Nachdem die letzte Ziffer eingetippt wurde, erscheint, wenn das Passwort falsch ist, 2 Sekunden lang die Ansicht Falsches Passwort (siehe Abb. 7.2). Nach deren Ablauf erscheint wieder die numerische Tastatur.



Abb. 7.3 - Benutzermenü

Über das Benutzermenü (siehe Abb. 7.3) ist es möglich, auf folgende Menüs zuzugreifen.

- A. Zähler
- B. Rezepte
- C. Displaydesign
- D. Standby-Zeit
- E. Menü Passwortänderung Leiter
- F. Stabilizer

7.1 ZÄHLER

Für das Menü Zähler siehe Abb. 7.4.



Abb. 7.4 - Zähler

Der erste Zähler stellt den stündlichen Durchschnitt der seit dem letzten Einschalten abgegebenen Portionen dar. Der zweite Zähler zeigt die Gesamteinschaltzeit und die insgesamt abgegebenen Portionen an. Dieser Zähler kann vom Benutzer zurückgesetzt werden.

HINWEIS: Die Zähler können zurückgesetzt werden, wenn das entsprechende Symbol vorhanden ist.

7.2 REZEPTE

Auf die Taste Rezepte drücken, um auf das Menü zuzugreifen und die Mahlzeiten zu ändern (siehe Abb. 7.5).

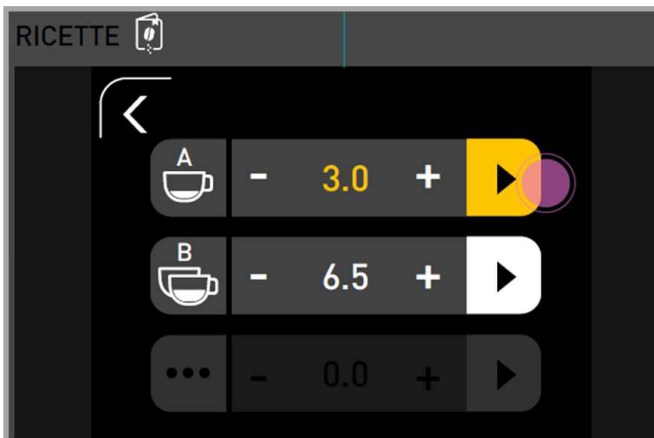


Abb. 7.5 - Rezepte

Durch Drücken von + und - wird die Zeit für die Menge geändert; mit der Taste Return wird die Änderung übernommen und man kehrt zum vorhergehenden Menü zurück.

Durch Drücken der Taste "Pause", die anstelle der Taste "Play" erscheint, nachdem der Test gestartet wurde, stoppt dieser.

7.3 DISPLAYDESIGN

Es kann für jedes Symbol das Farbdesign gewählt werden (siehe Abb. 7.6).

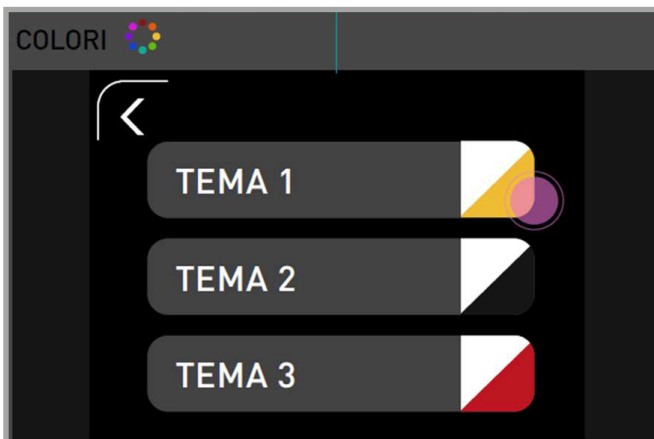


Abb. 7.6 - Farben

7.4 STANDBY-ZEIT

Eine gewisse Zeit nach der Abgabe verringert der Standby-Modus die Displayhelligkeit (siehe Abb. 7.7).

- Aktivierung oder Deaktivierung der Funktion.
- Einstellung der Standby-Zeit (Sekunden).

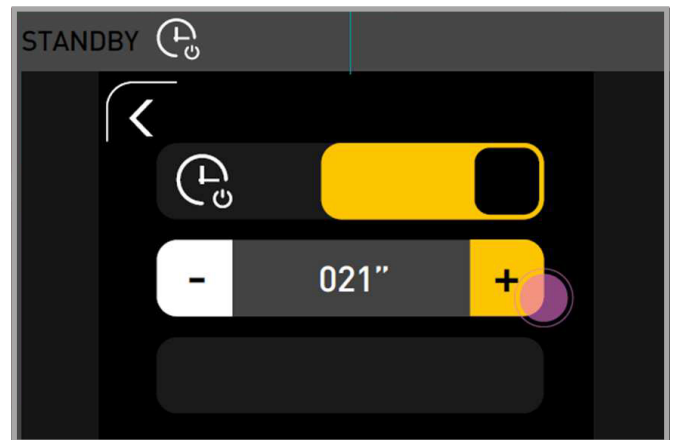


Abb. 7.7 - Standby

7.5 MENÜ PASSWORTÄNDERUNG LEITER

Durch Drücken auf das Menü Passwortänderung Leiter erscheint eine numerische Tastatur mit 4 Ziffern, über die das numerische Passwort eingegeben werden kann.

Die Eingabe des korrekten Passworts gibt Zugriff auf alle Funktionen der Untermenüs, für die man authentifiziert ist.

Das Leiter-Passwort muss immer mit der Ziffer 1 beginnen. Es können daher nur die letzten drei Ziffern programmiert werden.

Nachdem die letzte Ziffer des Passworts eingetippt wurde, erscheint die Bestätigungsansicht für die Passwortänderung (siehe Abb. 7.8), dann kehrt man zum vorhergehenden Menü zurück.

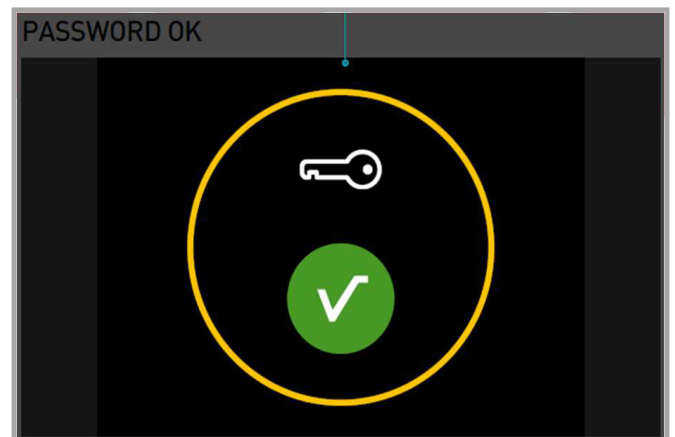


Abb. 7.8 - Bestätigung der Passwortänderung

HINWEIS: Durch die Aktivierung der Funktion Leiter-Passwort wird der Zugriff auf das Benutzermenü an die Eingabe des Leiter-Passworts gebunden.

7.6 MENÜ STABILIZER

Mit aktivem Stabilizer wird bei jeder Einstellung des Mahlwerks, die mit den verschiedenen Portionen verknüpfte Mahlzeit je nach ausgeführter Bewegung, d. h. nach ausgewählter Korngröße, automatisch angepasst.

Der Benutzer kann den Stabilizer mit der Laufleiste aktivieren oder deaktivieren und seinen (vom Techniker eingestellten) Wert in drei Änderungsstufen korrigieren, die auf der entsprechenden Ansicht (siehe Abb. 7.9) im Benutzermenü ausgewählt werden können.

Es gibt folgende Änderungsstufen.

- Low: Korrekturfaktor der Portion niedriger als der vom Techniker eingestellte Wert.
- Medium: Korrekturfaktor der Portion entspricht dem vom Techniker eingestellten Wert.
- High: Korrekturfaktor der Portion höher als der vom Techniker eingestellte Wert.

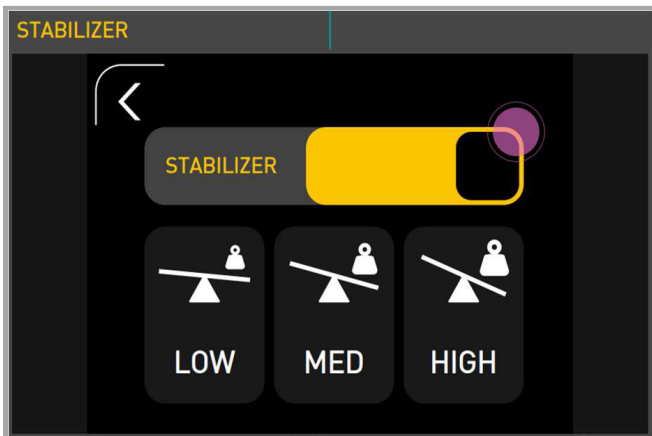


Abb. 7.9 - Menü Stabilizer

Der prozentuale Parameter für die Erhöhung bzw. Verringerung des Korrekturfaktors der Portion wird vom Techniker im jeweiligen Parameter-Konfigurationsmenü eingestellt.

HINWEIS: Bei deaktiviertem Stabilizer ändert sich die Mahlzeit der Portionen nicht automatisch bei Änderung der Mahlwerkeinstellung.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG: Das Gerät muss den vorgeschriebenen Reinigungs- und Wartungsvorgängen gemäß den in diesem Kapitel angegebenen Verfahren und Intervallen unterzogen werden.

8.1 ÜBERSICHT ÜBER DIE REINIGUNGS- UND WARTUNGSINTERVALLE

Tätigkeit	Nach jedem Gebrauch	Nach 8 Stunden Nichtbenutzung	Am Ende des Tages	Werkzeuge
Reinigung des Trichters (Abschn. 8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Saugfähiges Tuch • Neutrales Reinigungsmittel
Reinigung des Gehäuses (Abschn. 8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Saugfähiges Tuch • Neutrales Reinigungsmittel
Allgemeine Wartung (Abschn. 8.4)				

Tab. 8.1 - Reinigungs- und Wartungsintervalle

8.2 REINIGUNG DES TRICHTERS

ACHTUNG: Die Reinigung des Mahl- und Dosierwerks ist regelmäßig auszuführen. Besonderes Augenmerk ist auf die Bereiche zu legen, die für den Kontakt mit Kaffee bestimmt sind.

Für die Reinigung des Trichters führen Sie folgende Vorgänge aus (Abb. 8.1 und 8.2).

- Schließen Sie den Schieber (3 - Abb. 8.1), indem Sie ihn nach innen schieben. Starten Sie den Mahlvorgang, bis die Kaffeereste im Mahl- und Dosierwerk aufgebraucht sind.
- Reinigen Sie die Aufnahmegabeln und die Auffangschale.

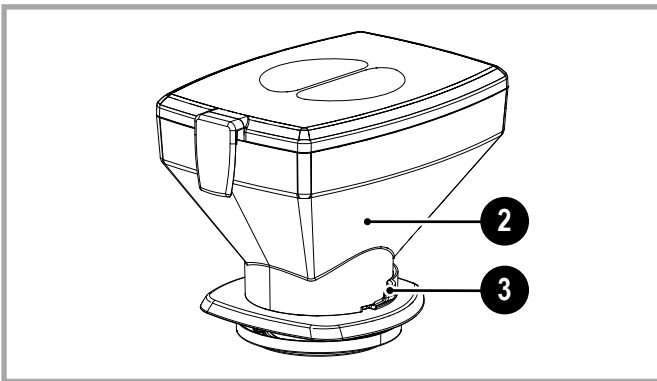


Abb. 8.1 - Trichter

- Schalten Sie das Gerät über den Schalter (11 - Abb. 4.1 - Teile des Geräts) aus.

WARNUNG: Tauchen sie das Gerät nicht ins Wasser.

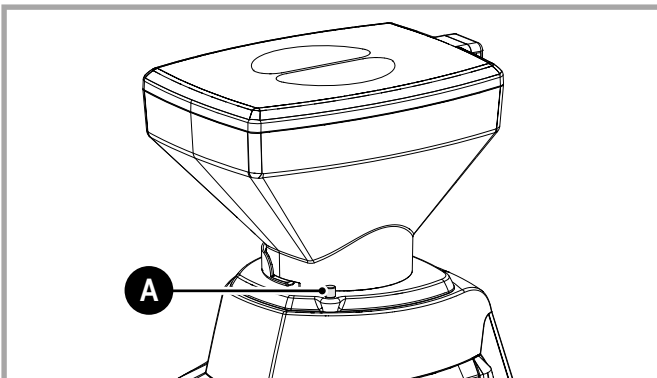


Abb. 8.2 - Befestigungsring

- Lösen Sie den Befestigungsring (A - Abb. 8.2).

ACHTUNG: Das Abnehmen und das Anbringen des Trichters dürfen nur bei geschlossenem Schieber erfolgen.

- Entfernen Sie den Trichter (2 - Abb. 8.1) vom Mahl- und Dosierwerk.

- Entfernen Sie eventuell im Trichter verbliebenen Kaffee (2 - Abb. 8.1).
- Entfernen Sie etwaige organische Rückstände.
- Wischen Sie das Innere des Trichters mit einem saugfähigen, feuchten Tuch aus, bis es ganz sauber ist und trocknen Sie dann nach.
- Stellen Sie, bevor Sie den Trichter (2 - Abb. 8.1) wieder auf dem Mahl- und Dosierwerk anbringen, sicher, dass Sie die nassen oder feuchten Teile vollständig abgetrocknet haben.

ACHTUNG: Verwenden Sie nur Neutralreiniger.

8.3 REINIGUNG DES GEHÄUSES

Verwenden Sie ein weiches Tuch und Produkte ohne Ammoniak oder Scheuermittel und entfernen Sie etwaige organische Rückstände.

ACHTUNG: Sprühen Sie keine Flüssigkeiten in die Hohlräume des Geräts.

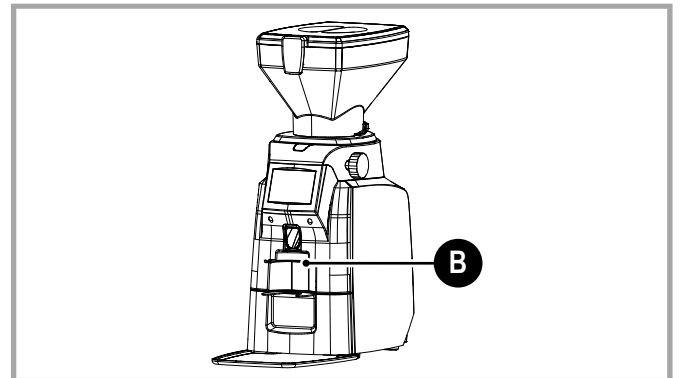


Abb. 8.3 - Aufnahmegabeln

WARNUNG: Achten Sie bei den Reinigungsarbeiten des Gehäuses ganz besonders auf die Metall-Aufnahmegabeln (B - Abb. 8.3).

8.4 WARTUNG

Bei einer Fehlfunktion das Gerät ausschalten, den Hauptschalter ausschalten und den Kundendienst kontaktieren.

Bei Beschädigungen am elektrischen Anschlusskabel das Gerät ausschalten und ein Ersatzteil beim Kundendienst anfordern.

Darüber hinaus ist es, um die Betriebssicherheit und die Funktionen des Mahl- und Dosierwerks zu gewährleisten, unerlässlich:

- sämtliche Herstelleranweisungen zu befolgen;
- regelmäßig die Intaktheit der Schutzeinrichtungen und die einwandfreie Funktion aller Sicherheitsvorrichtungen durch befugtes Personal überprüfen zu lassen (das erste Mal spätestens nach 3 Jahren und danach jedes Jahr).

WARNUNG: Die Wartung durch nicht befugtes Personal beeinträchtigt die Sicherheit und die Konformität des Geräts mit den geltenden Vorschriften.

9. ENTSORGEN DES GERÄTS

WARNUNG: Das Gerät muss entsprechend den Bestimmungen der geltenden Vorschriften der getrennten Müllsammlung zugeführt werden.

Für die endgültige Außerbetriebnahme des Geräts die Angaben unten unter Einhaltung des Gv.D. Nr. 49/2014 (ital. Gesetzgebung) befolgen, mit dem die zweite Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) umgesetzt wurde.

Die Entsorgung des Geräts wird vom Hersteller organisiert und abgewickelt. Für die Entsorgung des Geräts den Hersteller kontaktieren und sich an das System halten, das der Hersteller für die getrennte Sammlung des Altgeräts eingerichtet hat.

Die entsprechende getrennte Sammlung und anschließende Zuführung des Altgeräts zum Recycling, zur Aufbereitung und zur umweltgerechten Entsorgung trägt dazu bei, mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die Gesundheit zu vermeiden, und fördert die Wiederverwendung und/oder das Recycling von Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde.



Die rechtswidrige Entsorgung des Geräts durch den Besitzer hat die Verhängung von Verwaltungsstrafen zur Folge wie in den geltenden Vorschriften vorgesehen.

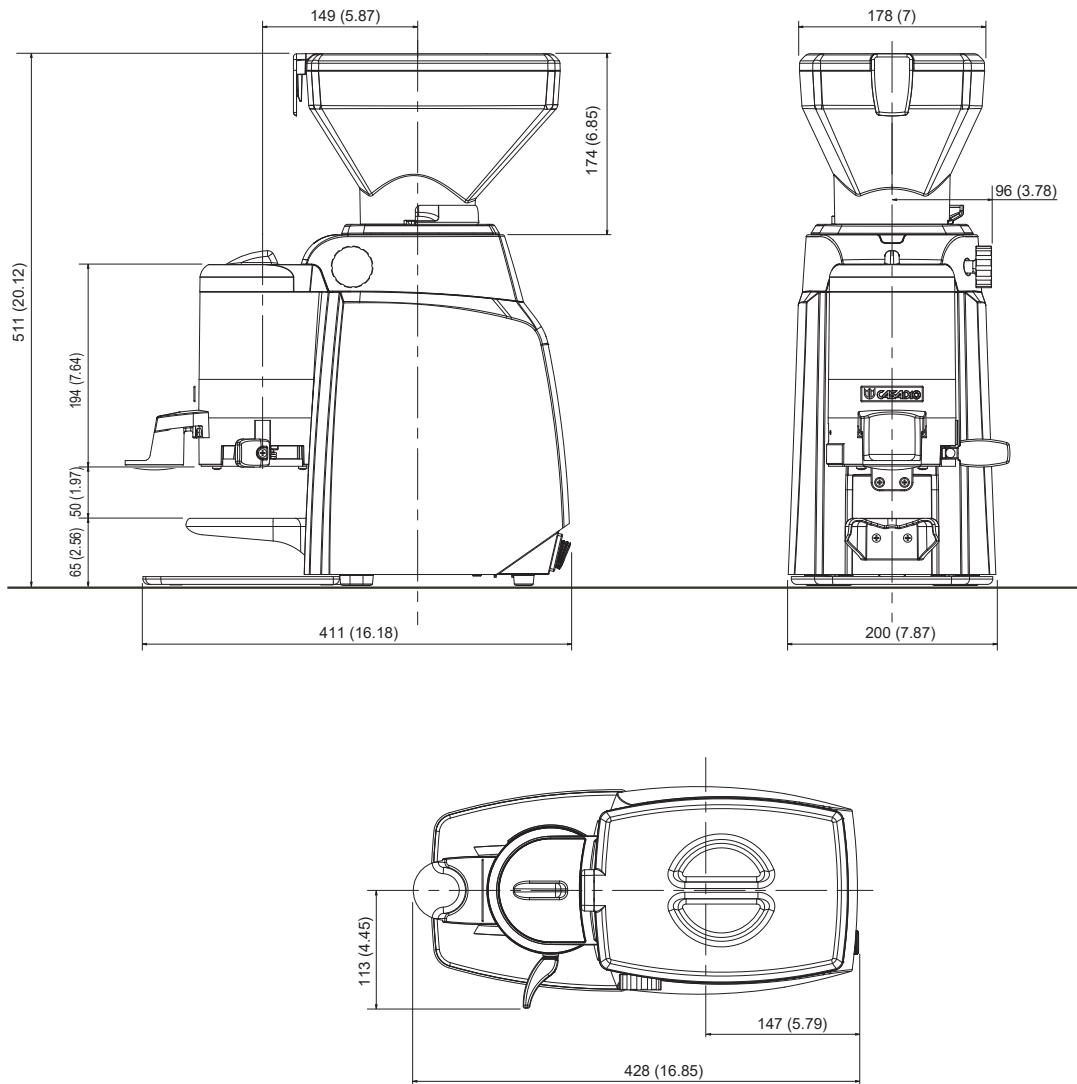
10. STÖRUNGEN UND FEHLER

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Das Gerät funktioniert nicht und das Display ist ausgeschaltet.	Stromausfall.	Prüfen Sie, ob die Stromversorgung vorhanden ist. Prüfen Sie die Position des Hauptschalters.
Das Gerät funktioniert nicht und die Kontrolllampe ON ist eingeschaltet.	Der Befestigungsring ist nicht angeschraubt.	Kontrollieren Sie den Anzug des Befestigungsrings.
Das Gerät funktioniert korrekt, aber es tritt kein gemahlener Kaffee aus.	Schieber des Trichters geschlossen.	Ziehen Sie den Schieber nach außen, um den Durchgang des Kaffees zu den Mahlscheiben zu öffnen.
	Kaffee im Trichter aufgebraucht.	Füllen Sie den Trichter mit Kaffee.
	Zufällige Bildung einer Brücke zwischen Kaffeebohnen im Trichter.	Bewegen Sie die Kaffeebohnen im Innern des Trichters von Hand.
	Mahlscheiben berühren sich oder zu große Rückstände an gemahlenem Kaffee zwischen den Mahlscheiben.	Stellen Sie die Mahlscheiben weiter und reinigen Sie diese.
Der gemahlene Kaffee fällt nicht in die Mitte des Filterhalters/Siebträgers.	Die Einstellung der Aufnahmegabel ist nicht passend.	Die Höhe der Aufnahmegabel mit dem entsprechenden Werkzeug einstellen.
Der Filterhalter fällt aus der Aufnahmegabel.	Die Einstellung der Aufnahmegabel ist nicht passend.	Die Höhe der Aufnahmegabel mit dem entsprechenden Werkzeug einstellen.
Während des Mahlvorgangs tritt ungewöhnliche Geräuschentwicklung am Gerät auf.	Etwaiger Fremdkörper im Mahlraum vorhanden.	Schließen Sie den Schieber und mahlen Sie den restlichen Kaffee, bis er aufgebraucht ist.

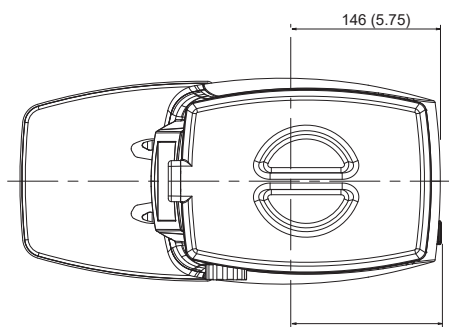
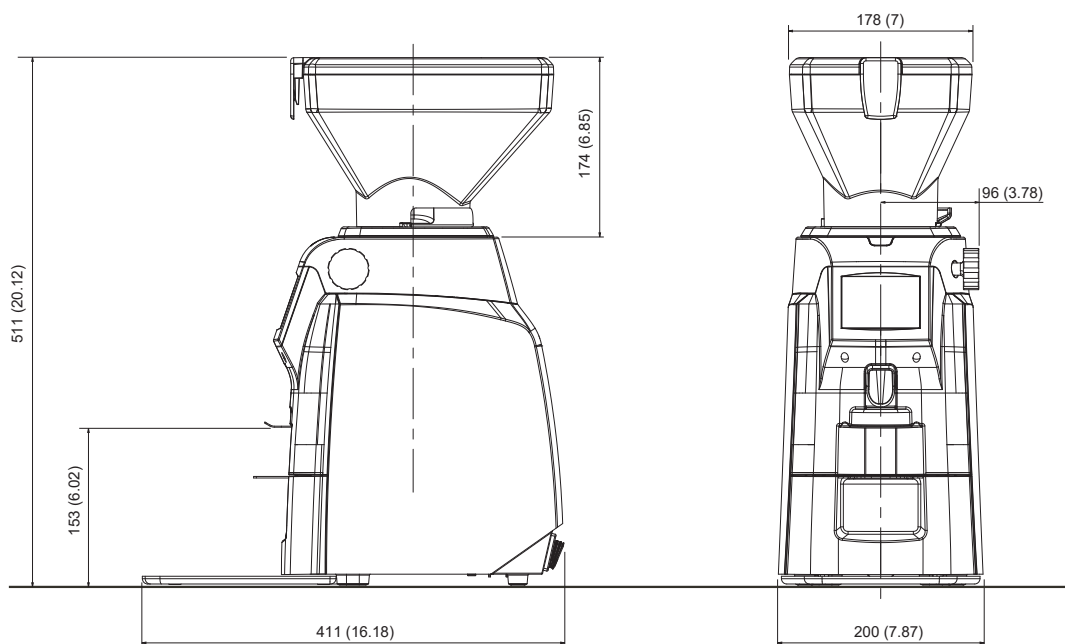
ACHTUNG: Wenn die Störung fort dauert, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

11. TECHNISCHE DATEN

HINWEIS: Der Hersteller behält sich das Recht vor, Änderungen oder Verbesserungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

ÍNDICE

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES	73
2. INTRODUCCIÓN	75
2.1 FINALIDAD DEL MANUAL	75
2.2 CÓMO LEER EL MANUAL	75
2.3 REGLAS GENERALES DE USO DEL APARATO	75
3. PLACA DE IDENTIFICACIÓN	76
4. PARTES DEL APARATO	77
5. POSICIÓN DE LA TOLVA	78
6. USO	78
6.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA	78
6.2 DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS EN LA PANTALLA	78
6.3 REGULACIÓN DE LAS MUELAS	79
6.4 ÍNDICE GRANULOMÉTRICO	79
6.5 EXTRACCIONES DE CAFÉ MOLIDO	79
7. MENÚ DE USUARIO	80
7.1 CONTADORES	80
7.2 PROGRAMAS	81
7.3 TEMA PANTALLA	81
7.4 TIEMPO DE STAND-BY	81
7.5 MENÚ DE CAMBIO DE CONTRASEÑA DIRECTOR	81
7.6 MENÚ STABILIZER	82
8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	83
8.1 SINOPSIS DE LOS INTERVALOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	83
8.2 LIMPIEZA DE LA TOLVA	84
8.3 LIMPIEZA DEL CUERPO DEL APARATO	84
8.4 MANTENIMIENTO	85
9. ELIMINACIÓN DEL APARATO	85
10. ANOMALÍAS Y AVERÍAS	86
11. DATOS TÉCNICOS	87

1. MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Leer atentamente todo el contenido de este manual antes de utilizar el aparato.

Poner este manual a disposición de todo el personal autorizado para utilizar el aparato.

NOTA: El fabricante declina toda responsabilidad por daños personales o materiales debidos al incumplimiento de las normas de seguridad.

USO DEL APARATO

- El aparato está diseñado para moler granos de café y dosificar café molido para su uso en máquinas para café expreso. Cualquier otro uso se considera inadecuado y, por tanto, peligroso.
- El aparato está destinado a un uso profesional.
- El aparato debe ser utilizado únicamente por personal profesional que haya recibido una formación adecuada sobre los aspectos de seguridad e higiene relacionados con su uso correcto.
- No utilizar el aparato para fines distintos de los previstos.
- No retirar el portafiltros durante la erogación.
- El aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños de hasta 8 años) con capacidades físicas, mentales o sensoriales reducidas o con experiencia y/o habilidades insuficientes, a menos que estén bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o reciban instrucciones de dicha persona sobre el uso del aparato.
- Cuando el aparato es utilizado por niños mayores de 8 años, supervisar las operaciones para evitar un uso inadecuado o peligroso.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El uso del aparato por niños, con o sin la supervisión de un adulto, no debe contravenir la normativa local que regula las relaciones laborales.
- La limpieza y el mantenimiento del aparato, a cargo de personal profesional debidamente formado, no deben ser realizados por niños sin la supervisión adecuada.
- No dejar el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.
- Utilizar el aparato solo en lugares cerrados y protegidos de los agentes atmosféricos externos. No utilizarlo al aire libre.
- No dejar el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol o heladas).

- No cubrir el aparato con paños de cocina u otros elementos de cobertura.
- No sumergir el cable, el enchufe o el cuerpo del aparato en agua u otro líquido.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- Antes de desconectar el enchufe, asegurarse de que el aparato está apagado.
- No desconectar el enchufe tirando del cable ni tocarlo con las manos mojadas.
- No poner en funcionamiento el aparato con las manos mojadas o los pies descalzos.
- Para reducir el riesgo de lesiones, no dejar que el cable cuelgue de mesas o mostradores, ya que los niños podrían tirar de él o tropezar involuntariamente.
- No colocar el cable de alimentación en zonas peligrosas.
- En caso de incendio, utilizar extintores de dióxido de carbono (CO₂). No utilizar extintores de agua o polvo.
- Ruido: nivel de presión acústica ponderada: 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- El estado y el funcionamiento de las protecciones y los dispositivos de seguridad deben ser comprobados periódicamente por personal cualificado y autorizado.
- Mantener la etiqueta limpia y perfectamente legible.

INSTALACIÓN DEL APARATO

- El transporte y la instalación solo deben ser realizados por personal técnico cualificado y autorizado.
- Al recibir el aparato, comprobar la exactitud y correspondencia de la documentación de transporte.
- Controlar que el embalaje en su envoltorio original no esté dañado.
- Una vez retirado el embalaje, asegurarse de la integridad del aparato y de los eventuales dispositivos de seguridad.
- Los elementos del embalaje no deben dejarse al alcance de los niños, ya que son fuentes potenciales de peligro.
- El aparato debe instalarse en un ambiente interior seco y bien ventilado, alejado de fuentes de calor, vibraciones y humedad.
- El aparato debe instalarse en un lugar donde solo pueda ser usado por personal debidamente formado e informado de los riesgos que conlleva su uso.
- No instalar el aparato en un lugar donde se realice la limpieza con chorros de agua (por ejemplo: una cocina profesional).
- No instalar el aparato en un ambiente potencialmente explosivo o en presencia de sustancias inflamables.
- No obstruir las aberturas o ranuras de ventilación o disipación de calor.
- No instalar el aparato en un ambiente en el que la

temperatura pueda descender por debajo de 10 °C y superar los 32 °C.

- El aparato debe apoyarse sobre una superficie plana y estable, a una distancia mínima de 20 mm de las paredes y de la superficie de apoyo.
- Comprobar que los datos de la placa se correspondan con los de la red de distribución eléctrica.
- El aparato debe estar conectado a una toma de tierra eficaz, tal y como exige la normativa vigente en materia de seguridad eléctrica.
- No utilizar adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.
- El fabricante no será considerado responsable de los accidentes causados por la no conformidad de los sistemas de alimentación del aparato.

LIMPIEZA DEL APARATO

- Apagar el aparato y dejar que se enfríe antes de limpiar sus partes externas.
- No exponer el aparato a fuertes chorros de agua ni a inmersión parcial o total.
- Al limpiar el aparato, utilizar solo productos que garanticen la idoneidad de los materiales para el contacto con alimentos.
- Limpiar el cuerpo y los accesorios con un paño húmedo y secar con un paño seco no abrasivo. No utilizar productos con amoníaco o abrasivos.
- No pulverizar líquidos en las ranuras de los paneles del cuerpo.
- El aparato debe someterse a los procedimientos de limpieza y mantenimiento prescritos, de acuerdo con las instrucciones y los intervalos indicados en este manual.
- Para más información sobre la limpieza del aparato, consultar el cap. 8.

EN CASO DE INACTIVIDAD PROLONGADA

En caso de inactividad prolongada (por ejemplo, al cerrar durante varios días consecutivos):

1. realizar las operaciones de limpieza que requieran la alimentación del aparato (consultar el cap. 8);
2. apagar el aparato, desconectar el interruptor general y desenchufar la clavija de la toma de corriente;
3. vaciar la tolva.

EN CASO DE AVERÍA DEL APARATO

- En caso de avería, apagar el aparato, desconectar el interruptor principal y contactar con el servicio de asistencia.
- Si el cable de conexión eléctrica está dañado, apagar el aparato y contactar con el servicio de asistencia para su sustitución.

- Para efectuar reparaciones, dirigirse únicamente al servicio de asistencia y solicitar el uso de piezas de repuesto originales. El incumplimiento de esta prescripción puede comprometer la integridad y la seguridad del aparato y anular el derecho de garantía.

USO INADECUADO DEL APARATO

- Cualquier uso del aparato no contemplado en este manual se considera inadecuado y, por tanto, peligroso.
- El fabricante no será considerado responsable de los daños derivados de un uso inadecuado, incorrecto o irrazonable.
- El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede comprometer la integridad y seguridad del aparato y anular el derecho de garantía.

2. INTRODUCCIÓN

2.1 FINALIDAD DEL MANUAL

El aparato descrito en este manual está diseñado para moler granos de café y dosificar café molido para su uso en máquinas para café expreso. Cualquier otro uso se considera no conforme.

El fabricante del aparato es:

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italia

El manual contiene información reservada al personal autorizado a interactuar con el aparato en relación a su uso y mantenimiento básico.

2.2 CÓMO LEER EL MANUAL

El manual está dividido en capítulos y apartados. Cada apartado es un subnivel del capítulo correspondiente. Las referencias a títulos o apartados se indican con la abreviatura cap. o apart. seguida del número correspondiente. Ejemplo: “cap. 2” o “apart. 2.1”.

Las figuras de este manual están numeradas consecutivamente según el capítulo correspondiente; por ejemplo, la figura 1.3 es la tercera figura del primer capítulo. Las referencias a las figuras se indican con la abreviatura Fig. seguida del número correspondiente. Ejemplo: “Fig. 1.3”. Los componentes indicados en las figuras están marcados con letras o números, según proceda. Una referencia al componente C de la figura 2 del capítulo 3 se indica mediante la expresión: “consultar C - Fig. 3.2” o simplemente “(C - Fig. 3.2)”.

ATENCIÓN: Las figuras de este manual son ilustrativas. Los componentes reales pueden diferir de los representados. En caso de dudas, contactar con el servicio de asistencia.

Además de las instrucciones de uso y mantenimiento, este manual contiene información relacionada con la seguridad que requiere especial atención. Esta información está marcada con los símbolos que se describen a continuación.

PELIGRO: El incumplimiento de la indicación implica una situación de peligro inminente que,

de no evitarse, provocará la muerte instantánea o daños graves o permanentes.

ADVERTENCIA: El incumplimiento de la indicación conlleva un peligro potencial que, si no se evita, puede provocar la muerte o lesiones graves.

ATENCIÓN: El incumplimiento de la indicación conlleva a una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede provocar daños menores en el aparato.

NOTA: Brinda información adicional a las instrucciones y mensajes de seguridad anteriores.

2.3 REGLAS GENERALES DE USO DEL APARATO

Leer atentamente las advertencias y prescripciones contenidas en este manual antes de utilizar el aparato, ya que brindan indicaciones importantes relativas a la seguridad y al respeto de las buenas prácticas de higiene en el uso del aparato.

ATENCIÓN: No sumergir el aparato ni sus componentes en agua ni introducirlos en el lavavajillas.

ATENCIÓN: Nunca dejar el aparato sin vigilancia durante su funcionamiento.

ATENCIÓN: Conservar este manual para futuras consultas.

ADVERTENCIA: La instalación, el desmontaje, los ajustes y los controles de seguridad solo deben ser realizados por personal técnico cualificado y autorizado.

NOTA: Utilizar siempre café en grano fresco, conservado en envases o bolsas herméticos, protegido de la luz, en un lugar fresco y seco. Al final de la jornada de trabajo, procurar consumir todo el café molido restante, ya que es propenso a la pérdida de sabor y al deterioro.

3. PLACA DE IDENTIFICACIÓN

La placa de identificación (consultar Fig. 3.1) está aplicada directamente en el aparato.

ATENCIÓN: No retirar la placa de identificación. En caso de que la placa de identificación esté deteriorada y/o no sea legible, contactar con el servicio de asistencia.

La placa de identificación contiene los siguientes datos:

- A. Datos de identificación del fabricante
- B. Modelo del aparato
- C. Tipo de aparato
- D. Número de serie
- E. Año y mes de fabricación

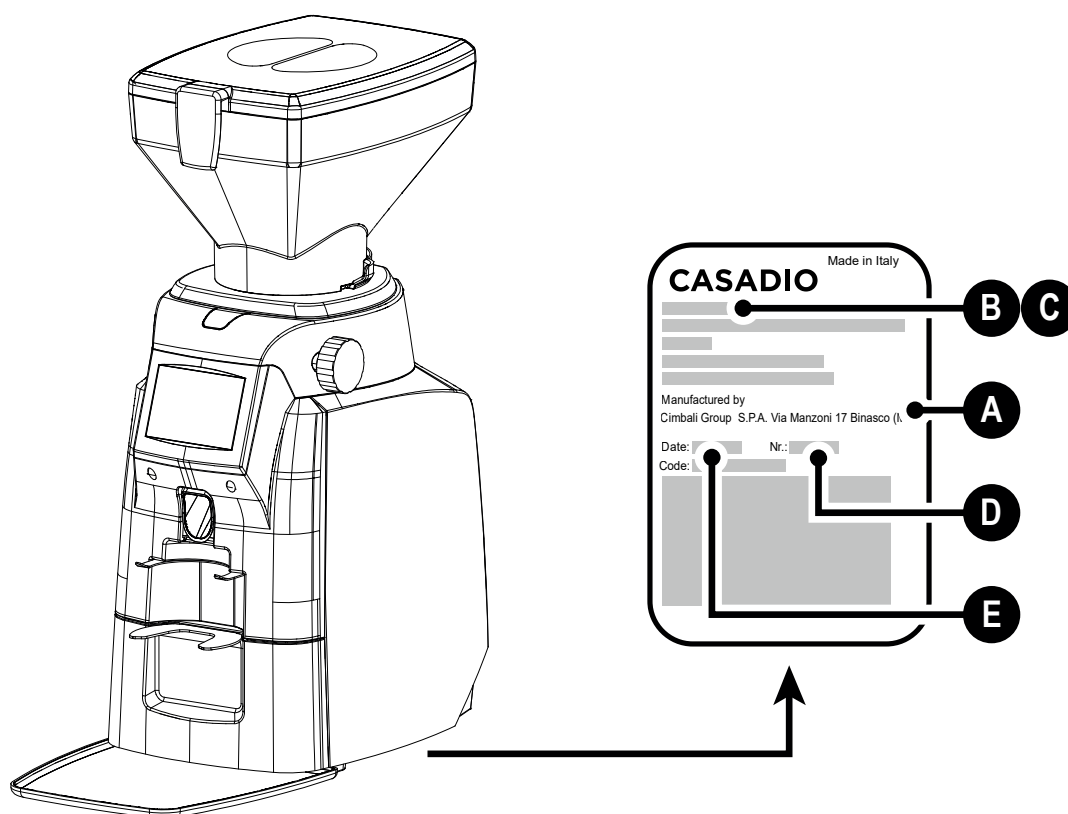


Fig. 3.1 - Etiqueta del aparato

4. PARTES DEL APARATO

Para conocer las partes del aparato, consultar Fig. 4.1.

1. Tapa de la tolva
2. Tolva de café en granos
3. Compuerta de la tolva
4. Tornillo de regulación de las muelas
5. Tapa del dosificador
6. Dosificador de café molido
7. Compresor
8. Contador de impulsos mecánico
9. Palanca de distribución del café molido
10. Pantalla
11. Interruptor general
12. Horquilla de soporte portafiltros
13. Bandeja de recogida de café molido
14. Porta etiquetas de café
15. Rampa café molido
16. Tornillo de regulación de la dosis
17. Indicador referencia molienda
18. Ventilador (opcional)

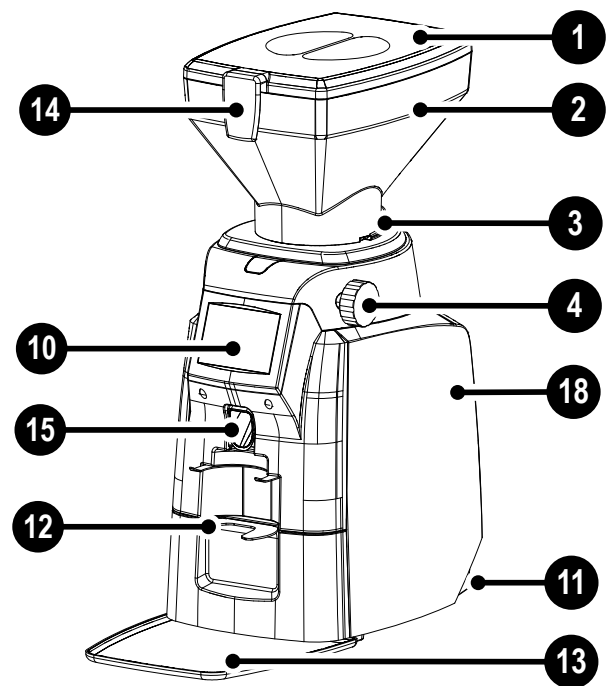
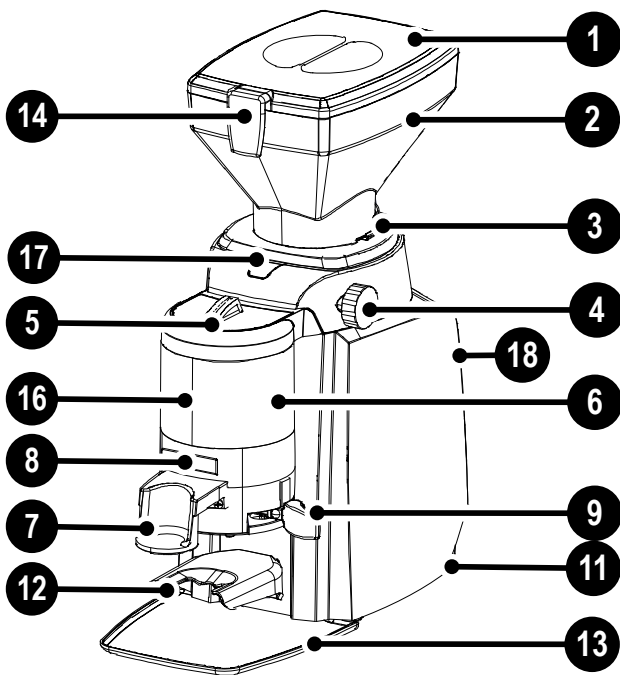


Fig. 4.1 - Partes del aparato

5. POSICIÓN DE LA TOLVA

Después de retirar el embalaje del aparato, colocar la tolva (2 - Fig. 5.1) en el molinillo-dosificador y fijarla mediante la virola de fijación (A - Fig. 5.2).

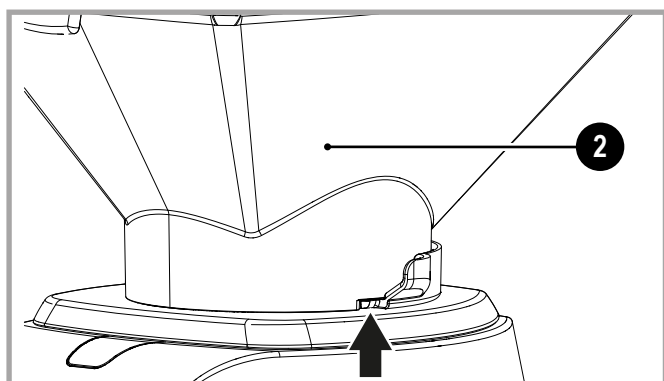


Fig. 5.1 - Posición de la tolva

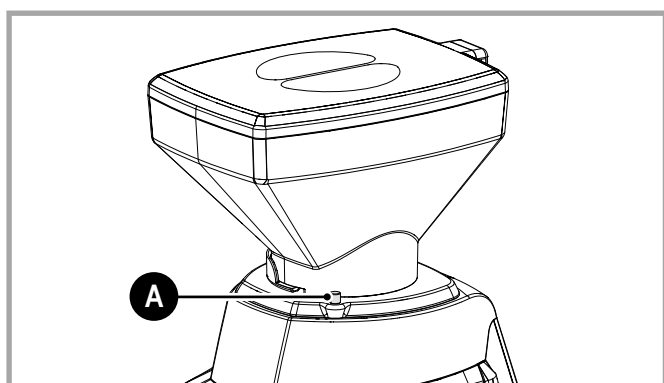


Fig. 5.2 - Virola de fijación

6. USO

6.1 PUESTA EN FUNCIONAMIENTO DIARIA

Para la puesta en funcionamiento diaria, consultar la Fig. 6.1.

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el aparato, controlar que el interruptor principal de la alimentación eléctrica está conectado.

- Encender el aparato colocando el interruptor (11 - Fig. 6.1) en la posición "1".
- Al encender el molinillo-dosificador, se muestra el icono de la marca en la pantalla (10 - Fig. 6.1), seguido de la vista principal.
- Al finalizar la actividad diaria, apagar el aparato girando el interruptor general (11 - Fig. 6.1) a la posición "0".

Los pasos preliminares para la puesta en funcionamiento diario son los siguientes.

- Controlar que la tolva (2 - Fig. 6.1) esté situada correctamente en el molidor dosificador.
- Levantar la tapa (1 - Fig. 6.1), y llenar la tolva con el café en granos.
- Comprobar que la compuerta está completamente abierta (3 - Fig. 6.1) tirando de ella hacia fuera.

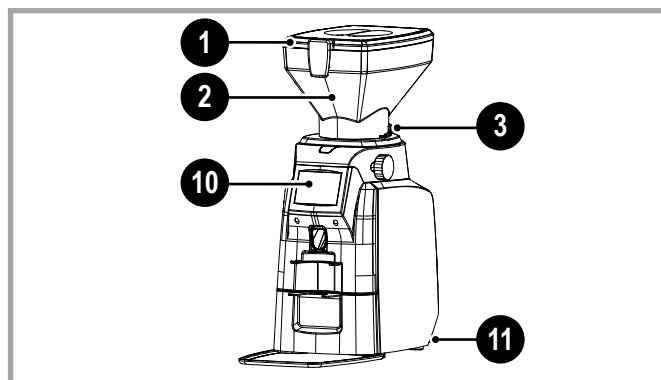


Fig. 6.1 - Puesta en funcionamiento diaria

6.2 DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS EN LA PANTALLA

Para la descripción de la pantalla, consultar la Fig. 6.2.

1. Dosis única
2. Dosis continua
3. Dosis doble
4. Programas (consultar el apart. 7.2)
5. Índice granulométrico (consultar el apart. 6.4)
6. Menú del usuario (consultar el apart. 7)

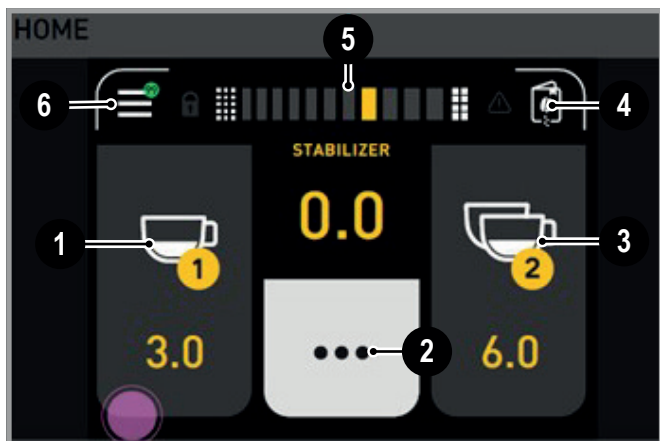


Fig. 6.2 - Pantalla Home

6.3 REGULACIÓN DE LAS MUELAS

Para la regulación de las muelas, consultar la Fig. 6.3.

Las muelas se regulan girando el correspondiente mando (4 - Fig. 6.3).

A. Molienda más gruesa

B. Molienda más fina

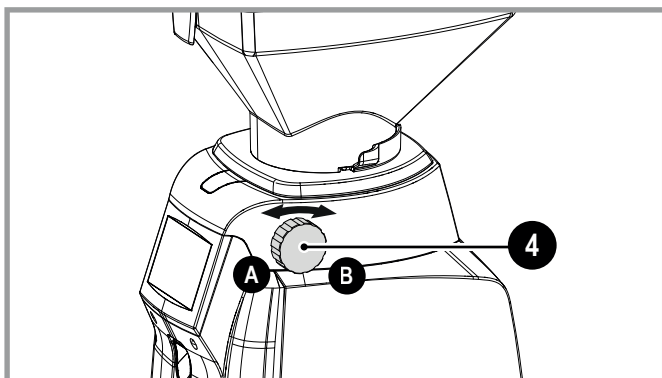


Fig. 6.3 - Regulación de las muelas

Si la función Stabilizer está activada, con cada regulación de las muelas, se ajusta automáticamente el tiempo de molienda del café en función de la granulometría preseleccionada.

El Stabilizer, o factor de corrección de la dosis, permite ajustar el tiempo asociado a las distintas dosis en función del ajuste de las muelas.

Con el Stabilizer no habilitado:

- la habilitación y la configuración son responsabilidad del personal técnico;
- en cada ajuste de las muelas, el tiempo de molienda de las dosis de café permanece invariable.

6.4 ÍNDICE GRANULOMÉTRICO

Al ajustar las muelas mediante el mando, el índice granulométrico se muestra en la pantalla durante 3 segundos

(consultar la Fig. 6.4), lo que permite visualizar el ajuste que se está realizando.

También se puede acceder al índice granulométrico pulsando la barra (consultar 5 - Fig. 6.1).



Fig. 6.4 - Índice granulométrico

6.5 EXTRACCIONES DE CAFÉ MOLIDO

Para las extracciones de café molido, consultar la Fig. 6.5.

El molinillo-dosificador se puede configurar del siguiente modo.

- Colocar el portafiltros de la cafetera sobre la horquilla de soporte (12 - Fig. 6.5).
- Seleccionar la dosis deseada pulsando el icono de la pantalla.
- El molinillo-dosificador se enciende durante el tiempo de dosificación ajustado y el café molido desciende por el conducto (16 - Fig. 6.5).

El molidor dosificador se detiene automáticamente.

En caso de dosis única o doble, el número situado en el centro de la pantalla indica la cuenta atrás de la operación.

En caso de erogación continua: el recuento comienza en cero y va aumentando.

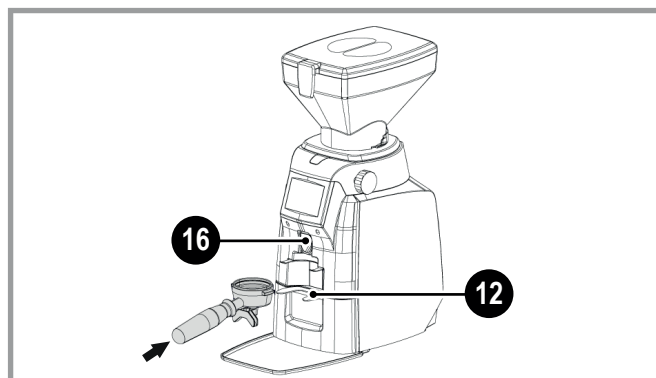


Fig. 6.5 - Extracciones de café molido

NOTA: Pulsando de nuevo la pantalla se interrumpe la erogación.

7. MENÚ DE USUARIO

En el menú de usuario se ofrecen los siguientes niveles de autorización.

- Acceso de **USUARIO**: operador habitual.
- Acceso de **DIRECTOR**: para las grandes cadenas, limita ciertas funciones a los nuevos operadores.
- Acceso de **TÉCNICO**: solo para los encargados de mantenimiento.

NOTA: Todos los elementos descritos a continuación solo pueden mostrarse si el "menú de usuario" está activado (sin solicitud de contraseña).

- Pulsar el icono (1 - Fig. 7.1) para acceder al menú de usuario.



Fig. 7.1 - Pantalla Home

- Ingresar la contraseña.

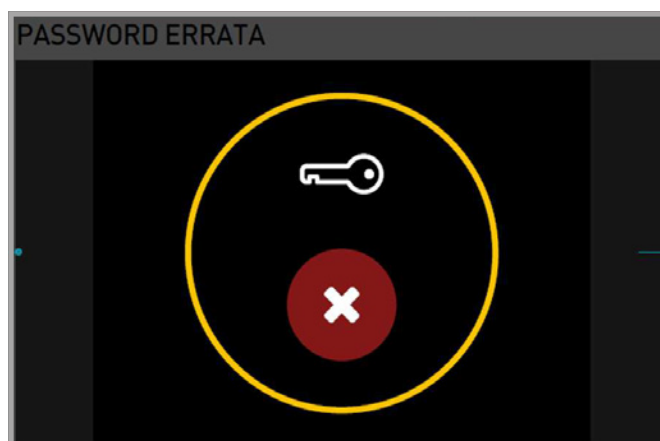


Fig. 7.2 - Contraseña errónea

Una vez introducido el último dígito, si la contraseña es incorrecta, se presenta la pantalla Contraseña errónea durante 2 segundos (consultar la Fig. 7.2), tras lo cual vuelve a presentarse el teclado numérico.

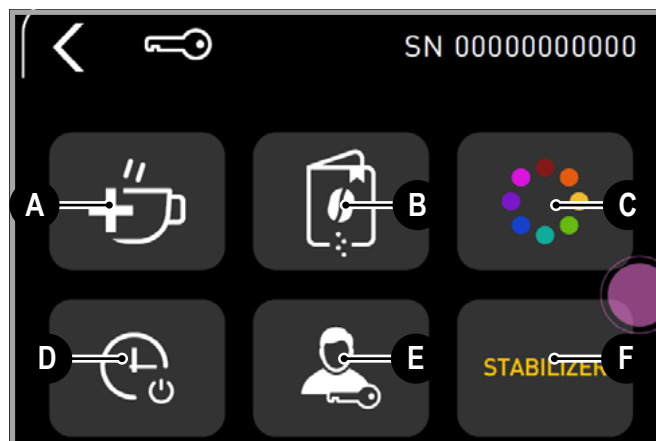


Fig. 7.3 - Menú de usuario

Mediante el menú de usuario (consultar Fig. 7.3), se puede acceder a los siguientes menús.

- A. Contadores
- B. Programas
- C. Tema pantalla
- D. Tiempo de standby
- E. Menú de cambio de contraseña director
- F. Stabilizer

7.1 CONTADORES

Para el menú contadores, consultar la Fig. 7.4.

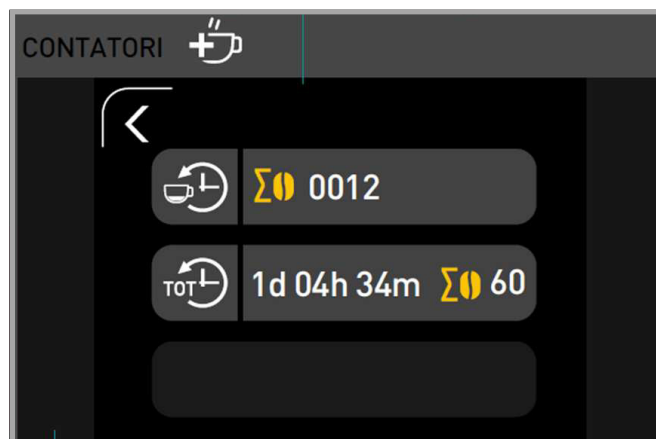


Fig. 7.4 - Contadores

El primer contador representa la media horaria de las dosis erogadas desde el último encendido, el segundo contador representa el tiempo total de encendido y el total de dosis erogadas. Este contador puede ser reiniciado por el usuario.

NOTA: Los contadores se pueden reiniciar si poseen el icono correspondiente.

7.2 PROGRAMAS

Pulsar el botón de programas para entrar en el menú y modificar los tiempos de molienda (consultar la Fig. 7.5).

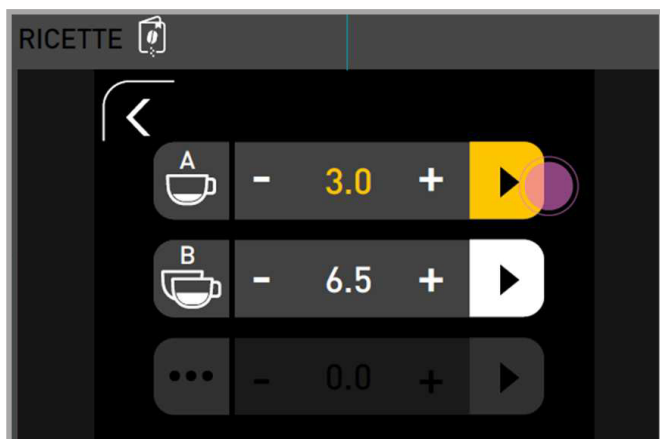


Fig. 7.5 - Programas

Pulsando + y - se modifica el tiempo de dosificación; pulsando la tecla de retorno se acepta la modificación y se vuelve al menú anterior.

Pulsando la tecla "pausa", que se muestra en lugar de la tecla "play", se detiene la prueba una vez iniciada.

7.3 TEMA PANTALLA

Se puede elegir el tema de color para cada icono (consultar la Fig. 7.6).

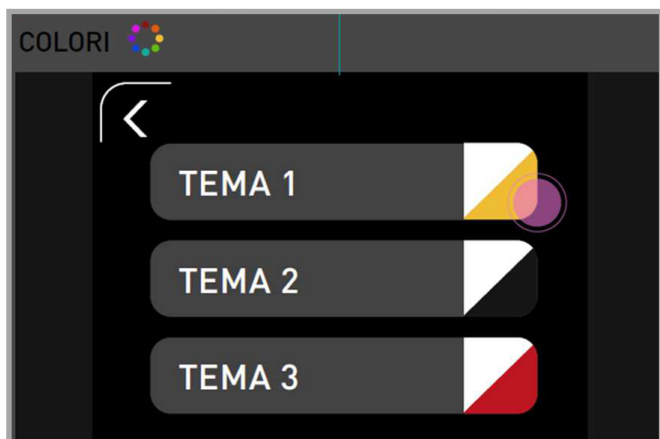


Fig. 7.6 - Colores

7.4 TIEMPO DE STAND-BY

Transcurrido cierto tiempo desde la erogación, el modo stand-by reduce el brillo de la pantalla (consultar la Fig. 7.7).

- Activación o desactivación de la función.
- Ajuste del tiempo de stand-by (segundos).

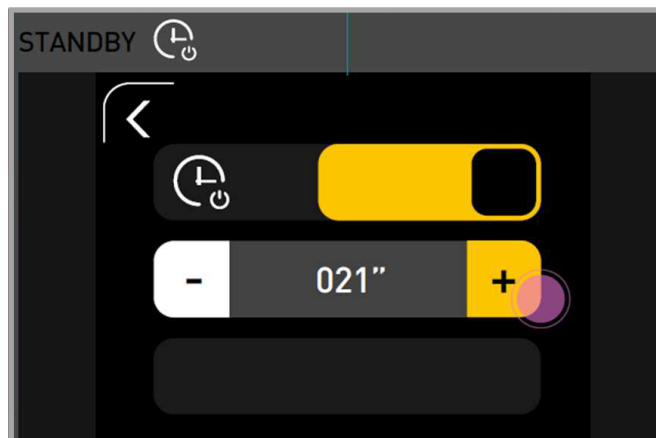


Fig. 7.7 - Stand-by

7.5 MENÚ DE CAMBIO DE CONTRASEÑA DIRECTOR

Pulsando sobre menú de cambio de contraseña de director, se presenta un teclado numérico de 4 cifras a través del cual se puede introducir la contraseña numérica.

La introducción correcta de la contraseña permite acceder a todas las funciones de los submenús para los que se ha autenticado.

La contraseña de director debe comenzar siempre por el dígito 1, por lo que solo serán programables los tres últimos dígitos.

Una vez introducido el último dígito de la contraseña, se muestra la pantalla de confirmación para cambiar la contraseña (consultar la Fig. 7.8), y a continuación se vuelve al menú anterior.

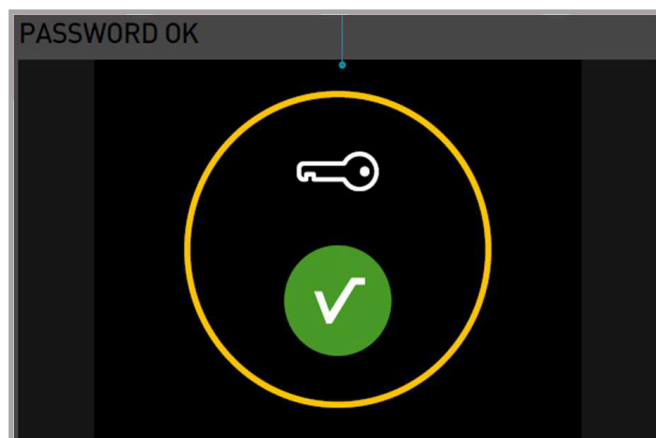


Fig. 7.8 - Confirmación de cambio de contraseña

NOTA: La activación de la función de contraseña del director vincula el acceso al menú de usuario a la introducción de la contraseña del director.

7.6 MENÚ STABILIZER

Con el Stabilizer activado, cada vez que se ajustan las muelas, el tiempo de molienda asociado a las distintas dosis se ajusta automáticamente en función del movimiento realizado y, por tanto, de la granulometría elegida.

El usuario puede activar o desactivar el Stabilizer mediante la barra deslizante y corregir el valor (ajustado por el técnico) según tres niveles de variación, seleccionables dentro de la pantalla correspondiente (consultar la Fig. 7.9), situada dentro del menú de usuario.

Los niveles de variación son los siguientes.

- Low: factor de corrección de dosis inferior al valor fijado por el técnico.
- Medium: factor de corrección de dosis igual al valor fijado por el técnico.
- High: factor de corrección de dosis superior al valor fijado por el técnico.

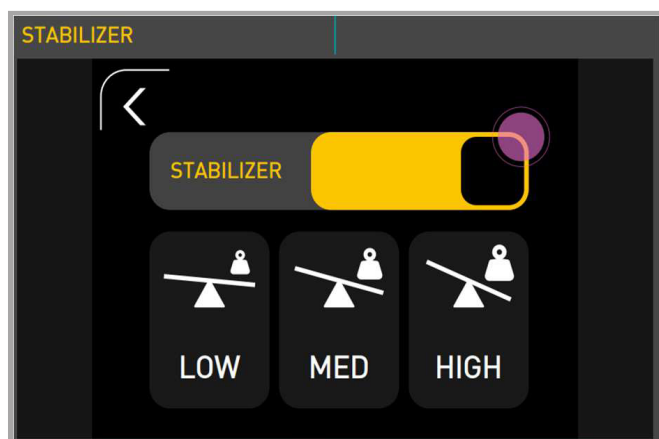


Fig. 7.9 - Menú Stabilizer

El parámetro porcentual para aumentar o disminuir el factor de corrección de la dosis lo establece el técnico dentro del menú de configuración de parámetros correspondiente.

NOTA: Con el Stabilizer desactivado, el tiempo de molienda de las dosis no cambia automáticamente al cambiar el ajuste de las muelas.

8. LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

ATENCIÓN: El aparato debe someterse a los procedimientos de limpieza y mantenimiento prescritos, de acuerdo con las modalidades y los intervalos indicados en este manual.

8.1 SINOPSIS DE LOS INTERVALOS DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Actividad	Después de cada uso	Después de 8 horas de inactividad	Al final de la jornada	Elementos
Limpieza de la tolva (apart. 8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Paño absorbente • Detergente neutro
Limpieza del cuerpo (apart. 8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Paño absorbente • Detergente neutro
Mantenimiento general (apart. 8.4)				

Tab. 8.1 - Intervalos de limpieza y mantenimiento

8.2 LIMPIEZA DE LA TOLVA

ATENCIÓN: El molinillo-dosificador debe limpiarse periódicamente, prestando especial atención a las zonas que entran en contacto con el café.

Para limpiar la tolva, efectuar las siguientes operaciones (Fig. 8.1 y 8.2).

- Cerrar la compuerta (3 - Fig. 8.1), empujándola hacia el interior. Comenzar la molienda hasta que se agoten los residuos de café en el molinillo-dosificador.
- Limpiar las horquillas y la bandeja de recogida.

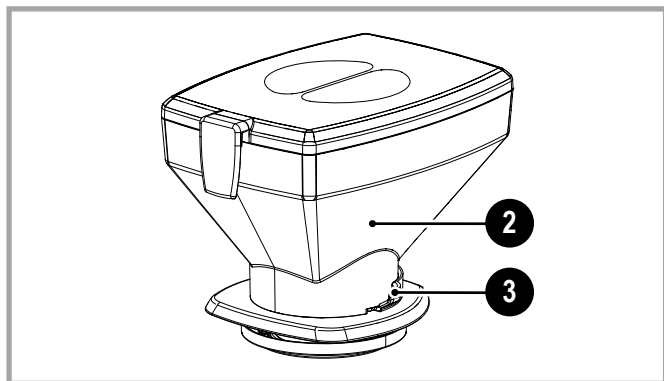


Fig. 8.1 - Tolva

- Apagar el aparato mediante el interruptor (11 - Fig. 4.1 - Partes del aparato).

ADVERTENCIA: No sumergir el aparato en el agua.

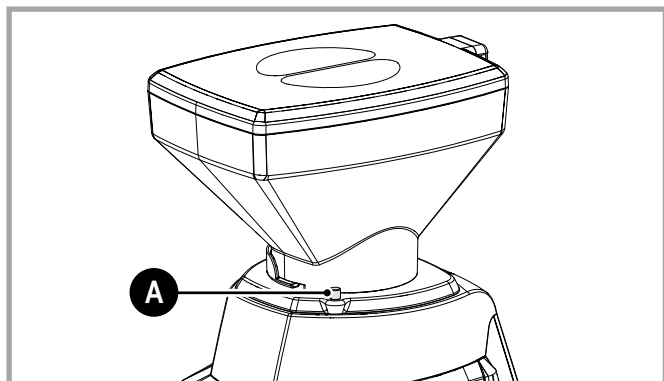


Fig. 8.2 - Virola de fijación

- Desenroscar la virola de fijación (A - Fig. 8.2).

ATENCIÓN: La tolva solo puede extraerse y colocarse con la compuerta cerrada.

- Retirar la tolva (2 - Fig. 8.1) del molinillo-dosificador.
- Retirar el café que quede en la tolva (2 - Fig. 8.1).
- Eliminar cualquier residuo orgánico presente.
- Limpiar el interior de la tolva con un paño absorbente húmedo hasta que esté completamente limpia y, a

continuación, secarla.

- Antes de volver a colocar la tolva (2 - Fig. 8.1) en el molinillo-dosificador, asegurarse de que las partes húmedas o mojadas estén completamente secas.

ATENCIÓN: Utilizar solamente detergentes neutros.

8.3 LIMPIEZA DEL CUERPO DEL APARATO

Utilizar un paño suave y productos sin amoníaco ni abrasivos, eliminando cualquier residuo orgánico presente.

ATENCIÓN: No pulverizar líquidos en las zonas huecas del aparato.

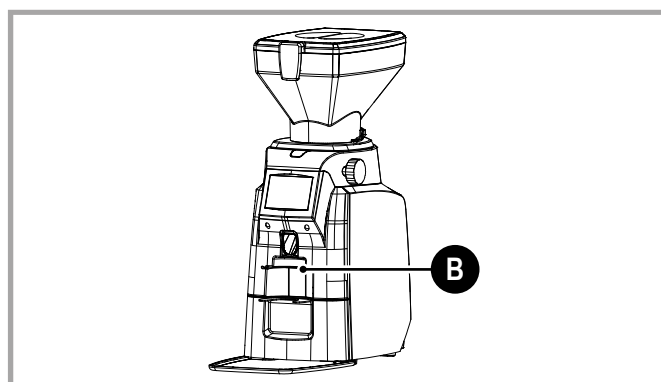


Fig. 8.3 - Horquillas de sostén

ADVERTENCIA: Al limpiar el cuerpo del aparato, prestar mucha atención a las horquillas metálicas de sostén (B - Fig. 8.3).

8.4 MANTENIMIENTO

En caso de avería, apagar el aparato, desconectar el interruptor principal y contactar con el servicio de asistencia.

En caso de daños en el cable de conexión eléctrica, apagar el aparato y solicitar su sustitución al servicio de asistencia.

Además, para salvaguardar la seguridad de funcionamiento y las funciones del molinillo-dosificador es esencial:

- seguir todas las instrucciones del fabricante;
- hacer que personal autorizado controle periódicamente el estado de las protecciones y el correcto funcionamiento de todos los dispositivos de seguridad (la primera vez a más tardar a los 3 años y posteriormente cada año).

ADVERTENCIA: El mantenimiento realizado por personal no autorizado pone en peligro la seguridad y la conformidad del aparato con las normas aplicables.

9. ELIMINACIÓN DEL APARATO

ADVERTENCIA: El aparato debe recogerse por separado de acuerdo con la normativa vigente.

Para la puesta fuera de servicio definitiva del aparato, seguir las instrucciones que se indican a continuación, de conformidad con el Decreto Legislativo 49/2014 por el que se aplica la segunda Directiva 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

La eliminación del aparato es organizada y gestionada por el Fabricante. Para desechar el aparato, contactar con el Fabricante y respetar el sistema que ha adoptado para permitir la recogida selectiva del aparato al final de su vida útil.

La correcta recogida selectiva para el posterior envío del aparato desechado al reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el medio ambiente contribuye a evitar posibles efectos negativos sobre el medio ambiente y la salud y favorece la reutilización y/o el reciclaje de los materiales con los que está fabricado el aparato.

La eliminación no autorizada del aparato por parte del poseedor conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.



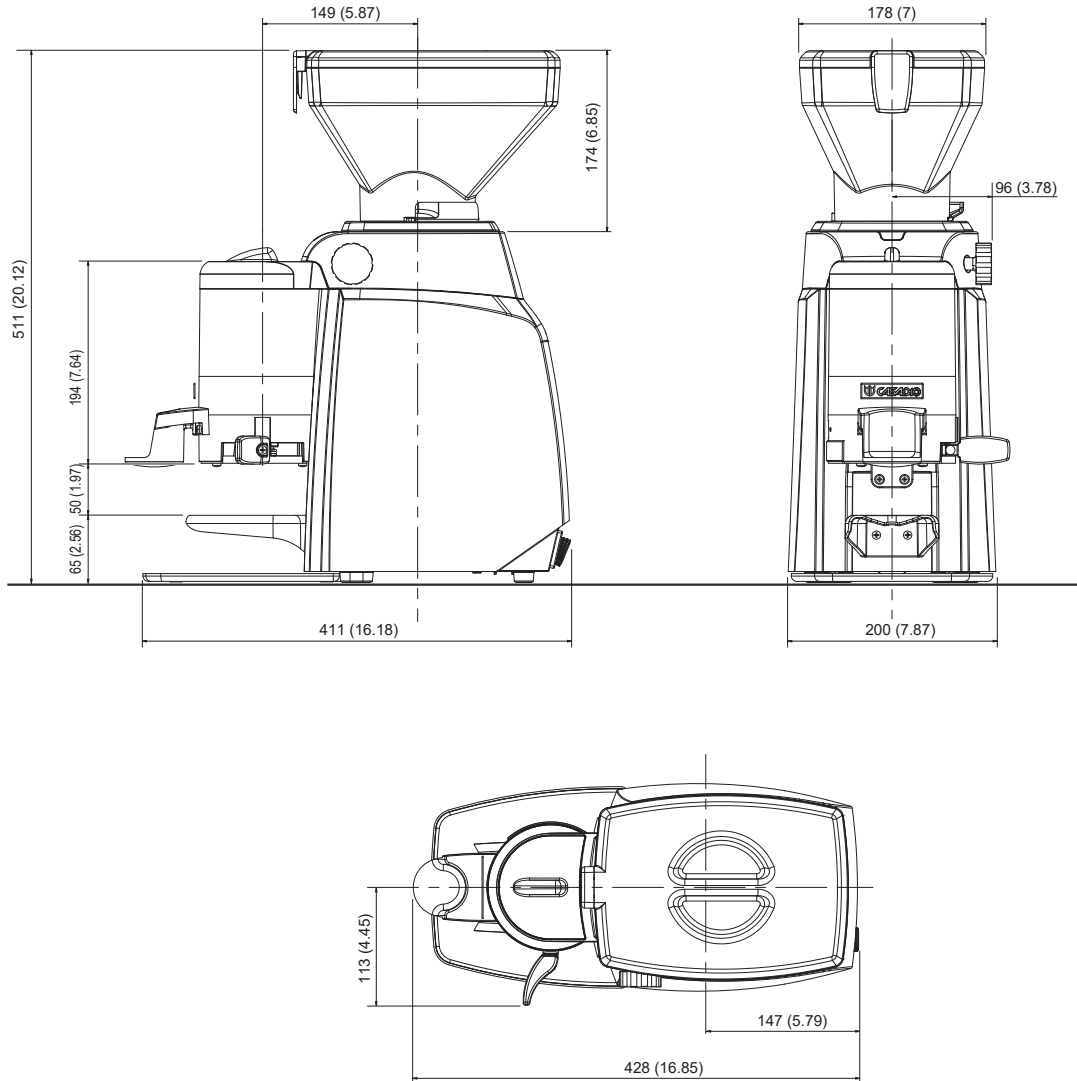
10. ANOMALÍAS Y AVERÍAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El aparato no funciona y la pantalla está apagada.	Interrupción de la energía eléctrica.	Controlar que haya alimentación eléctrica. Controlar la posición del interruptor general.
El aparato no funciona y el testigo ON está encendido.	La virola de fijación no está enroscada.	Comprobar el apriete de la virola de fijación.
	Compuerta de la tolva cerrada.	Tirar de la compuerta hacia fuera para abrir el paso del café a las muelas.
	Café agotado en la tolva.	Llenar la tolva con café.
	Formación accidental de un puente entre los granos de café en el interior de la tolva.	Mover manualmente los granos de café dentro de la tolva.
El aparato funciona correctamente, pero no sale café molido.	Muelas en contacto o excesivos residuos de café molido entre las muelas.	Abrir las muelas y limpiarlas.
	La regulación de la horquilla no es adecuada.	Regular la altura de la horquilla mediante la herramienta correspondiente.
El café molido no cae en el centro del portafiltros.	La regulación de la horquilla no es adecuada.	Regular la altura de la horquilla mediante la herramienta correspondiente.
El portafiltros se sale de la horquilla.	La regulación de la horquilla no es adecuada.	Regular la altura de la horquilla mediante la herramienta correspondiente.
Durante la molienda, el aparato hace un ruido anómalo.	Eventual presencia de un cuerpo extraño en la cámara de molienda.	Cerrar la compuerta y moler el café restante hasta agotarlo.

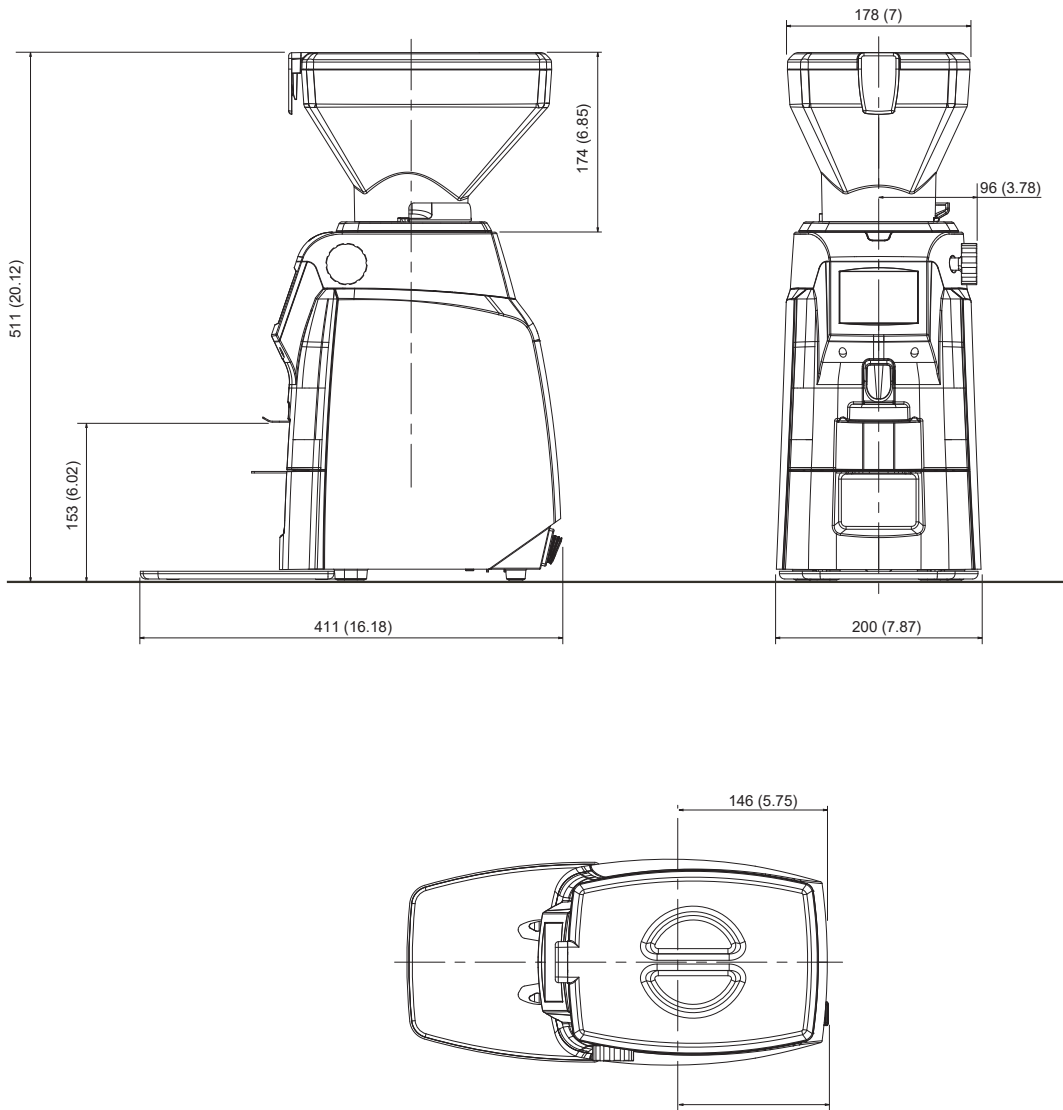
ATENCIÓN: Si el problema persiste, contactar con el servicio de asistencia.

11. DATOS TÉCNICOS

NOTA: El fabricante se reserva el derecho de introducir modificaciones o mejoras sin previo aviso.



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

ÍNDICE

1. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	90
2. INTRODUÇÃO	92
2.1 OBJETIVO DO MANUAL.....	92
2.2 COMO LER O MANUAL.....	92
2.3 REGRAS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO.....	92
3. PLACA DE IDENTIFICAÇÃO	93
4. PARTES DO APARELHO	94
5. POSICIONAMENTO DA TREMONHA	95
6. USO	95
6.1 COLOCAR EM FUNCIONAMENTO DIÁRIO.....	95
6.2 DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS DO VISOR.....	95
6.3 REGULAÇÃO DAS MÓS.....	96
6.4 ÍNDICE GRANULOMÉTRICO.....	96
6.5 RETIRADAS DE CAFÉ MOÍDO.....	96
7. MENU UTILIZADOR	97
7.1 CONTADORES.....	97
7.2 RECEITAS	98
7.3 TEMA DO VISOR.....	98
7.4 TEMPO DE STAND-BY	98
7.5 MENU TROCA DA PALAVRA-PASSE DIRETOR.....	98
7.6 MENU STABILIZER	99
8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO	100
8.1 VISÃO GERAL INTERVALOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO	100
8.2 LIMPEZA DA TREMONHA.....	101
8.3 LIMPEZA CORPO DO APARELHO	101
8.4 MANUTENÇÃO.....	102
9. ELIMINAÇÃO DO APARELHO	102
10. ANOMALIAS E AVARIAS	103
11. DADOS TÉCNICOS	104

1. MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente todo o conteúdo deste manual antes de utilizar o aparelho.

Disponibilize este manual a todo o pessoal autorizado a utilizar o aparelho.

NOTA: O Fabricante declina qualquer responsabilidade por danos a pessoas ou coisas relacionados com o não cumprimento das normas de segurança.

USO DO APARELHO

- O aparelho foi concebido para moer grãos de café e dosear café moído para utilização em máquinas de café espresso. Qualquer outro uso será considerado impróprio e, portanto, perigoso.
- O aparelho destina-se a uso profissional.
- O aparelho deve ser utilizado exclusivamente por profissionais devidamente formados sobre os aspetos de segurança e higiene inerentes à sua utilização correta.
- Não utilize o aparelho para fins diferentes dos previstos.
- Não remova o porta-filtro durante a preparação.
- O aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças até os 8 anos) com capacidades físicas, mentais ou sensoriais reduzidas ou com experiência e/ou competências insuficientes, a menos que estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança ou não são instruídas pelo responsável sobre o uso do aparelho.
- Quando o aparelho for utilizado por crianças maiores de 8 anos, supervisione as operações para evitar o uso impróprio ou perigoso do mesmo.
- As crianças não devem brincar com o aparelho.
- A utilização do aparelho por menores, com ou sem supervisão de um adulto, não deve entrar em conflito com os regulamentos locais que regulam as relações de trabalho.
- A limpeza e a manutenção do aparelho, que devem ser feitas por profissionais devidamente formados, não devem ser realizadas por crianças sem supervisão adequada.
- Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Utilize o aparelho exclusivamente em locais fechados e protegidos dos agentes atmosféricos externos. Não utilize ao ar livre.

- Não deixe o aparelho exposto aos agentes atmosféricos (chuva, sol ou gelo).
- Não tape o aparelho com pano ou outros elementos de cobertura.
- Não mergulhe o cabo, a ficha ou o corpo do aparelho na água ou outro líquido.
- A utilização de acessórios não recomendados pelo Fabricante pode causar incêndio, choque elétrico ou ferimentos às pessoas.
- Antes de retirar a ficha, assegure-se de que o aparelho esteja desligado.
- Não retire a ficha puxando pelo cabo e não a toque com as mãos molhadas.
- Não coloque o aparelho a funcionar com as mãos molhadas ou com os pés descalços.
- Para reduzir o risco de ferimentos, não deixe o cabo pendurado em mesas ou balcões, pois as crianças podem puxá-lo ou tropeçar acidentalmente.
- Não coloque o cabo de alimentação em zonas perigosas.
- Em caso de incêndio, utilize extintores de anidrido carbónico (CO₂). Não utilize água ou extintores de pó.
- Ruídos: nível de pressão acústica ponderada: 77 dB(A) (+/- 2.5 dB).
- A integridade e o funcionamento correto das proteções e dispositivos de segurança devem ser verificados periodicamente, por pessoal qualificado e autorizado.
- Mantenha a etiqueta limpa e perfeitamente legível.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

- As operações de transporte e instalação devem ser realizadas apenas por pessoal técnico qualificado e autorizado.
- Ao receber o aparelho, verifique a exatidão e correspondência da documentação de transporte.
- Verifique se a embalagem na sua caixa original não está danificada.
- Após retirar da embalagem, assegure-se da integridade do aparelho e de quaisquer dispositivos de segurança.
- Os elementos da embalagem não devem ser deixados ao alcance das crianças, pois são potenciais fontes de perigo.
- O aparelho deve ser instalado num ambiente interno, seco e bem ventilado, longe de fontes de calor, vibrações e humidade.
- O aparelho deve ser instalado num local onde só possa ser utilizado por pessoal devidamente formado e informado sobre os riscos da sua utilização.
- Não instale o aparelho num local onde seja necessária a limpeza com jatos de água (por exemplo: cozinha profissional).
- Não instale o aparelho num ambiente potencialmente explosivo ou onde estejam presentes substâncias inflamáveis.

- Não obstrua as aberturas ou aberturas de ventilação ou dissipação de calor.
- Não instale o aparelho num ambiente que possa atingir temperaturas inferiores aos 10 °C e superiores aos 32 °C.
- O aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana e estável, a uma distância mínima de 20 mm das paredes e da superfície de apoio.
- Verifique se os dados da placa correspondem aos da rede de distribuição de energia elétrica.
- O aparelho deve ser ligado a um sistema de ligação à terra eficaz, conforme exigido pelas normas de segurança elétrica em vigor.
- Não utilize adaptadores, tomadas múltiplas e/ou cabos de extensão.
- O Fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais acidentes causados pela não conformidade dos sistemas de alimentação do aparelho.

LIMPEZA DO APARELHO

- Desligue e deixe o aparelho arrefecer, antes de limpar as partes externas.
- Não submeta o aparelho a jatos abundantes de água ou à imersão parcial ou total.
- Para limpar o aparelho, utilize apenas produtos que garantam a idoneidade dos materiais ao contacto com os alimentos.
- Limpe o corpo do aparelho e os acessórios com um pano húmido e depois seque com um pano seco e não abrasivo. Não utilize produtos com amoníaco ou abrasivos.
- Não borrife líquidos nas cavidades dos painéis do corpo do aparelho.
- O aparelho deve ser submetido aos procedimentos de limpeza e manutenção prescritos de acordo com os métodos e intervalos informados neste manual.
- Para mais informações sobre a limpeza do aparelho, consulte o cap. 8.

EM CASO DE INATIVIDADE PROLONGADA

Em caso de inatividade prolongada (por exemplo quando a empresa estiver encerrada durante vários dias consecutivos):

1. realize operações de limpeza que exijam que o aparelho esteja ligado (ver cap. 8);
2. desligue o aparelho, desligue o interruptor principal e retire a ficha da tomada elétrica;
3. esvazie a tremonha.

EM CASO DE AVARIA DO APARELHO

- Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho, desligue o interruptor principal e contacte o serviço de assistência.
- Em caso de danos no cabo de ligação elétrica, desligue o aparelho e contacte o serviço de assistência para a sua substituição.
- Para qualquer reparação, contacte exclusivamente o serviço de assistência e solicite a utilização de peças sobressalentes originais. O não cumprimento deste requisito pode comprometer a integridade e a segurança do aparelho e levar à perda do direito à garantia.

USO INDEVIDO DO APARELHO

- Qualquer utilização do aparelho não prevista neste manual deve ser considerada inadequada e, portanto, perigosa.
- O Fabricante não pode ser responsabilizado por quaisquer danos resultantes de uso impróprio, erróneo ou irracional.
- O não cumprimento das disposições deste manual pode comprometer a integridade e segurança do aparelho e causar a perda do direito à garantia..

2. INTRODUÇÃO

2.1 OBJETIVO DO MANUAL

O aparelho abrangido por este manual é concebido para moer grãos de café e dosear café moído para utilização em máquinas de café espresso. Qualquer outra utilização deve ser considerada não conforme.

O Fabricante do aparelho é:

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Itália

O manual contém informações reservadas ao pessoal autorizado a interagir com o aparelho sobre sua utilização e manutenção básica.

2.2 COMO LER O MANUAL

O manual é estruturado em capítulos e parágrafos. Cada parágrafo é um subnível do respetivo capítulo. As referências a títulos ou parágrafos são indicadas pela abreviatura cap. ou par. seguido pelo respetivo número. Exemplo: “cap. 2” o “par. 2.1”.

As figuras neste manual são numeradas em sequência crescente, com base no capítulo correspondente, por exemplo a figura 1.3 é a terceira figura do primeiro capítulo. As referências às figuras são indicadas pela abreviatura Fig. seguida pelo respetivo número. Exemplo: “Fig. 1.3”. Os componentes indicados nas figuras estão marcados com letras ou números, conforme o caso. Uma referência ao componente C na figura 2 do capítulo 3 é indicada com as palavras: “ver C - Fig. 3.2” ou simplesmente “(C - Fig. 3.2)”.

ATENÇÃO: As figuras neste manual são indicativas. Os componentes reais podem variar em relação aos representados. Em caso de dúvida, contacte o serviço de assistência.

Além das instruções de utilização e manutenção, este manual contém informações relacionadas à segurança que requerem atenção especial. Estas informações estão marcadas pelos símbolos descritos abaixo.

PERIGO: O não cumprimento da indicação envolve uma situação de risco iminente que, se não for evitada, causa morte instantânea ou danos graves ou permanentes.

ADVERTÊNCIA: O não cumprimento da indicação envolve uma situação de risco potencial que, se não for evitada, pode causar morte ou danos graves à saúde.

ATENÇÃO: O não cumprimento da indicação envolve uma situação de risco potencial que, se não for evitada, poderia causar pequenos danos no aparelho.

NOTA: Fornece informações adicionais às instruções e mensagens de segurança anteriores.

2.3 REGRAS GERAIS PARA A UTILIZAÇÃO DO APARELHO

Leia atentamente os avisos e instruções contidos neste manual, antes de utilizar o aparelho, pois fornecem informações importantes sobre segurança e cumprimento de práticas corretas de higiene na sua utilização.

ATENÇÃO: Não mergulhe o aparelho ou os seus componentes em água, nem os coloque na máquina de lavar loiça.

ATENÇÃO: Não deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.

ATENÇÃO: Guarde este manual para qualquer consulta futura.

ADVERTÊNCIA: A instalação, desmontagem, regulações e verificações de segurança devem ser realizadas exclusivamente por pessoal técnico qualificado e autorizado.

NOTA: Utilize sempre grãos de café frescos, armazenados em boiões ou sacos impermeáveis de fecho hermético, ao abrigo da luz, em local fresco e seco. No final da jornada de trabalho, procure consumir todo o café moído que sobrou, pois está sujeito a perda de aroma e deterioração.

3. PLACA DE IDENTIFICAÇÃO

A placa de identificação (ver Fig. 3.1) está aplicada diretamente no aparelho.

ATENÇÃO: Não remova a placa de identificação. Se a placa estiver danificada e/ou já não for legível, contacte o serviço de assistência.

Na placa de identificação são mostrados os seguintes dados.

- A. Dados de identificação do Fabricante
- B. Modelo do aparelho
- C. Tipo de aparelho
- D. Número série
- E. Ano e mês de fabrico

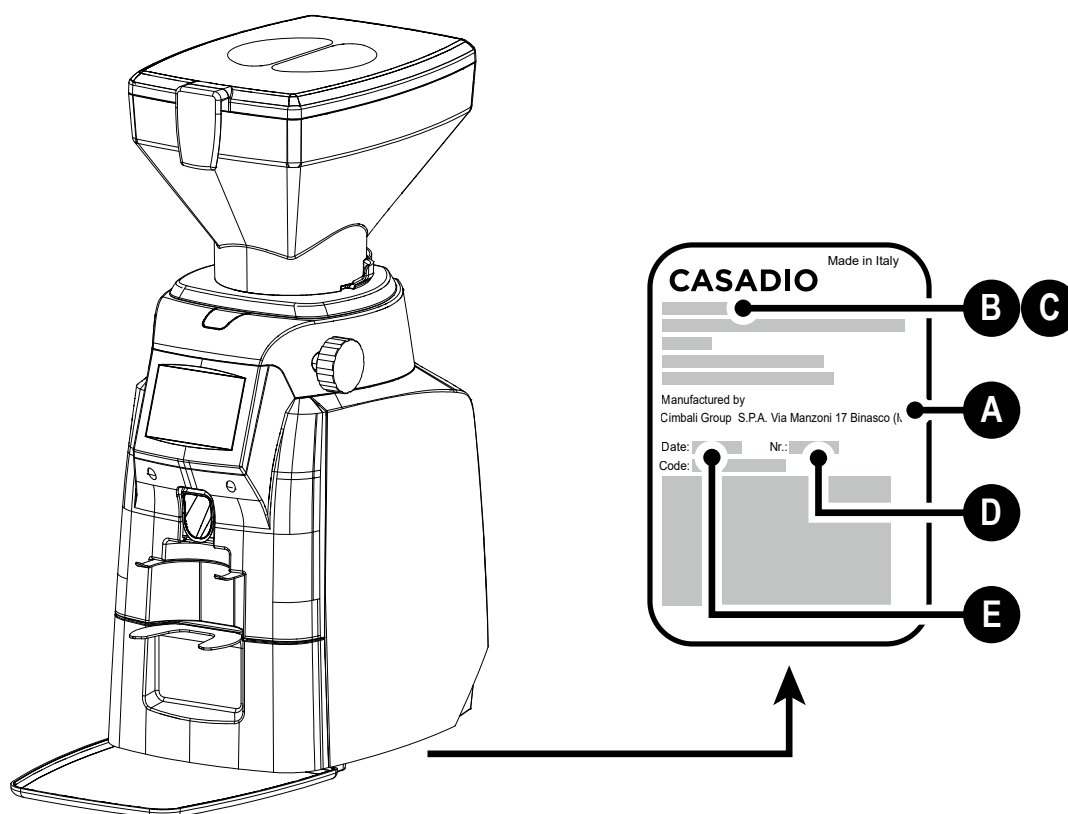


Fig. 3.1 - Etiqueta presente no aparelho

4. PARTES DO APARELHO

Para as partes do aparelho, ver Fig. 4.1.

1. Tampa tremonha
2. Tremonha grãos de café
3. Porta tremonha
4. Parafuso regulação das mós
5. Tampa doseador
6. Doseador de café moído
7. Prensa
8. Recuo mecânico
9. Alavanca distribuição café moído
10. Visor
11. Interruptor geral
12. Forquilha suporte porta-filtro
13. Tabuleiro recolha café moído
14. Porta etiquetas café
15. Canal café moído
16. Parafuso regulação dose
17. Indicador referência moagem
18. Ventoinha (opcional)

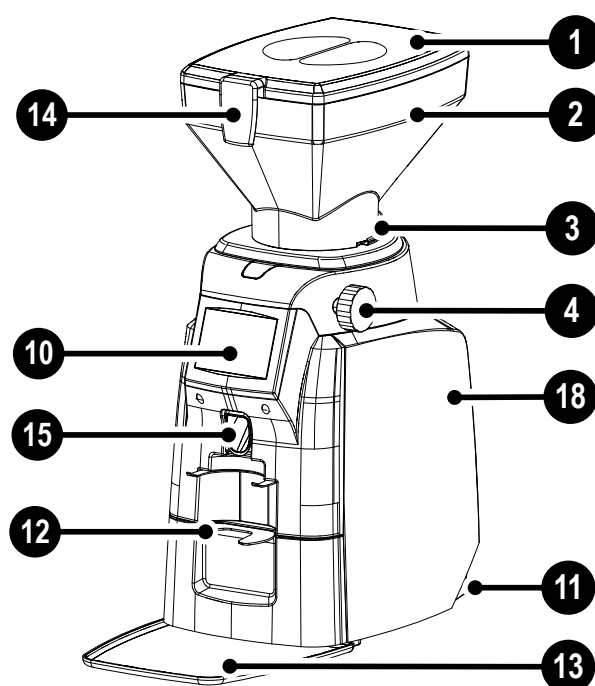
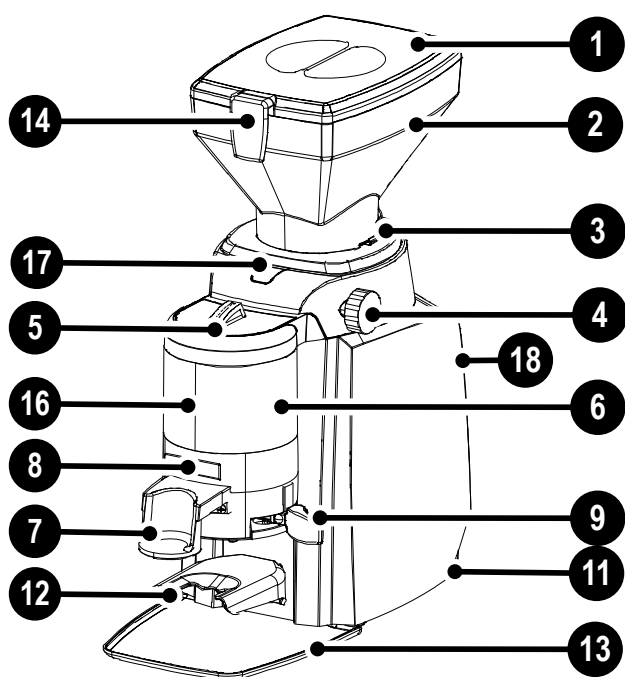


Fig. 4.1 - Partes do aparelho

5. POSICIONAMENTO DA TREMONHA

Após retirar a embalagem do aparelho, coloque a tremonha (2 - Fig. 5.1) no moinho-doseador e fixe-a com a virola de fixação (A - Fig. 5.2).

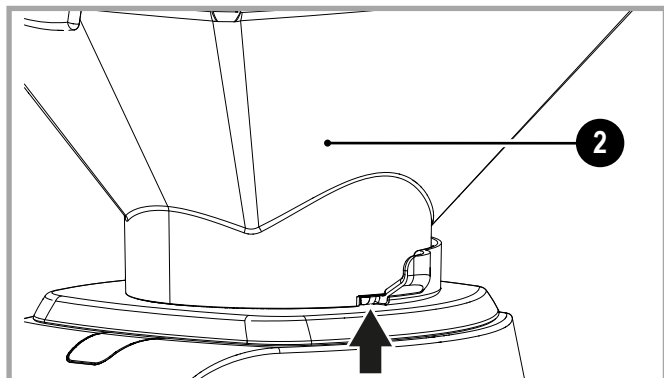


Fig. 5.1 - Posicionamento da tremonha

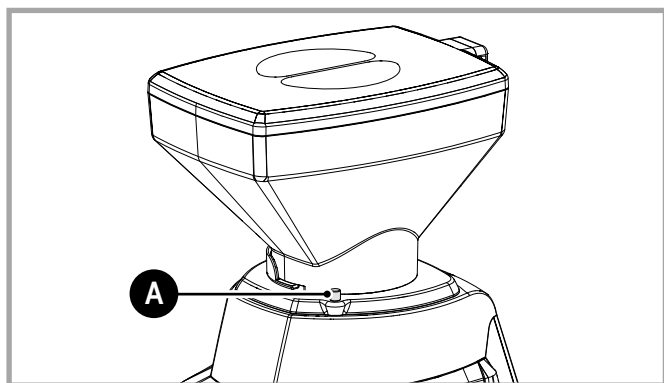


Fig. 5.2 - Virola de fixação

6. USO

6.1 COLOCAR EM FUNCIONAMENTO DIÁRIO

Para colocar em funcionamento diário, ver Fig. 6.1.

ATENÇÃO: Antes pôr a funcionar o aparelho, verifique se o interruptor principal da alimentação elétrica está ligado.

- Ligue o aparelho colocando o interruptor (11 - Fig. 6.1) na posição "1".
- Ao ligar o moinho-doseador, no visor (10 - Fig. 6.1) é mostrado o ícone da marca e em seguida a página principal.
- No final da atividade diária, desligue o aparelho colocando o interruptor principal (11 - Fig. 6.1) na posição "0".

As operações preliminares para colocar em funcionamento diário são as seguintes.

- Verifique se a tremonha (2 - Fig. 6.1) está perfeitamente posicionada no moinho-doseador.
- Eleve a tampa (1 - Fig. 6.1), então encha e tremonha com grãos de café.
- Verifique se a porta abre completamente (3 - Fig. 6.1), puxando-a para o externo.

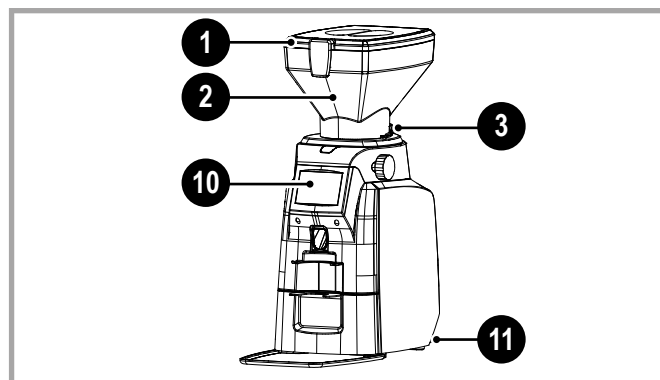


Fig. 6.1 - COLOCAR EM FUNCIONAMENTO DIÁRIO

6.2 DESCRIÇÃO DOS SÍMBOLOS DO VISOR

Para a descrição do visor, ver Fig. 6.2.

1. Dose simples
2. Dose contínua
3. Dose dupla
4. Receitas (ver par. 7.2)
5. Índice granulométrico (ver par. 6.4)
6. Menu utilizador (ver cap. 7)

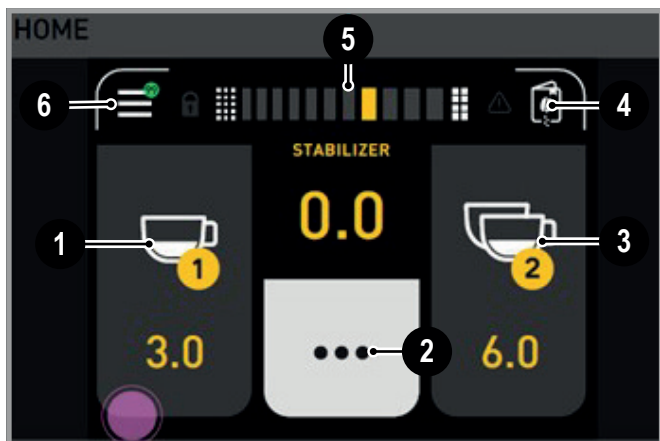


Fig. 6.2 - Página Home

6.3 REGULAÇÃO DAS MÓS

Para regulação das mós, ver Fig. 6.3.

A regulação das mós ocorre rodando o respetivo manípulo (4 - Fig. 6.3).

A. Moagem mais grossa

B. Moagem mais fina

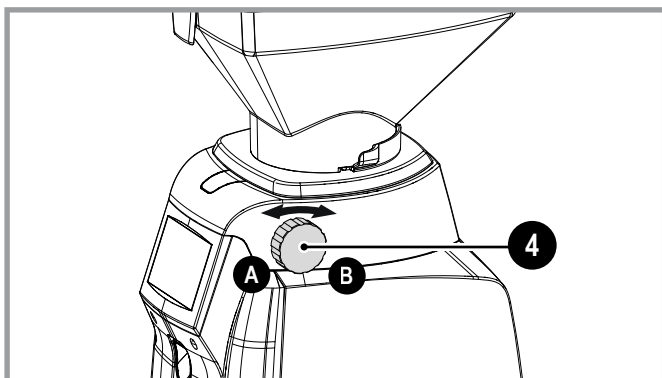


Fig. 6.3 - Regulação das mós

Se a função Stabilizer estiver ativa, a cada regulação das mós, o tempo de moagem do café é automaticamente ajustado de acordo com a granulometria pré-selecionada.

O Stabilizer, ou fator de correção da dose, permite regular o tempo associado às diversas doses com base na regulação das mós.

Com o Stabilizer não ativado:

- a habilitação e configuração são feitas pelo pessoal técnico.
- a cada regulação das mós, o tempo de moagem das doses de café permanece inalterado.

6.4 ÍNDICE GRANULOMÉTRICO

Ao regular as mós através do botão, no visor aparece, por 3 segundos, o índice granulométrico (ver Fig. 6.4), que permite visualizar a regulação que se está a definir.

Ao índice granulométrico também se pode aceder carregando na barra apropriada (ver 5 - Fig. 6.1).



Fig. 6.4 - Índice granulométrico

6.5 RETIRADAS DE CAFÉ MOÍDO

Para as retiradas de café moído, ver Fig. 6.5.

O moinho-doseador pode ser configurado da seguinte forma.

- Coloque o porta-filtro da máquina de café na forquilha de suporte (12 - Fig. 6.5).
- Selecione a dose desejada carregando no ícone no visor.
- O moinho-doseador liga pelo tempo definido e pelo canal (16 - Fig. 6.5) desce o café moído.

A paragem da moagem ocorre em modo automático.

Em caso de dose única ou dose dupla, o número que aparece no centro do visor indica a contagem decrescente da operação.

Em caso distribuição contínua: a contagem começa do zero e cresce.

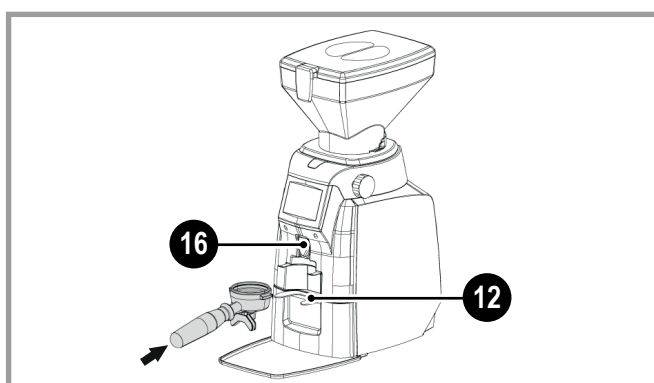


Fig. 6.5 - Retiradas de café moído

NOTA: Carregando novamente no visor, a distribuição é interrompida.

7. MENU UTILIZADOR

No menu utilizador são previstos três seguintes níveis de autorização.

- Acesso **UTILIZADOR**: operador comum.
- Acesso **DIRETOR**: para grandes cadeias, limita algumas funções aos novos operadores.
- Acesso **TÉCNICO**: apenas para técnicos de manutenção.

NOTA: Todas as opções descritas abaixo só são visualizadas se o menu utilizador estiver habilitado (sem pedido de palavra-passe).

- Carregue no ícone (1 - Fig. 7.1) para aceder ao menu utilizador.



Fig. 7.1 - Página Home

- Digite a palavra-passe.

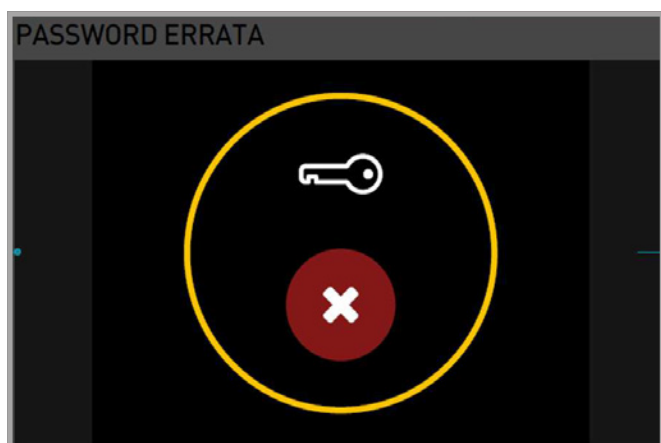


Fig. 7.2 - Palavra-passe errada

Uma vez inserido o último dígito, se a palavra-passe estiver errada, aparece, por 2 segundos, a página Palavra-passe errada (ver Fig. 7.2), após os quais o teclado numérico aparece novamente.

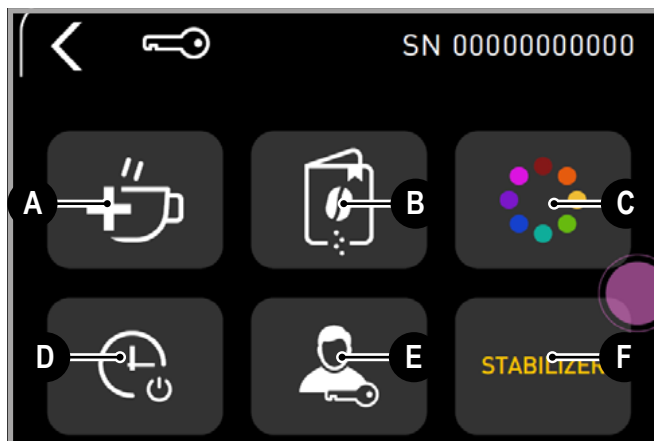


Fig. 7.3 - Menu utilizador

No menu utilizador (ver Fig. 7.3), é possível aceder aos seguintes menus.

- A. Contadores
- B. Receitas
- C. Tema do visor
- D. Tempo de stand-by
- E. Menu troca da palavra-passe diretor
- F. Stabilizer

7.1 CONTADORES

Para o menu contadores, ver Fig. 7.4.

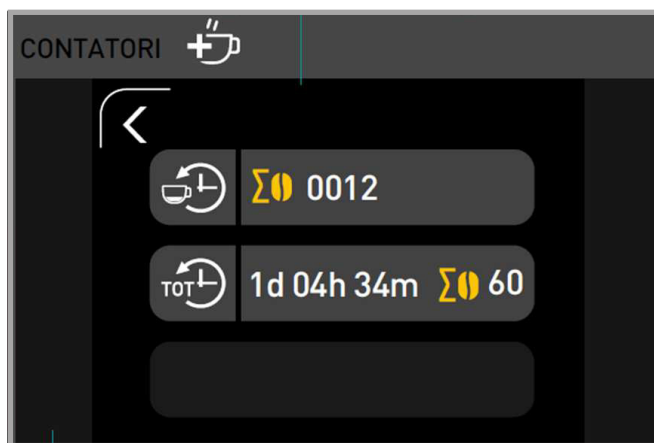


Fig. 7.4 - Contadores

O primeiro contador representa a média horária das doses distribuídas desde que o aparelho foi ligado pela última vez, o segundo contador representa o tempo total que o aparelho ficou ligado e o total de doses distribuídas. Este contador pode ser posto a zero pelo utilizador.

NOTA: Os contadores podem ser postos a zero se houver o respetivo ícone.

7.2 RECEITAS

Carregue no botão receita para aceder ao menu e modificar os tempos de moagem (ver Fig. 7.5).

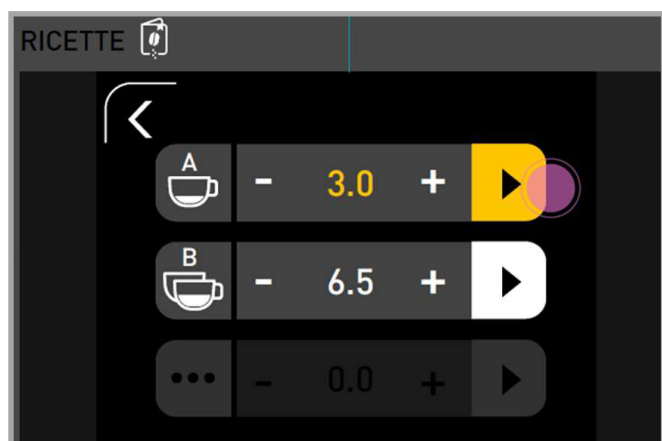


Fig. 7.5 - Receitas

Carregando + e - modifica-se o tempo da dose; com o botão return adquire-se o que foi modificado e retorna-se ao menu anterior.

Carregando no botão “pausa”, que aparece no lugar do botão “play”, uma vez iniciado o teste, este último para.

7.3 TEMA DO VISOR

É possível escolher, para cada ícone, o tema cor (ver Fig. 7.6).

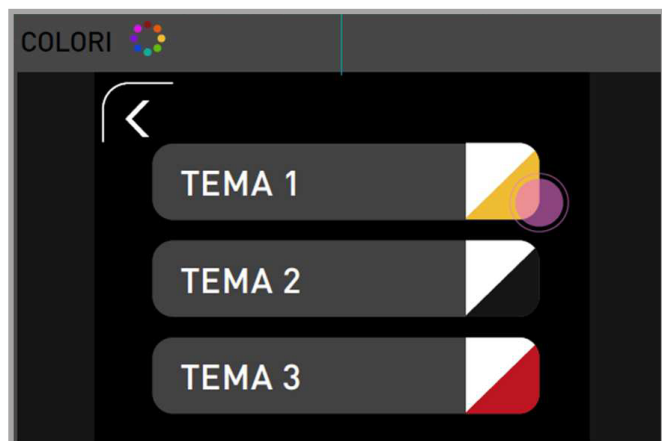


Fig. 7.6 - Cores

7.4 TEMPO DE STAND-BY

Após um certo tempo da distribuição, o modo stand-by reduz o brilho do visor (ver Fig. 7.7).

- Ativação e desativação da função.
- Definição do tempo de stand-by (segundos).

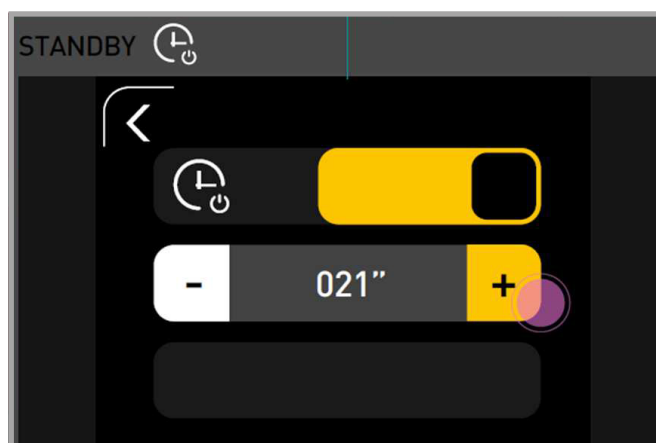


Fig. 7.7 - Stand-by

7.5 MENU TROCA DA PALAVRA-PASSE DIRETOR

Carregando no menu de troca da palavra-passe diretor, aparece um teclado numérico de 4 dígitos através do qual é possível inserir a palavra-passe numérica.

A inserção correta da palavra-passe dá acesso a todas as funções dos submenus para os quais se autenticou.

A palavra-passe diretor deve sempre começar com o dígito 1, portanto apenas os três últimos dígitos serão programáveis.

Depois de digitar o último dígito da palavra-passe, aparece a página de confirmação de troca da palavra-passe (ver Fig. 7.8) e então se retorna ao menu anterior.

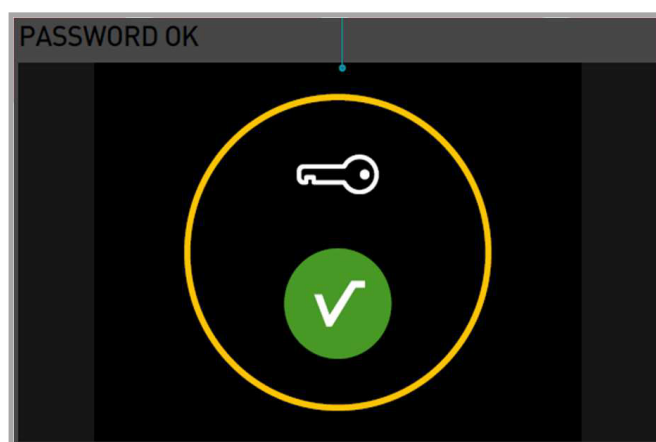


Fig. 7.8 - Confirmar a palavra-passe

NOTA: A ativação da função de palavra-passe diretor limita o acesso ao menu utilizador à inserção da palavra-passe diretor.

7.6 MENU STABILIZER

Com o Stabilizer ativo, a cada regulação das mós, o tempo de moagem associado às diversas doses é adequado automaticamente, dependendo do movimento realizado e, portanto, da granulometria escolhida.

O utilizador pode ativar ou desativar o Stabilizer, através da barra deslizante, e corrigir seu valor (definido pelo técnico) de acordo com três níveis de variação, selecionáveis na respetiva página (ver Fig. 7.9), localizada no menu utilizador.

Os níveis de variação são os seguintes.

- Low: fator de correção de doses inferior ao valor definido pelo técnico.
- Medium: fator de correção igual ao valor definido pelo técnico.
- High: fator de correção superior ao valor definido pelo técnico.

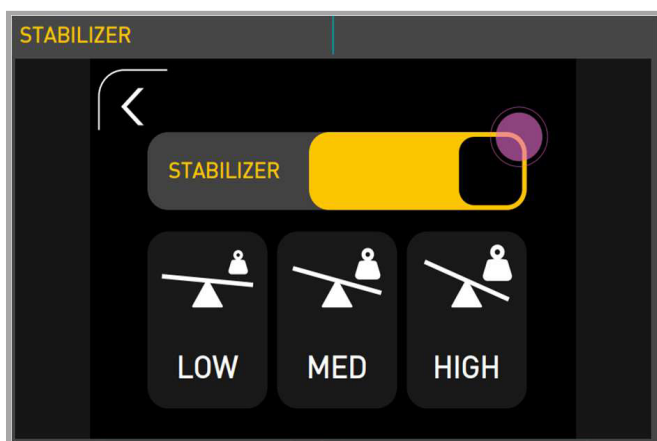


Fig. 7.9 - Menu Stabilizer

O parâmetro percentual de aumento ou diminuição do fator de correção da dose é definido pelo técnico no respetivo menu de configuração de parâmetros.

NOTA: Com o Stabilizer desativado, o tempo de moagem das doses não muda automaticamente quando varia a regulação das mós

8. LIMPEZA E MANUTENÇÃO

ATENÇÃO: O aparelho deve ser submetido aos procedimentos de limpeza e manutenção prescritos de acordo com os métodos e intervalos informados neste capítulo.

8.1 VISÃO GERAL INTERVALOS DE LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Atividade	Após cada utilização	Após 8 horas de inatividade	Ao final do dia	Instrumentos
Limpeza da tremonha (par. 8.2)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Pano absorvente • Detergente neutro
Limpeza do corpo do aparelho (par. 8.3)		•	•	<ul style="list-style-type: none"> • Pano absorvente • Detergente neutro
Manutenção geral (par. 8.4)				

Tab. 8.1 - Intervalos de limpeza e manutenção

8.2 LIMPEZA DA TREMONHA

ATENÇÃO: O moinho-doseador deve ser limpo periodicamente, com especial atenção às zonas destinadas a entrar em contacto com o café.

Para a limpeza da tremonha, realize as seguintes operações (Fig. 8.1 e 8.2).

- Feche a porta (3 - Fig. 8.1), empurrando-a para o interior. Inicie a moagem até acabar os resíduos de café no moinho-doseador.
- Limpe as forquilhas e o tabuleiro de recolha.

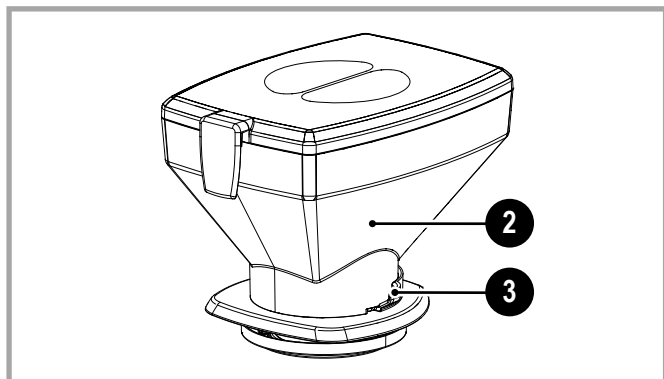


Fig. 8.1 - Tremonha

- Desligue o aparelho no interruptor (11 - Fig. 4.1 - Partes do aparelho).

ADVERTÊNCIA: Não mergulhe o aparelho na água.

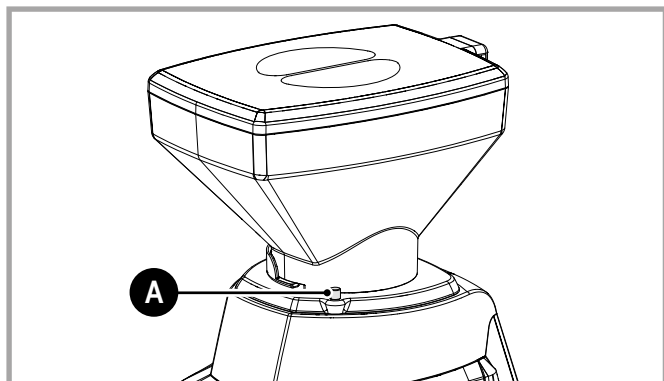


Fig. 8.2 - Virola de fixação

- Solte a virola de fixação (A - Fig. 8.2).

ATENÇÃO: A remoção e posicionamento da tremonha só podem ocorrer com a porta fechada.

- Remova a tremonha (2 - Fig. 8.1) do moinho-doseador.
- Retire o eventual café que ficou na tremonha (2 - Fig. 8.1).
- Remova os eventuais resíduos orgânicos presentes.
- Passe um pano absorvente húmido no interior da tremonha, até ficar completamente limpa e depois seque.

- Antes de voltar a posicionar a tremonha (2 - Fig. 8.1) no moinho-doseador, assegure-se de secar perfeitamente as partes molhadas ou humedecidas.

ATENÇÃO: Utilize apenas detergentes neutros.

8.3 LIMPEZA CORPO DO APARELHO

Utilize um pano macio e produtos sem amoníaco ou abrasivos, eliminando quaisquer resíduos orgânicos presentes.

ATENÇÃO: Não borrife líquidos nas cavidades do aparelho.

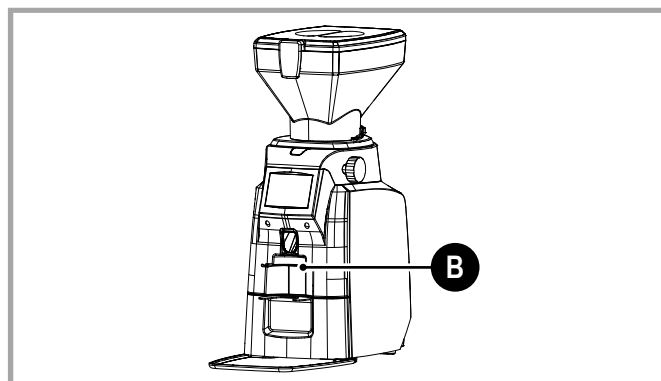


Fig. 8.3 - Forquilha de apoio

ADVERTÊNCIA: Ao limpar o corpo do aparelho, preste a máxima atenção nas forquilhas metálicas de suporte (B - Fig. 8.3).

8.4 MANUTENÇÃO

Em caso de mau funcionamento, desligue o aparelho, desligue o interruptor principal e contacte a assistência.

Em caso de danos no cabo de ligação elétrica, desligue o aparelho e solicite a sua substituição ao serviço de assistência.

Além disso, para salvaguardar a segurança operacional e as funções do moinho-doseador é essencial:

- seguir todas as instruções do Fabricante;
- fazer verificar periodicamente a integridade das proteções e o funcionamento correto de todos os dispositivos de segurança por pessoal autorizado (a primeira vez no máximo 3 anos e posteriormente todos os anos).

ADVERTÊNCIA: A manutenção realizada por pessoal não autorizado prejudica a segurança e o cumprimento das normas vigentes do aparelho.

9. ELIMINAÇÃO DO APARELHO

ADVERTÊNCIA: O aparelho deve ser destinado à recolha seletiva, de acordo com as normas em vigor.

Para colocar o aparelho definitivamente fora de serviço, siga as instruções abaixo, em cumprimento do D. lgs. 49/2014 que implementou a segunda diretiva 2012/19/UE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (RAEE).

A eliminação do aparelho é organizada e gerida pelo Fabricante. Para eliminar o aparelho, contacte o Fabricante e siga o sistema que ele adotou para permitir a recolha separada do equipamento no final da sua vida útil.

A recolha seletiva adequada para posterior envio do aparelho desativado para reciclagem, tratamento e eliminação compatível com o meio ambiente, ajuda a evitar possíveis efeitos negativos no meio ambiente e na saúde e favorece a reutilização e/ou reciclagem dos materiais de que é feito o aparelho.

A eliminação ilegal do aparelho por quem o possui implica a aplicação das sanções administrativas previstas na legislação em vigor.



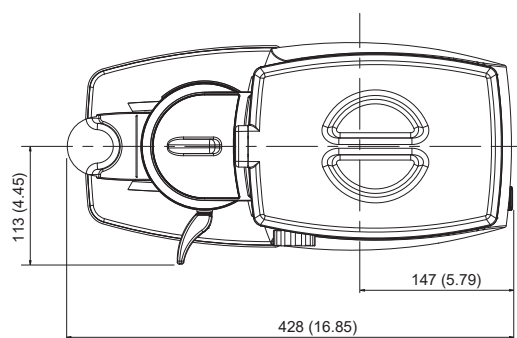
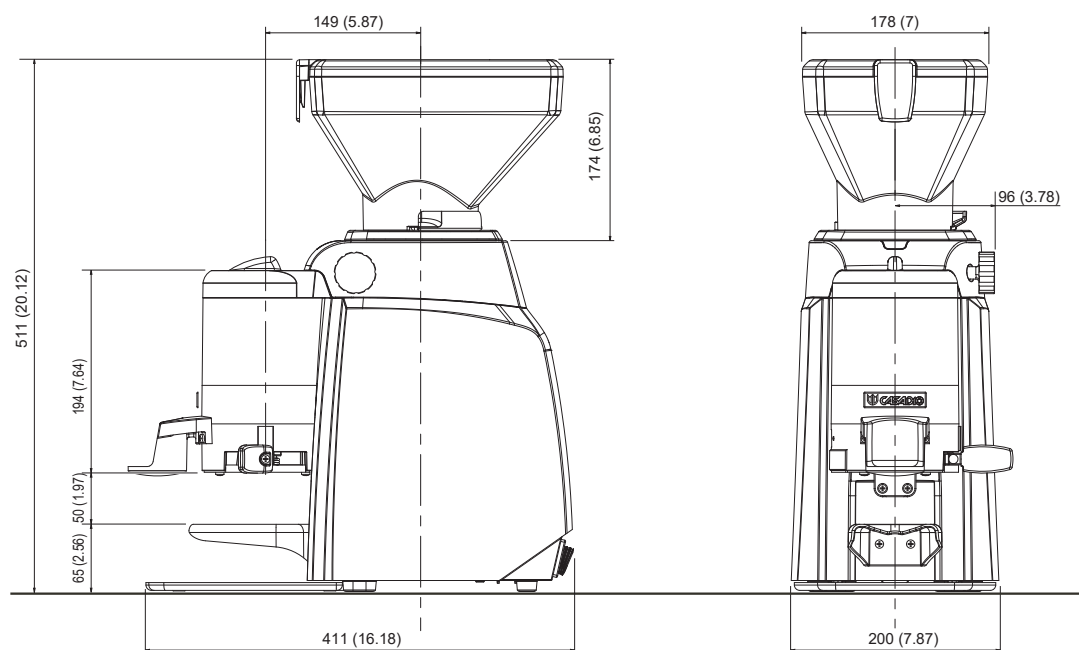
10. ANOMALIAS E AVARIAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUÇÃO
O aparelho não funciona e o visor está desligado.	Interrupção da energia elétrica.	Verifique a presença da alimentação elétrica. Verifique a posição do interruptor geral.
O aparelho não funciona e o indicador ON está aceso.	A virola de fixação não está apertada.	Verifique se a virola de fixação está apertada.
O aparelho funciona corretamente, mas não sai café moído.	Porta tremonha fechada.	Puxe a porta para o externo para abrir a passagem do café para as mós.
	O café na tremonha esgotou-se.	Encha a tremonha de café.
	Formação acidental de uma ponte entre os grãos de café no interno da tremonha.	Movimente manualmente os grãos de café no interno da tremonha.
O café moído não cai no centro do porta-filtro.	Mós em contacto ou resíduos excessivos de café moído entre as mós.	Alargue as mós e limpe-as.
	A regulação da forquilha não está correta.	Regule a altura da forquilha, utilizando a ferramenta para o efeito.
O porta-filtro cai da forquilha.	A regulação da forquilha não está correta.	Regule a altura da forquilha, utilizando a ferramenta para o efeito.
Na fase de moagem, o aparelho faz um ruído anormal.	Possível presença de um corpo estranho na câmara de moagem.	Feche a porta e moa o café restante até esgotar.

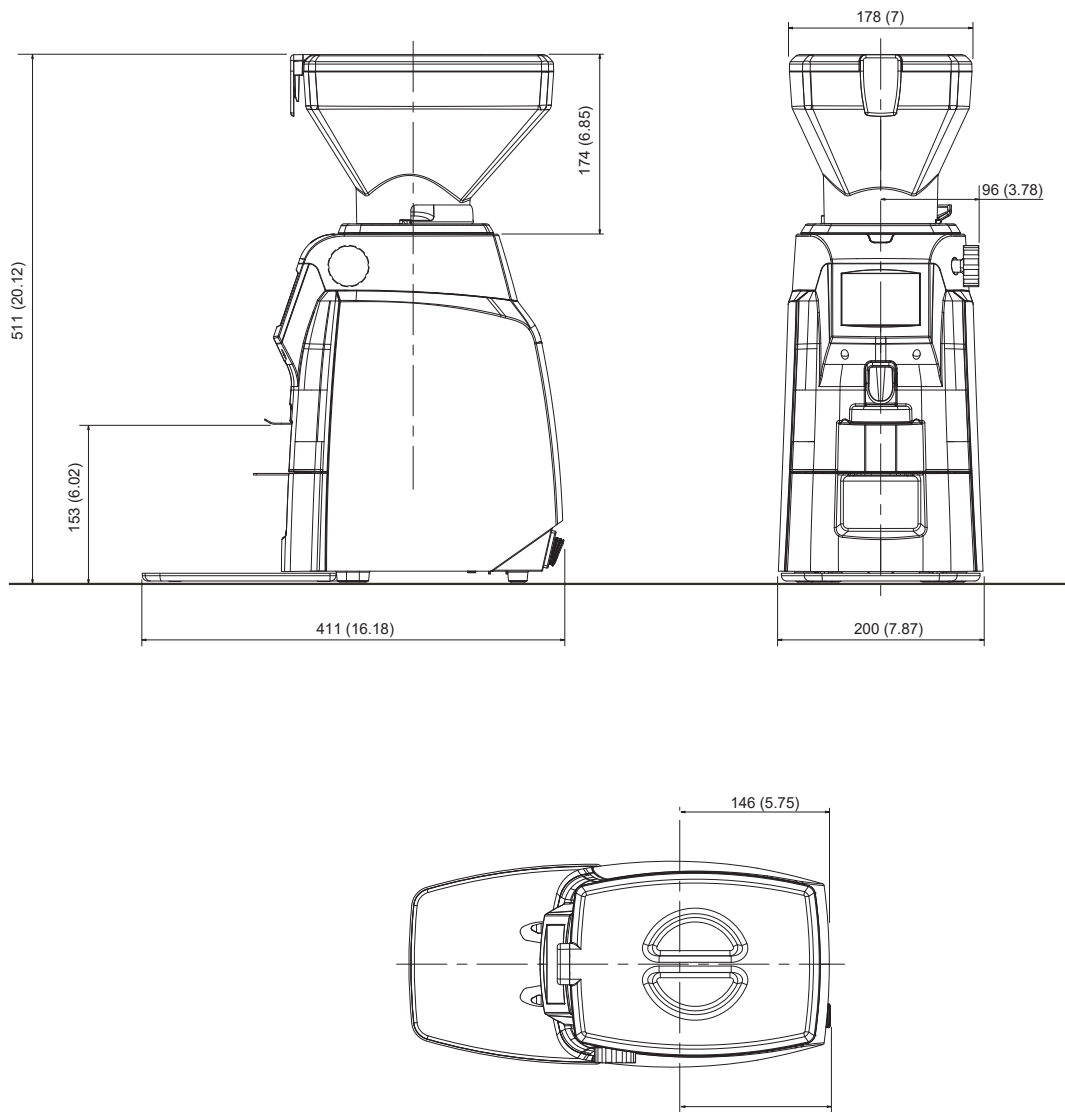
ATENÇÃO: Se o problema persistir, contacte o serviço de assistência.

11. DADOS TÉCNICOS

NOTA: O Fabricante reserva-se o direito de fazer alterações ou melhorias sem aviso prévio.



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	10
	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

目录

1. 安全须知.....	107
2. 介绍.....	109
2.1 手册目的.....	109
2.2 手册阅读提示.....	109
2.3 设备使用一般原则.....	109
3. 铭牌.....	110
4. 设备部件.....	111
5. 安放料斗.....	112
6. 使用.....	112
6.1 日常启动.....	112
6.2 显示屏符号说明.....	112
6.3 调节研磨轮.....	113
6.4 研磨精细度指示.....	113
6.5 磨好咖啡计量供应.....	113
7. 用户菜单.....	114
7.1 计数器.....	114
7.2 配方.....	115
7.3 显示主题.....	115
7.4 待机时间.....	115
7.5 管理员密码修改菜单.....	115
7.6 稳定器菜单.....	116
8. 清洁和维护.....	117
8.1 清洁和维护频率.....	117
8.2 清洁料斗.....	118
8.3 清洁设备外部.....	118
8.4 保养.....	119
9. 设备处置.....	119
10. 功能异常及故障.....	120
11. 技术参数.....	121

1. 安全须知

请在使用本设备之前仔细阅读本手册。

请保证任何可能操作使用本设备的人可随时查阅本手册。

注意：如未能遵守文中安全要求，制造商对发生的任何人员受伤和/或财产受损概不负责。

使用设备

- 本设备针对 espresso 咖啡机使用的研磨咖啡豆和计量研磨咖啡设计、制造。设计用途之外任何其他用途均为不当用途，可能导致危险。
- 该设备仅限用于专业用途。
- 仅允许已接收设备正确使用相关安全及卫生培训的专业人员使用本设备。
- 不得将本设备用于预期用途之外任何用途。
- 不得在从本设备接咖啡时撤掉手柄滤斗。
- 本设备不适用于身体、精神或感官能力受限人群（包括 8 岁以下儿童）操作使用；设备不适用于相关经验及/或知识不足人员操作使用，除非在负责其安全的人员监督之下，或在了解如何使用设备的人员指导之下。
- 仅可允许 8 岁以上儿童在有人监督下操作使用本设备，以确保正确使用，避免危险。
- 不允许儿童玩耍设备。
- 未成年人员（无论有无成年人监督）操作使用本设备必须不违反当地相关劳动法律法规。
- 本设备的清洗与维护应由接受过相应培训的专业人员进行，禁止由无人监督下的儿童进行。
- 本设备运行期间必须有人照看。
- 仅可在确保环境条件适宜的室内使用本设备。不得在室外使用本设备。
- 不得将本设备暴露于各种天气条件（雨水、阳光直射、霜冻）之下。
- 不得使用茶巾或其他物品覆盖本设备。
- 不得将本设备线缆、插头或本体浸入水或其他液体中。
- 使用未经制造商认可的附件可能导致起火、人员触电或受伤。
- 拔出电源插头前，需保证已将本设备关机。
- 拔出电源插头时，不得拉拽电源线，不得湿手接触插头。
- 不要用湿手或光脚操作设备。
- 为降低受伤风险，不得让本设备电源线悬垂于桌边或台边，否则儿童可能因好奇而拉动电源线导致设备意外倾翻。
- 不得将供电线缆布置在危险区域。

- 如本设备起火，应使用二氧化碳 (CO₂) 灭火器。不得使用水或粉末灭火器。
- 噪声：加权声压级：77dB(A) (+/- 2.5 dB)。
- 应由具有资质且经授权的人员定期检查本设备的保护和安全装置。
- 保证本设备标签干净且清晰可辨识。

安装设备

- 仅可由具有资质且经授权的技术人员搬运和安装本设备。
- 收到本设备交付后，应对照运输文件检查到货。
- 检查确保原始包装是否未损坏。
- 拆除包装后，检查确保本设备及其任何安全装置均状况良好。
- 包装材料具有潜在危险性，不得留置在儿童可以拿到处。
- 本设备必须安装在干燥、通风良好的室内环境中，且应远离热源、振动和潮湿。
- 本设备必须安装在可保证仅由知悉相关风险的经培训人员操作使用的位置。
- 不得将本设备安装在需用高压水冲洗的房间内（例如专业厨房内）。
- 不得将本设备安装在潜在爆炸环境中，或存在易燃物质的地方。
- 不要阻碍通风 / 散热孔。
- 不得将本设备安装在温度可能低于 10 °C 或高于 32 °C 的地方。
- 必须将本设备置于平整稳定的表面，且设备必须距离墙面和支撑表面至少 20 mm。
- 确保现场网电规格与本设备铭牌所示数据一致。
- 本设备必须有效接地，满足现行电气安全法律法规要求。
- 不要使用适配器、复式插头和/或适配器。
- 制造商对因使用不合要求的供电系统向本设备供电所引发的任何事故概不负责。

清洁设备

- 关闭本设备，等待冷却，然后方可清洁其外部部件。
- 不得使用高压水冲洗本设备，也不得将本设备部分或全部浸没水中。
- 仅可使用不会对本设备的食品接触材料造成损伤的清洁用品。
- 使用湿布擦拭清洁本设备外部部件，然后使用干燥软布擦拭干燥。不得使用含有氨或磨料的清洁用品。
- 不得向本设备面板开口喷洒液体。
- 必须按本手册中规定的频率对本设备进行本手册中规定的清洁和维护。
- 有关本设备清洁方面的更多信息，请参阅第 8 章。

如果长期不使用

如过将长期不使用本设备（例如歇业数日）：

1. 完成需在本设备通电状态下进行的清洁（请见第 8 章）；
2. 关闭本设备，关闭主开关并拔出电源插头；
3. 清空料斗。

如果出现故障

- 如果发生故障，应关闭本设备，并关闭主开关，然后联系技术支持服务。
- 如果电源线受损，应关闭本设备，并联系技术支持服务，订购替换件。
- 如果需要维修，务必联系技术支持服务，订购并使用原厂零部件。如未能遵守上述要求，可能破坏本设备安全性，导致保修失效。

不当使用设备

- 除本手册所述用途之外的任何用途均为不当使用，可能导致危险。
- 制造商对于由不正确、不当或不合理使用本设备所导致的任何损坏或受伤概不负责。
- 如未能遵守本手册中的要求，可能破坏本设备安全性，导致保修失效。

2. 介绍

2.1 手册目的

本设备设计用于对 espresso 咖啡机所用的咖啡豆进行研磨以及对磨好的咖啡予以计量供应。任何其他用途均被视为不当。

本设备制造商为：

Cimbali Group S.p.A.
Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italy

本手册目标受众为获授权使用本设备的人员（常规操作使用及维护）。

2.2 手册阅读提示

本手册分为多个章节。各节为所在章的下属内容。手册中采用“第 X 章”或“第 X 段”表明对某章或某节的参考引用。例如：“第 2 章”或“第 2.1 节”。

手册中各图示均编有序号，可指示所在章，例如图 1.3 即指第 1 章中的第 3 个图示。对图示的引用采用“图 X”表示。例如：“图 1.3”。图示中的各部件项采用字母或数字编序。例如，对地第 3 章图 2 中 C 项的引用可表达为：“请见图 3.2 中 C 项”或简写为“（图 3.2 - C）”。

注：本手册中图示均为示意图。实际部件可能与图示有所不同。如有疑问，请联系技术支持服务。

除使用及维护说明外，本手册还包含需特备注重指出的一些安全信息。此类信息采用以下方式着重指出：

危险：不遵守指示会造成即刻危险状况，如不加以避免将致使人员严重受伤/永久伤害甚至立即死亡。

警告：不遵守指示会造成潜在危险状况，如不加以避免可能致使人员严重健康后果

甚至死亡。

注：不遵守指示会造成潜在危险状况，如不加以避免可能致使设备轻微受损。

注意：附加信息（对上述安全说明和信息的补充）。

2.3 设备使用一般原则

使用本设备前，请仔细阅读本手册中的警告和说明，其中包含有与本设备安全和正确卫生使用相关的重要信息。

注：不得将本设备或其部件浸没在水中，不得将其零部件用洗碗机清洗。

注：当设备运行时，切勿使其处于不受监督状态。

注：请保留本手册以便将来查阅。

警告：安装、拆解、调整和安全检查只能由具有资质且经授权的技术人员执行。

注意：务必使用保存在密封罐或防水袋中，置于凉爽、干燥且阴暗的地点的新鲜咖啡豆。应尽量尝试于工作日结束前处理掉余留的所有已磨好咖啡，如果留置过夜，咖啡会丧失香味并变质。

3. 铭牌

本设备带有铭牌（见图 3.1）。

注：不得拆掉铭牌。如果铭牌受损且/或不再清晰可辨，请联系技术支持服务。

铭牌包含有以下数据。

- A. 制造商详细信息
- B. 设备型号
- C. 设备类型
- D. 序列号
- E. 制造年月

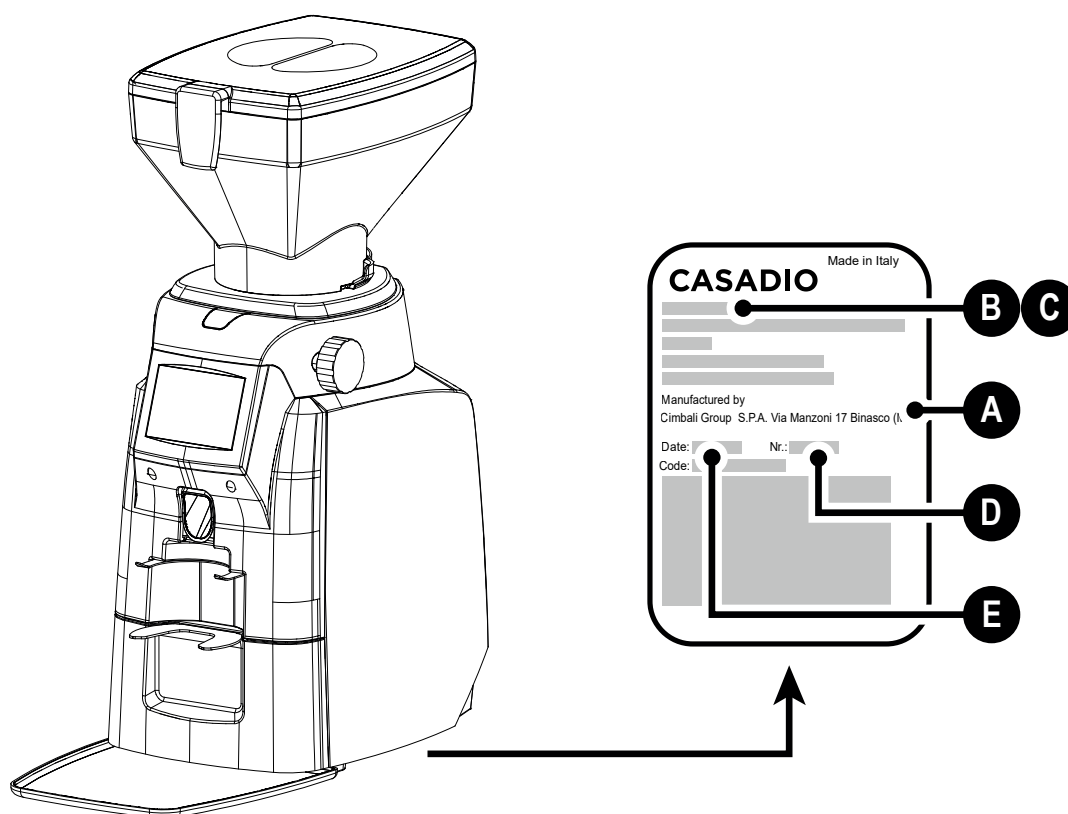


图3.1 - 設備上的標籤

4. 设备部件

设备各部件请见图 4.1。

- | | |
|--------------|-------------|
| 1. 料斗护盖 | 16. 计量调节螺钉 |
| 2. 咖啡豆料斗 | 17. 研磨参考指示 |
| 3. 料斗隔板 | 18. 风扇 (选配) |
| 4. 研磨轮调节螺钉 | |
| 5. 计量器盖 | |
| 6. 磨好咖啡计量装置 | |
| 7. 捣固器 | |
| 8. 机械计次器 | |
| 9. 磨好咖啡配流杆 | |
| 10. 显示屏 | |
| 11. 主开关 | |
| 12. 手柄滤斗支撑拨叉 | |
| 13. 磨好咖啡集流盘 | |
| 14. 咖啡标签座 | |
| 15. 磨好咖啡斜槽 | |

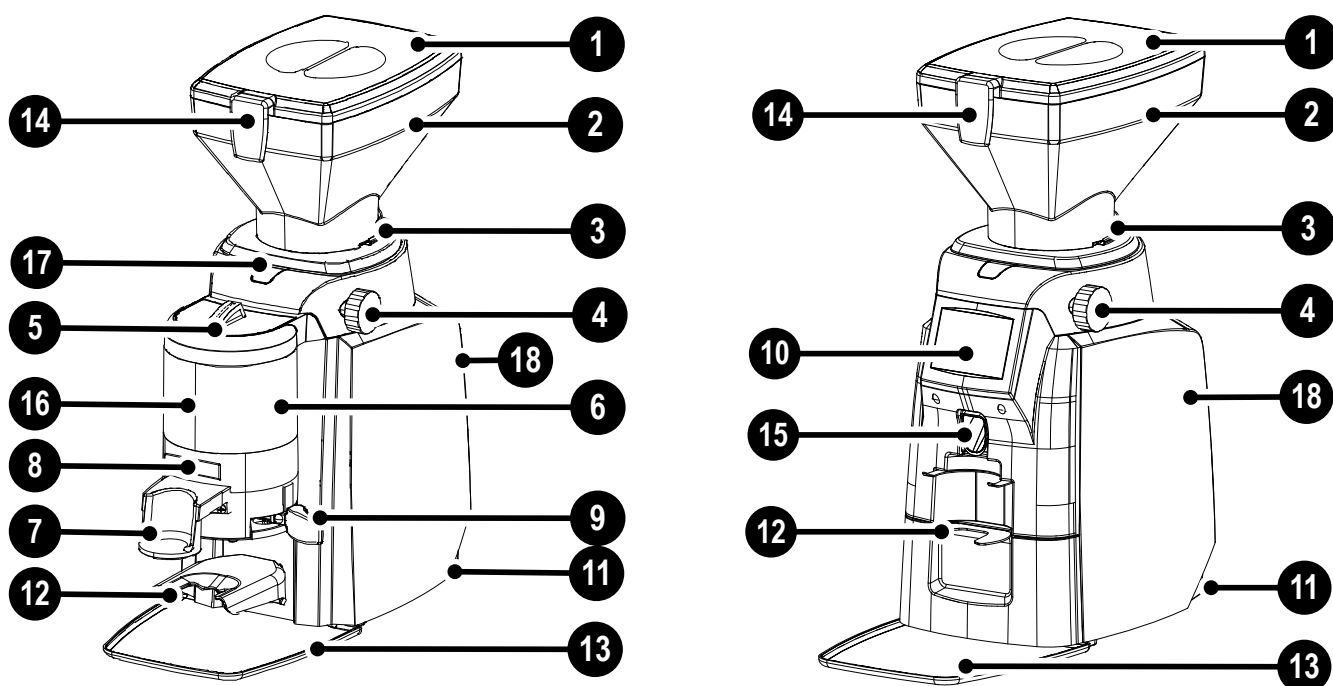


图4.1 - 设备部件

5. 安放料斗

拆除设备包装后，将料斗（图 5.1 - 2）安放在研磨机-计量供应器上，并用环形螺母（图 5.2 - A）予以紧固。

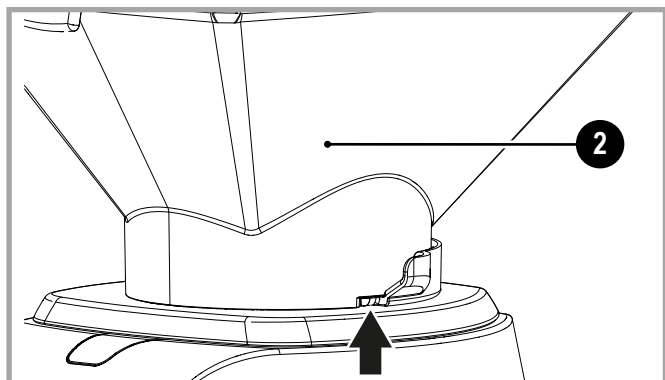


图5.1 - 安放料斗

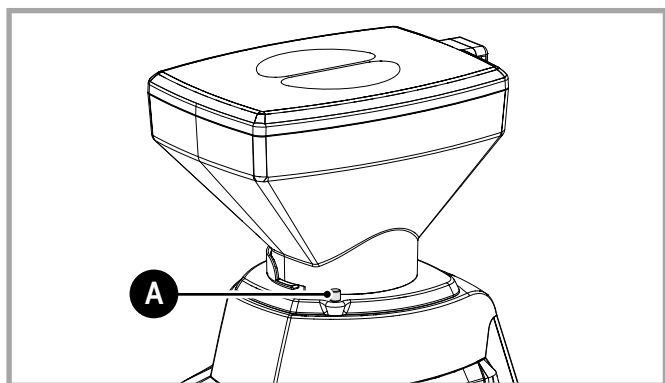


图5.2 - 环形螺母

6. 使用

6.1 日常启动

日常启动说明请参考图 6.1。

注：启动本设备前，确保已接通供电。

- 将开关（图 6.1 - 11）切至位置“1”，启动本设备。
- 研磨机-计量供应器启动后，显示屏（图 6.1 - 10）显示品牌标志，然后进入主屏幕。
- 在工作日结束时，将主开关（图 6.1 - 11）切至位置“0”，关闭本设备。

每日启动之前，需完成以下：

- 检查料斗（图 6.1 - 2）是否正确安装在研磨机-计量供应器上。
- 掀起护盖（图 6.1 - 1）并给料斗加注咖啡豆。
- 向外拉动隔板（图 6.1 - 3），确保其完全打开。

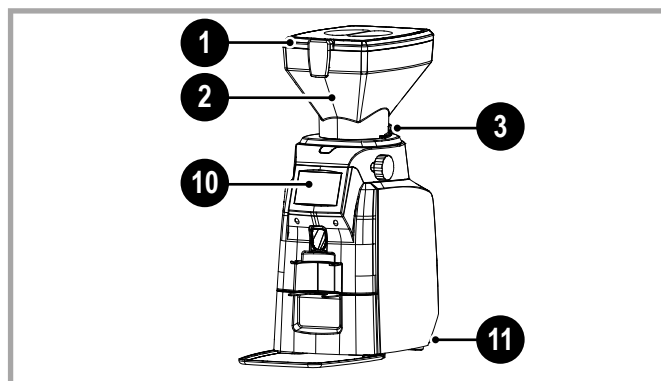
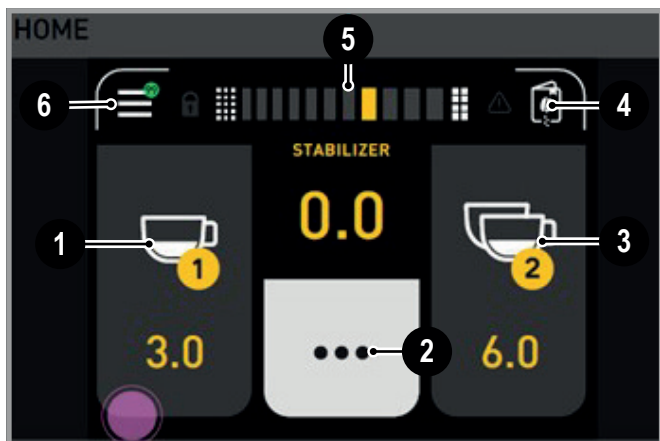


图6.1 - 日常启动

6.2 显示屏符号说明

显示屏说明请参阅图 6.2。

1. 单杯计量
2. 连续供应咖啡
3. 双杯计量
4. 配方（见第 7.2 节）
5. 研磨精细度指示（见第 6.4 节）
6. 用户菜单（见第 7 章）

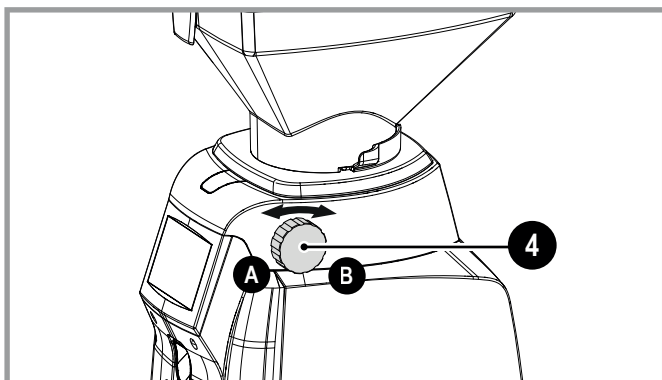


6.3 调节研磨轮

研磨轮调节说明请参考图 6.3。

可旋转调节旋钮（图 6.3 - 4）来调节研磨轮。

- A. 研磨更粗
- B. 研磨更细



激活稳定系数功能可保证每次调整研磨轮后，咖啡机能够针对所选研磨精细度自动修正咖啡研磨时间。

稳定系数（或计量修正系数）用于根据研磨轮调节情况针对不同计量设置来调节研磨时间。

如果稳定系数功能尚未激活：

- 必须由技术人员予以激活和配置
- 对研磨轮设置的修改不会直接影响咖啡研磨时间

6.4 研磨精细度指示

使用旋钮调节研磨轮后，显示屏显示研磨精细度指示 3 秒（见图 6.4），以便您可以看到调节结果。

也可触按该指示栏（见图 6.1 - 5）来查看研磨精细度指示。



6.5 磨好咖啡计量供应

磨好咖啡计量供应说明请参考图 6.5。

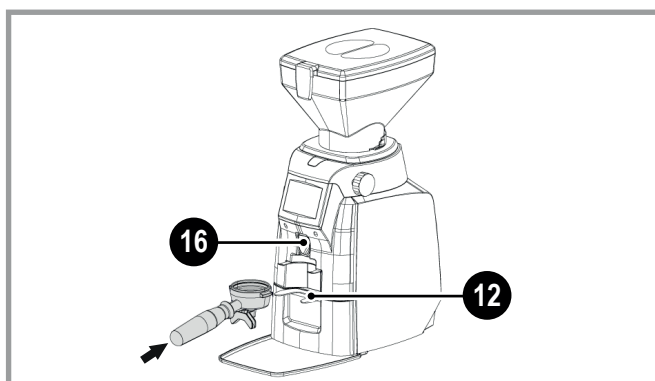
按照如下操作来设置研磨机-计量供应器。

- 将咖啡机的手柄滤斗放置在支撑拨叉（图 6.5 - 12）上。
- 通过触按显示屏上的图标，选择所需咖啡单次供应量。
- 研磨机-计量供应器运行预设的咖啡出流时间，磨好咖啡经由滑道（图 6.5 - 16）流出。

研磨自动停止。

如选择单杯或双杯计量供应，则显示屏中间会显示倒计时。

如选择连续供应咖啡，则显示屏从零开始显示正计数。



注意：可再按一次显示屏来停止出流咖啡。

7. 用户菜单

用户菜单分为以下权限级别：

- 用户权限：常规操作员
- 管理员权限：用于大型连锁店面场景，限制新操作员对某些功能的访问
- 技术人员权限：仅供维护技术人员使用

注意：以下所述所有选项仅在“用户菜单”启用情况下可用(无密码提示)。

- 点击图标（图 7.1 - 1）打开用户菜单。



图7.1 - 主页

- 输入密码。

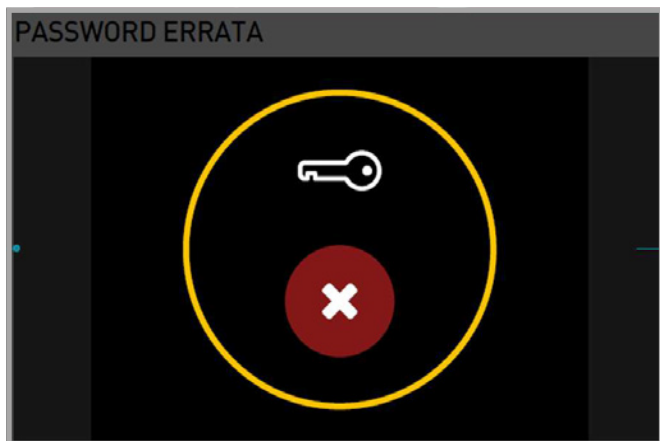


图7.2 - 密码错误

输入密码的最后一位后，如果密码错误，将显示“密码错误”提示 2 秒（见图 7.2），然后显示数字键盘。



图7.3 - 用户菜单

在用户菜单中（见图 7.3），you can open the following menus:

- A. 计数器
- B. 配方
- C. 显示主题
- D. 待机时间
- E. 管理员密码修改菜单
- F. 稳定器

7.1 计数器

计数器菜单说明请参考图 7.4。

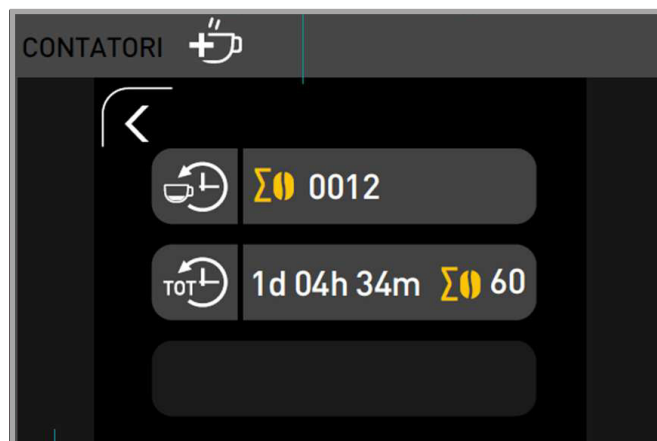


图7.4 - 计数器

第一个计数器指示的是自上次启动后的小时平均供应咖啡量（杯数）。第二个计数器指示的是总运行时间和总供应咖啡量（杯数）。用户可重置此计数器。

注意：如有相应的重置图标，则可重置计数器。

7.2 配方

按配方按钮即可进入菜单并修改研磨时间（见图 7.5）。

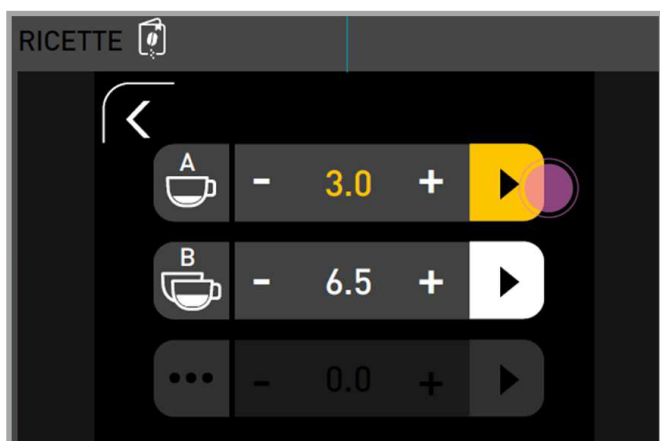


图7.5 - 配方

按 + 和 - 即可改变修改计量供应时间；按返回按钮即可应用修改并返回上一菜单。

按暂停按钮可停止测试（测试开始后，“进行”按钮将变为“暂停”按钮）。

7.3 显示主题

每个图标对应一个颜色主题（见图 7.6）。

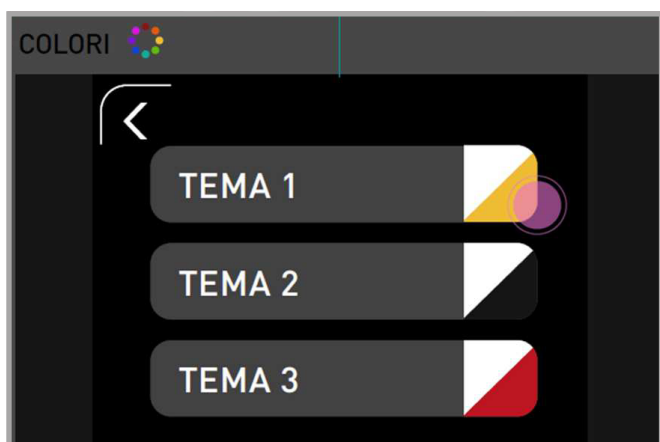


图7.6 - 颜色

7.4 待机时间

经过特定咖啡出流时间后，待机模式会降低显示屏亮度（见图 7.7）。

- 激活或停止该功能。
- 设置待机时间（单位为秒）。

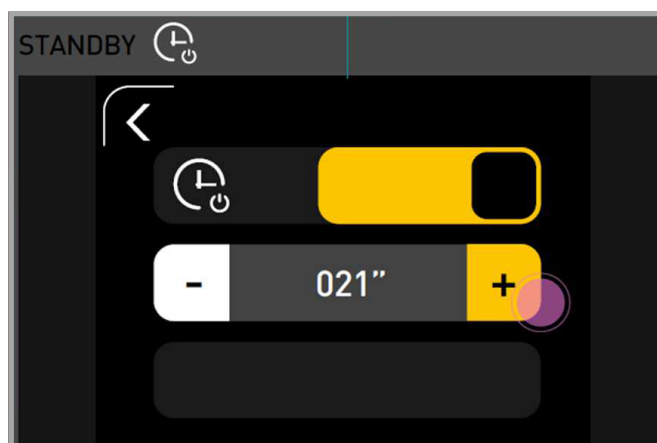


图7.7 - 待机时间

7.5 管理员密码修改菜单

选择管理员密码修改菜单，屏幕显示一个 4 位数键盘。输入数字密码。

输入密码后，您便可访问有权限使用的所有子菜单功能。

管理员密码第一位必须是 1，因此实际上只能修改后三位。

输入完密码最后一位后，显示“密码修改确认”屏幕（图 7.8），之后将自动返回上一菜单。

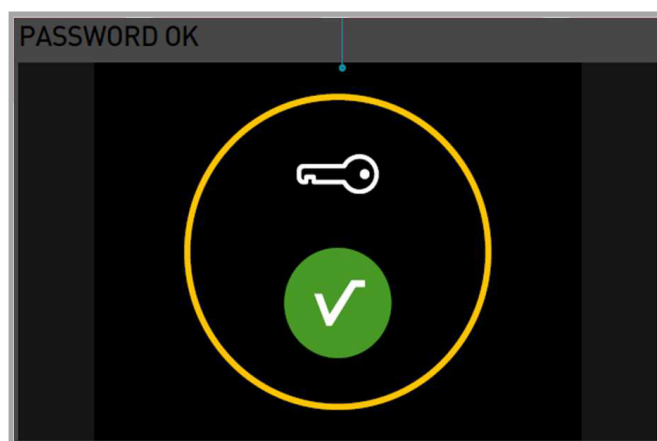


图7.8 - 密码修改确认

注意：如果启用了管理员密码功能，则必须输入管理员密码后才可进入“用户”菜单。

7.6 稳定器菜单

激活稳定器后，每次调节研磨轮后，该功能将基于所做变动（以及所选择的研磨精细度）针对不同计量设定来调整相应的研磨时间。

用户可使用此项的滑动开关来激活或停用稳定器，也可在屏幕中（见图 7.9）选择三个不同级别对稳定值进行修正（稳定值由技术人员设定）。

这三个级别为：

- 低：计量供应修正系数低于技术人员设定值
- 中：计量供应修正系数等于技术人员设定值
- 高：计量供应修正系数高于技术人员设定值

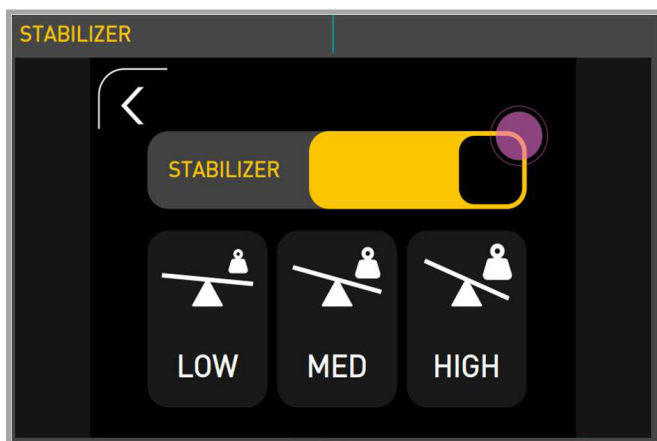


图7.9 - 稳定器菜单

用于调高/调低计量供应修正系数百分比的参数由技术人员在相应的参数配置中予以设定。

注意：停用稳定器的话，在调节研磨轮后，不会自动修正计量供应研磨时间。

8. 清洁和维护

注：必须按照本章所示频率对设备进行本章所述的清洁和维护。

8.1 清洁和维护频率

任务内容	每次使用后	不使用达 8 小时后	每天结束时	工具
清洁料斗（第 8.2 节）		●	●	<ul style="list-style-type: none"> • 吸水布 • 中性洗涤剂
清洁设备外部（第 8.3 节）		●	●	<ul style="list-style-type: none"> • 吸水布 • 中性洗涤剂
一般维护（第 8.4 节）				

表8.1 - 清洁和维护频率

8.2 清洁料斗

注：必须定期清洁研磨机-计量供应器，尤其是接触咖啡的区域。

如要清洁料斗，请按如下操作（图 8.1、8.2）：

- 向内推隔板（图 8.1 - 3），将其关闭。激活研磨，直至研磨机-计量供应器中无咖啡残留。
- 清洁拨叉和收集托盘。

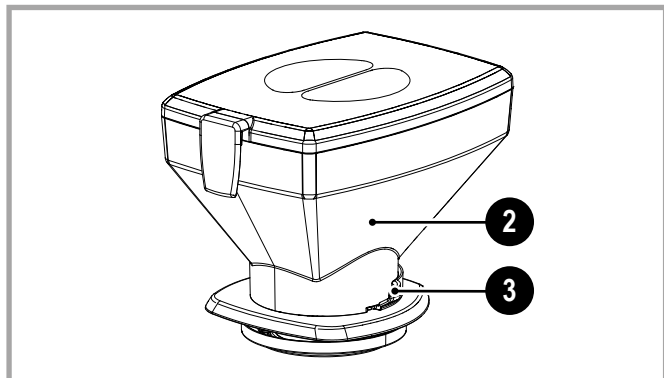


图8.1 - 料斗

- 使用主开关（图 4.1 - 11）关闭本设备。

警告：不要将设备浸在水中。

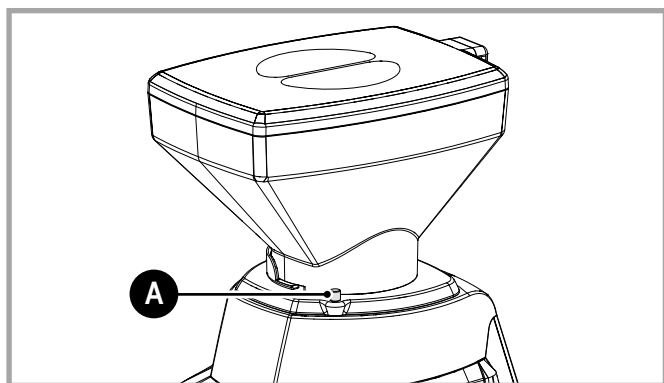


图8.2 - 环形螺母

- 松开环境螺母（图 8.2 - A）。

注：只能在隔板关闭情况下，拆下和安装料斗。

- 将料斗（图 8.1 - 2）从研磨机-计量供应器上拆下。
- 清除料斗（图 8.1 - 2）中剩余的任何咖啡豆。
- 清除任何剩余的有机物。
- 使用蘸湿的吸水布彻底清洁料斗内部，然后等待其干燥。
- 将料斗（图 8.1 - 2）放回研磨机-计量供应器上之前，确保料斗零部件均已完全干燥。

注：仅可使用中性洗涤剂。

8.3 清洁设备外部

使用软布和不含氨或磨料的清洁用品清理掉任何剩余的有机物。

注：不得向本设备框架开口喷洒液体。

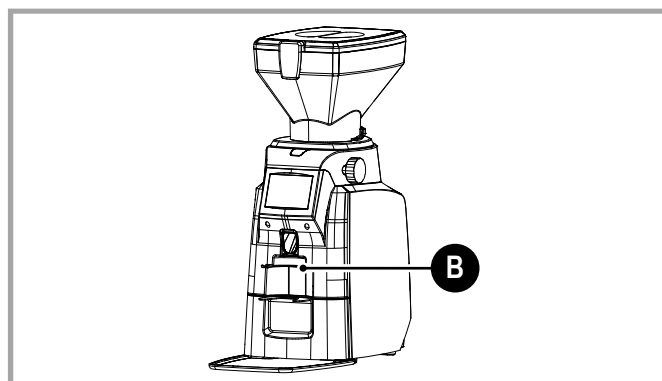


图8.3 - 支撑拨叉

警告：清洁设备外部时，尤其需要注意金属的支撑拨叉（图 8.3 - B）。

8.4 保養

如果发生故障，应关闭本设备，并关闭主开关，然后联系技术支持服务。

如果电源线受损，应关闭本设备，并联系技术支持服务订购替换件。

为保证本设备安全运行和研磨机-计量供应器工作正常，必须：

- 请遵照制造商提供的所有说明；
- 由经授权人员，按定期间隔（安装后 3 年以内一次，之后每年一次），对本设备防护结构和安全装置进行检查和测试。

警告：如由不具资质的人员予以维护可能破坏本设备的安全性，导致设备不再符合适用法规。

9. 设备处置

警告：本设备报废后必须按照相关现行法规作为垃圾单独收集处置。

本设备分别收集以供后续回收处理和环保处置有助于避免损害环境和健康，且还可促进设备所含材料的再利用和/或再循环。

用户对本设备的不当处置可招致相关法律处罚。

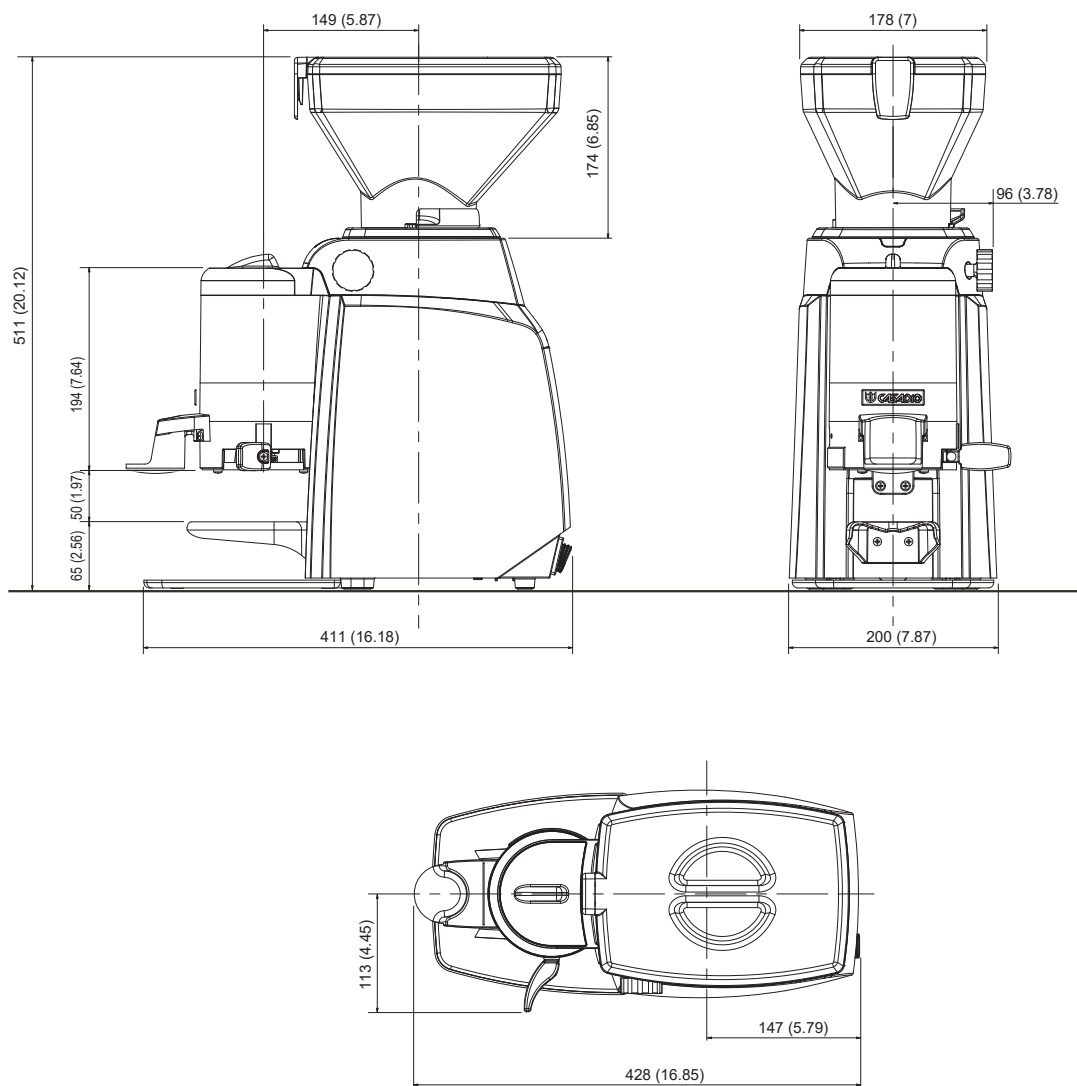
10. 功能异常及故障

问题	原因	解决方法
设备不工作，显示屏不显示。	无电力。	确保供电已接通。 确保主开关已打开。
设备不工作，但开机指示灯亮起。	环形螺母未拧紧。	检查确保环形螺母正确拧紧。
	料斗隔板未打开。	向外拉隔板将之打开，使咖啡豆进料抵达研磨轮。
	料斗内没有咖啡豆。	向料斗内加入咖啡豆。
设备工作正常，但不供应磨好的咖啡。	料斗被压实的咖啡豆堵住。	手动疏松料斗内的咖啡豆。
	研磨轮之间无间隙，或研磨轮之间残留过多磨好的咖啡。	增大研磨轮之间的间距，并清除残留物。
磨好咖啡不落入手柄滤斗的中心。	拨叉位置设置不当。	使用专用工具调节拨叉的高度。
手柄滤斗从拨叉上掉落。	拨叉位置设置不当。	使用专用工具调节拨叉的高度。
设备研磨时发出异常噪音。	研磨室内可能有异物。	关闭隔板，研磨完剩余的咖啡。

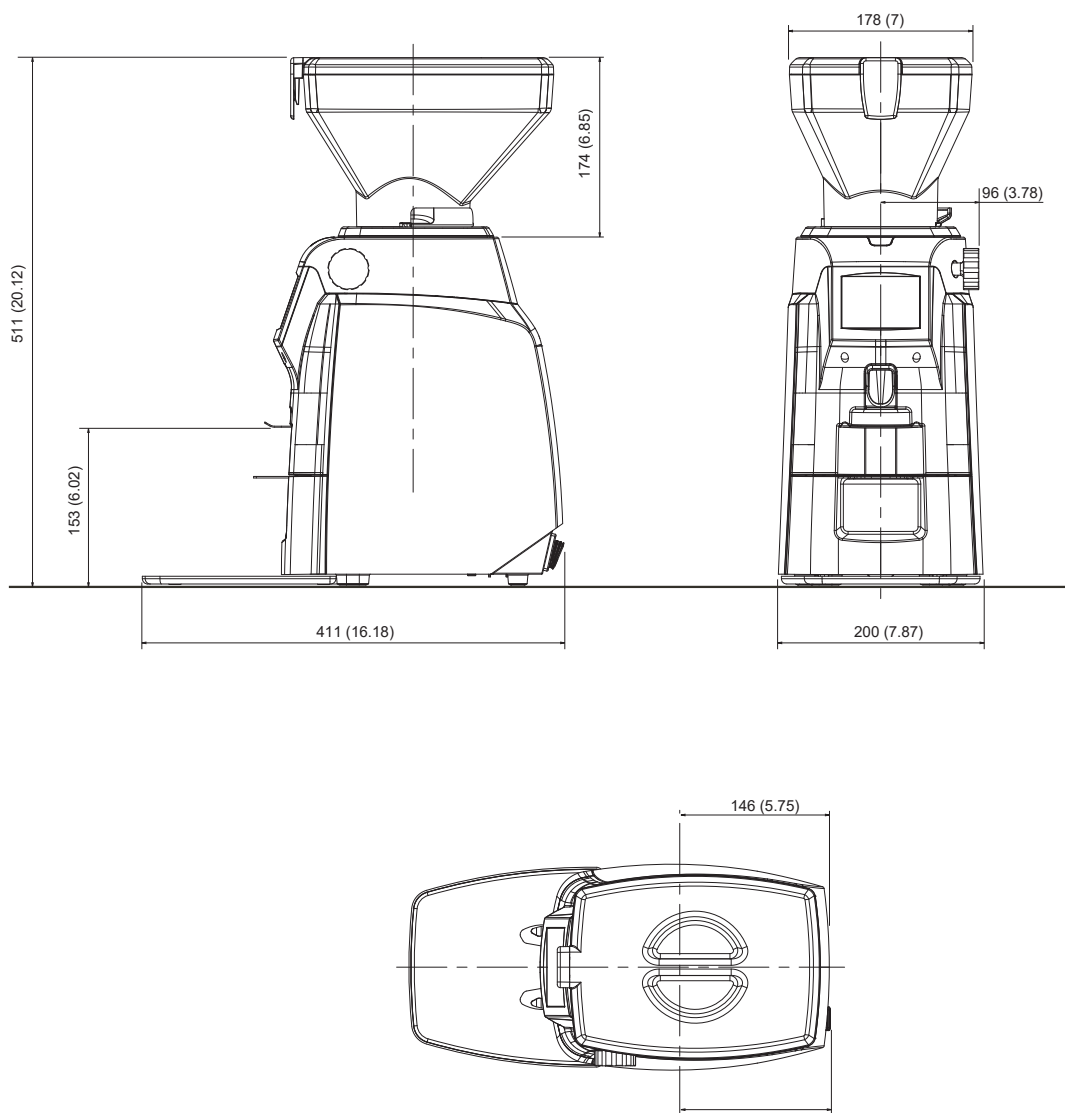
注：如果问题仍然存在，请联系技术支持服务。

11. 技术参数

注意：制造商保留对产品进行修改或改进的权利，恕不另行通知。



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO NET WEIGHT	Kg	9.4
	pounds	20.7

فهرس المحتويات

124	1. ةمهلا ةملاسلا یربادة
126	2. ةمدقم
126	2.1 لیلدلا نم فدهلا
126	2.2 لیلدلا ةءارفة یفیک
126	2.3 زاهجلا مدهتسلا ةماء دعاقوة
127	3. فیرعتلاة حول
128	4. زاهجلا ءازجأ
129	5. دیلا عضم طبض
129	6. مدهتسلا
129	6.1 یمویلا لیغشتلا
129	6.2 ةشاشلا زومرفصو
130	6.3 بنلات انحطم طبض
130	6.4 نحتلا مجح شرؤم
130	6.5 نوحطلا بنلا ةرباعم
131	7. مدهتسلا ةهماق
131	7.1 تاداعلا
132	7.2 تافصولا
132	7.3 ةشاشلا ةمس
132	7.4 دلدعتسلا ت قو
132	7.5 ریدما رورم ةملاک یربغتة ةهماق
133	7.6 تبتثلا ةهماق
134	8. ةناصلو فیظنتلا
134	8.1 ةناصلو فیظنتلا تارم
135	8.2 دیلا فیظنت
135	8.3 زاهجلا نم یجراخلا ءنجللا فیظنت
136	8.4 ةناصلا
136	9. زاهجلا نم صاختلا
137	10. ءاطخلأو ةیفیظنلا لاطعلأ
138	11. ةینفلات انایلا

1. تدابير السلامة المهمة

اقرأ هذا الدليل بعناية قبل استخدام الجهاز.

تأكد أن هذا الدليل متاح لكل شخص مصرح له باستخدام الجهاز.

ملاحظة: سيؤدي عدم مراعاة قواعد السلامة هذه إلى إعفاء الشركة المصنعة من أي مسؤولية في حالة حدوث إصابة و/أو ضرر.

استخدام الجهاز

- تم تصميم هذا الجهاز وتصنيعه لطحن حبوب القهوة ومعايرة البن المطحون لاستخدامه في ماكينات قهوة الإسبريسو. وأي نوع آخر من الاستخدام يجب اعتباره غير صحيح، وبالتالي خطير.
- هذا الجهاز مخصص للاستخدام المهني فقط.
- ويجب استخدام الجهاز فقط من قبل أفراد محترفين مدربين بشكل مناسب فيما يتعلق بجوانب السلامة والنظافة المرتبطة بالاستخدام الصحيح.
- لا تستخدم الجهاز لأغراض أخرى غير تلك المنصوص عليها.
- لا تقم بإزالة مرشح القهوة أثناء قيام الجهاز بصب القهوة.
- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام من قبل الأشخاص ذوي القدرات البدنية أو العقلية أو الحسية المنخفضة (كما في ذلك الأطفال دون سن 8 سنوات) أو الأشخاص الذين ليس لديهم الخبرة و/أو المعرفة الكافية، إلا إذا كانوا تحت إشراف شخص مسؤول عن سلامتهم أو تم توجيههم من قبل هذا الشخص حول كيفية استخدام الماكينة.
- عند استخدام الأطفال الذين تزيد أعمارهم عن 8 سنوات للجهاز، يجب مراقبتهم للتأكد من عدم استخدامه بطريقة غير صحيحة أو خطيرة.
- يجب ألا يتم السماح للأطفال باللعب بالجهاز.
- يجب ألا يتعارض استخدام الجهاز من قبل القاصرين (مع أو بدون إشراف شخص بالغ) مع اللوائح المحلية التي تحكم علاقات العمل.
- تقع مسؤولية تنظيف الجهاز وصيانته على عاتق موظفين محترفين مدربين بشكل مناسب، ويجب ألا يتم إجراؤها بواسطة أطفال بدون إشراف.
- لا تترك الجهاز دون مراقبة أثناء تشغيله.
- استخدم الجهاز فقط في الأماكن الداخلية المحمية من العوامل الجوية. لا تستخدمه في الهواء الطلق.
- لا تترك الجهاز معرضاً للعوامل الجوية (المطر، ضوء الشمس، الصقيع).
- لا تقم بتغطية الجهاز بالمنشآت أو أي أغراض أخرى.
- لا تغمر الكابل أو القابس أو جسم الماكينة في الماء أو أي سائل آخر.
- قد يؤدي استخدام الملحقات غير المعتمدة من قبل الشركة المصنعة إلى حدوث حريق أو صدمة كهربائية أو إصابة للأفراد.
- قبل فصل القابس، تأكد من إيقاف الجهاز.
- عند سحب القابس، لا تسحب الكابل ولا تلمسه بأيدي مبتلة.
- لا تقم بتشغيل الجهاز بأيدي مبتلة أو بأقدام عارية.
- لتقليل خطر الإصابة، لا تترك الكابل معلقاً على حافة الطاولة أو المنضدة، حيث قد يسحبها الأطفال أو يتعثرون به دون قصد.
- لا تمرر كابل الإمداد في مناطق خطرة.
- حالة نشوب حريق، استخدم طفايات ثاني أكسيد الكربون (CO₂). لا تستخدم طفايات الماء أو المسحوق.
- الضجيج: مستوى ضغط الصوت المرجح: 77 ديسيبل (A) (+/- 2.5 ديسيبل).
- قم بفحص واختبار أجهزة الحماية والأمان من قبل موظفين مؤهلين ومعتمدين على فترات منتظمة.
- حافظ على الملصق نظيفاً ومقروءاً بالكامل.

تركيب الجهاز

- يجب أن يتم النقل والتركيب فقط من قبل موظفين فنيين مؤهلين ومعتمدين.
- عند استلام الجهاز، تحقق من أن كل شيء يتوافق مع وثائق الشحن.
- تأكد من عدم تضرر العبوة الأصلية.
- بعد إزالة التغليف، تأكد أن الجهاز وأي أجهزة أمان في حالة ممتازة.
- من المحتمل أن تكون مواد التغليف خطيرة، لذا يجب ألا يتم تركها في متناول الأطفال.
- يجب تركيب الجهاز في مكان داخلي جاف وجيد التهوية وبعيداً عن مصادر الحرارة والاهتزازات والرطوبة.
- يجب تركيب الجهاز في مكان لا يمكن استخدامه فيه إلا من قبل أشخاص مدربين بشكل مناسب وعلى دراية بالمخاطر المرتبطة به.
- لا تقم بتركيب الجهاز في غرفة يتم فيها استخدام نفايات المياه لأغراض التنظيف (مثل المطابخ المهنية).
- لا تقم بتركيب الجهاز في بيئة يحتمل أن تكون قابلة للانفجار، أو حيث توجد مواد قابلة للاشتعال.
- لا تعيق فتحات التهوية/فتحات تشتيت الحرارة.
- لا تقم بتركيب الجهاز في مكان قد تنخفض فيه درجة الحرارة عن 10 درجات مئوية أو تزيد على 32 درجة مئوية.
- يجب وضع الجهاز على سطح مستوٍ وثابت على بعد 20 مم على الأقل من الجدار ووسط الدعم.
- تأكد أن بيانات اللوحة تتوافق مع مصدر التيار الكهربائي.
- يجب أن يكون الجهاز متصلاً بنظام تأريض فعال، وفقاً لما تقتضيه لوائح السلامة الكهربائية المعمول بها.
- لا تستخدم المهائيات، والمقابس المتعددة و/أو المهائيات.
- لا يمكن أن تتحمل الشركة المصنعة المسؤولية عن أي حوادث ناجمة عن عدم مطابقة الأنظمة المستخدمة لتشغيل الجهاز.

تنظيف الجهاز

- قم بإيقاف الجهاز واتركه ليبرد قبل تنظيف أجزائه الخارجية.
- لا توجه نفايات ماء قوية إلى الجهاز، ولا تغمره كلياً أو جزئياً.
- استخدم فقط منتجات التنظيف التي لا تلحق الضرر بالمواد الملامسة للمواد الغذائية.
- قم بتنظيف الجزء الخارجي والملحقات بقطعة قماش مبللة، ثم جفف بقطعة قماش جافة غير كاشطة. لا تستخدم المنتجات التي تحتوي على الأمونيا أو المواد الكاشطة.
- لا تقم برش السوائل في التجاويف الموجودة في ألواح جسم الجهاز.
- يجب أن يخضع الجهاز لمهام التنظيف والصيانة الموضحة في هذا الدليل، وبعدها المرات المشار إليه.
- لمزيد من المعلومات حول تنظيف الجهاز، راجع الفصل 8.

في حالة عدم الاستخدام لفترة طويلة

إذا كان سيتم ترك الجهاز دون استخدام لفترة طويلة (على سبيل المثال، إذا ظل مكان العمل مغلقاً لعدة أيام):

1. قم بتنفيذ مهام التنظيف التي تتطلب تشغيل الجهاز (انظر الفصل 8).
2. قم بإيقاف الجهاز، وأوقف المفتاح الرئيسي وافصل القابس،
3. قم بتفريغ اليد.

في حالة وجود عطل

- في حالة وجود عطل في الجهاز، قم بإيقافه وأوقف المفتاح الرئيسي، ثم اتصل بخدمة الدعم الفني.
- في حالة تضرر كابل الطاقة، قم بإيقاف الجهاز واطلب استبداله من خدمة الدعم الفني.
- إذا كانت هناك حاجة إلى إصلاحات، فاتصل دائماً بخدمة الدعم الفني واطلب استخدام قطع الغيار الأصلية. قد يؤدي عدم مراعاة هذه المؤشرات إلى تعريض حالة الجهاز وسلامته للخطر، وبالتالي إلغاء الضمان.

الاستخدام غير السليم للجهاز

- يجب اعتبار أي شكل من أشكال استخدام الجهاز غير المنصوص عليه في هذا الدليل غير صحيح، وبالتالي خطيراً.
- لا يمكن أن تكون الشركة المصنعة مسؤولة عن أي إصابة أو ضرر ناتج عن الاستخدام غير السليم أو غير الصحيح أو غير المعقول.
- قد يؤدي عدم مراعاة المؤشرات الواردة في هذا الدليل إلى تعريض حالة الجهاز وسلامته للخطر، وبالتالي إلغاء الضمان.

2. مقدمة

2.1 الهدف من الدليل

تم تصميم هذا الجهاز لطحن حبوب القهوة ومعايرة كمية البن المطحون لاستخدامه في ماكينات قهوة الإسبريسو. ويعتبر أي استخدام آخر غير صحيح. الشركة المصنعة للجهاز هي:

Cimbali Group S.p.A.

Via A. Manzoni, 17

20082 Binasco (MI), Italy

يوفر هذا الدليل المعلومات المخصصة للموظفين المصرح لهم باستخدام الجهاز (الاستخدام والصيانة القياسيين).

2.2 كيفية قراءة الدليل

ينقسم الدليل إلى فصول وفقرات. وتُعد كل فقرة بمثابة مستوى فرعي من الفصل ذي الصلة. وتتم الإشارة إلى مراجع العناوين أو الفقرات بكلمة الفصل أو الفقرة، متبوعاً بالرقم ذي الصلة. على سبيل المثال: "الفصل 2" أو "الفقرة 2.1".

يتم ترقيم الأشكال الواردة في هذا الدليل بشكل تدريجي بالنسبة للفصل المحدد - على سبيل المثال الشكل 1.3 هو الشكل الثالث من الفصل الأول. وتتم الإشارة إلى المراجع الخاصة بالأشكال من خلال الشكل المختصر متبوعاً بالرقم ذي الصلة. على سبيل المثال: "الشكل 1.3". يُشار إلى المكونات المبينة في الأشكال بالحروف أو الأرقام، حسب الحالة المعنية. على سبيل المثال، ستظهر الإشارة إلى المكون C في الشكل 2 من الفصل 3 على النحو التالي: "انظر C - الشكل 3.2"، أو بكل بساطة "(C - الشكل 3.2)".

ملاحظة: الأشكال الواردة في هذا الدليل تقريبية. وقد تختلف المكونات الحقيقية عن تلك المعروضة. إذا كنت في شك، فاتصل بخدمة الدعم الفني.

وبصرف النظر عن تعليمات الاستخدام والصيانة، يحتوي هذا الدليل أيضاً على معلومات السلامة التي تتطلب اهتماماً خاصاً. ويتم تمييز هذه المعلومات على النحو التالي:

خطر: يؤدي عدم مراعاة الإشارة إلى وضع خطر وشيك والذي، إذا لم يتم تجنبه، سيتسبب في الوفاة الفورية أو إصابة خطيرة/دائمة.

تحذير: يؤدي عدم مراعاة الإشارة إلى وضع خطر وشيك والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في الوفاة أو عواقب صحية خطيرة.

ملاحظة: يؤدي عدم مراعاة الإشارة إلى وضع خطر وشيك والذي، إذا لم يتم تجنبه، قد يتسبب في ضرر طفيف على الجهاز.

ملاحظة: معلومات إضافية (علاوة على تعليمات ورسائل السلامة السابقة).

2.3 قواعد عامة لاستخدام الجهاز

قبل استخدام الجهاز، اقرأ التحذيرات والتعليمات الواردة في هذا الدليل بعناية لأنها توفر معلومات مهمة تتعلق بالسلامة والاستخدام الصحي السليم للجهاز.

ملاحظة: لا تغمر الجهاز أو مكوناته في الماء، أو تضع الأجزاء في غسالة الأطباق.

ملاحظة: لا تترك الجهاز أبداً دون مراقبة أثناء التشغيل.

ملاحظة: احتفظ بهذا الدليل للرجوع إليه في المستقبل.

تحذير: يجب أن يتم التركيب والتفكيك والتعديلات وفحوصات السلامة فقط من قبل موظفين فنيين مؤهلين ومعتمدين.

ملاحظة: استخدم دائماً حبوب القهوة الطازجة، واحفظها في علب محكمة الغلق أو أكياس مقاومة للماء في مكان بارد وجاف ومظلم. حاول استخدام كل البن المطحون بحلول نهاية يوم العمل، لأنه سيفقد نكهته وتقل جودته إذا تُرك طوال الليل.

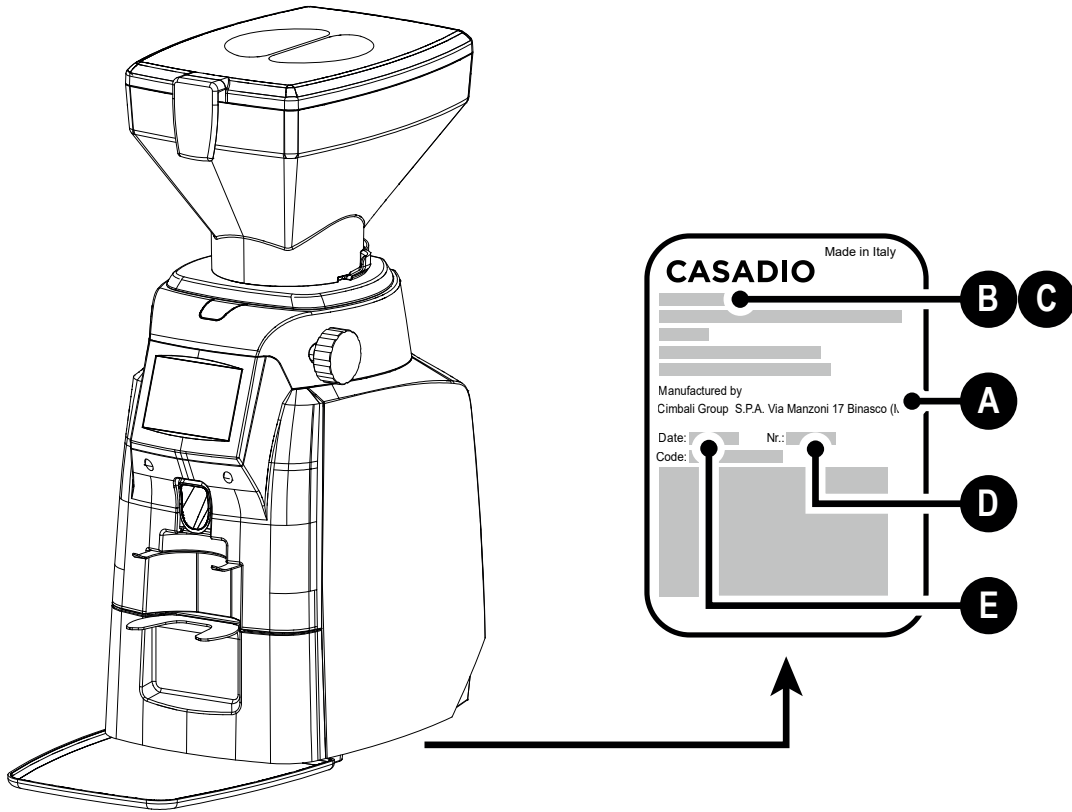
3. لوحة التعريف

لوحة التعريف (انظر الشكل 3.1) مثبتة مباشرة بالجهاز.

ملاحظة: لا تتم بإزالة لوحة التعريف. إذا تعرضت اللوحة للضرر و/أو لم تعد مقروءة، فاتصل بخدمة الدعم الفني.

تعرض لوحة التعريف البيانات التالية.

- A. تفاصيل الشركة المصنعة
- B. موديل الجهاز
- C. نوع الجهاز
- D. الرقم المسلسل
- E. سنة وشهر التصنيع

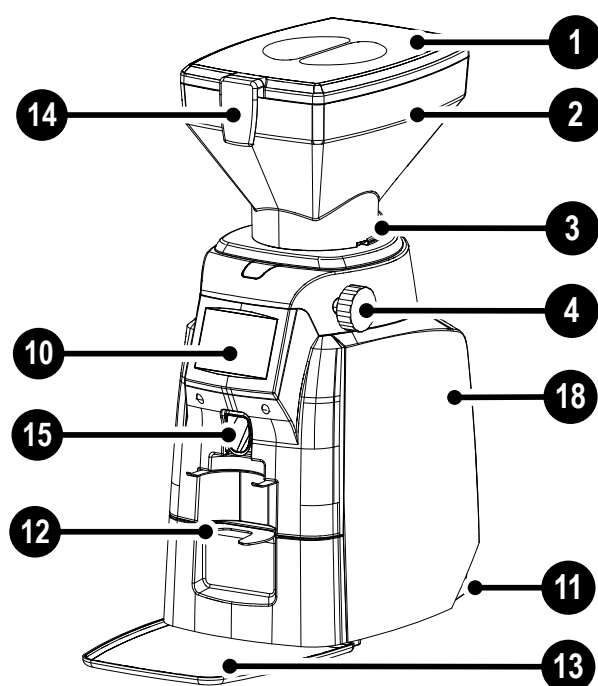
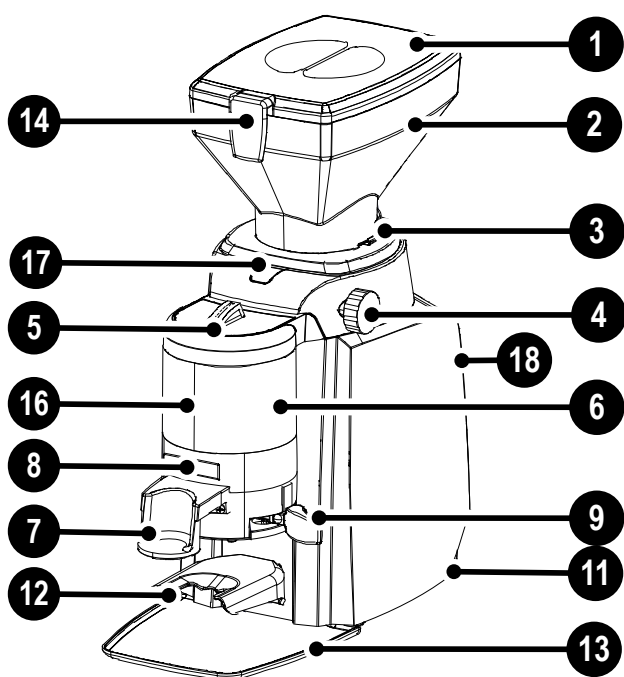


الشكل 3.1 - الملصق الموجود على الجهاز

4. أجزاء الجهاز

للاطلاع على أجزاء الجهاز، انظر الشكل 4.1.

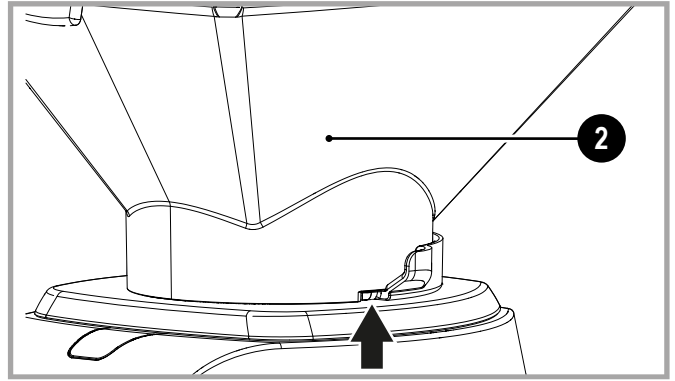
1. غالق اليد
2. يد حبة القهوة
3. غالق اليد
4. برغي ضبط المطحنة
5. غطاء المعايير
6. معايير البن المطحون
7. المدك
8. عداد الشوط اليدوي
9. ذراع توزيع البن المطحون
10. الشاشة
11. المفتاح الرئيسي
12. الشوكة الداعمة لمرشح القهوة
13. صينية تجميع البن المطحون
14. حامل ملصق القهوة
15. مجرى البن المطحون
16. برغي ضبط الكمية
17. المؤشر المرجعي لدرجة الطحن
18. المروحة (اختيارية)



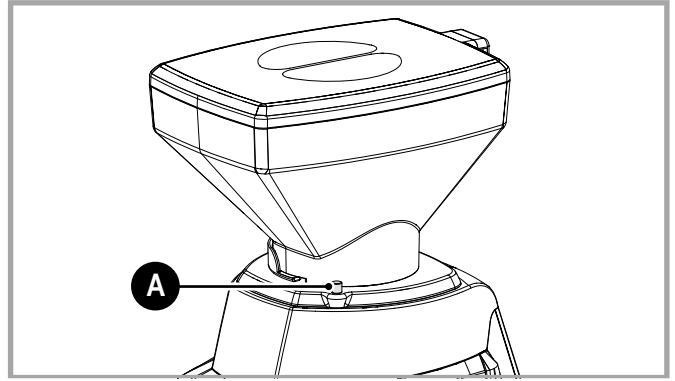
الشكل 4.1 - أجزاء الجهاز

5. ضبط موضع اليد

بعد إزالة التغليف من الجهاز، ضع اليد (2 - الشكل 5.1) على معيار المطحنة وقم بتثبيتها في مكانه باستخدام الصامولة الحلقيّة (A - الشكل 5.2).



الشكل 5.1 - ضبط موضع اليد



الشكل 5.2 - الصامولة الحلقيّة

6. الاستخدام

6.1 التشغيل اليومي

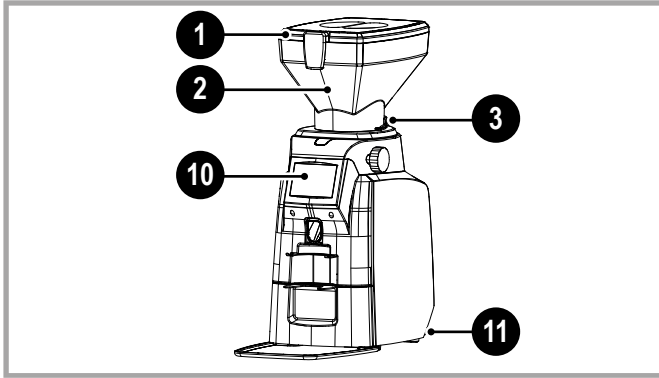
بخصوص التشغيل اليومي، انظر الشكل 6.1.

ملاحظة: قبل تفعيل الجهاز، تأكد من تشغيل مفتاح إمداد الكهرباء الرئيسي.

- قم بتشغيل الجهاز عن طريق ضبط المفتاح (11 - الشكل 6.1) على الوضع "1".
- عند تشغيل معيار المطحنة، تعرض الشاشة (10 - الشكل 6.1) أيقونة العلامة التجارية ثم الشاشة الرئيسية.
- في نهاية يوم العمل، أدر المفتاح الرئيسي (11 - الشكل 6.1) إلى الوضع "0" لإيقاف الجهاز.

المهام التي يجب تنفيذها قبل بدء التشغيل اليومي هي كما يلي:

- تحقق من وضع اليد (2 - الشكل 6.1) بشكل صحيح على معيار المطحنة.
- ارفع الغطاء (1 - الشكل 6.1) واملأ اليد بحبوب القهوة.
- اسحب الغالق (3 - الشكل 6.1) للتأكد أنه مفتوح بالكامل.



الشكل 6.1 - التشغيل اليومي

6.2 وصف رموز الشاشة

للاطلاع على وصف الشاشة، انظر الشكل 6.2.

1. كمية أحادية
2. الصب المستمر
3. كمية مزدوجة
4. الوصفات (انظر الفقرة 7.2)
5. مؤشر حجم الطحن (انظر الفقرة 6.4)
6. قائمة المستخدم (انظر الفصل 7)

يمكن أيضًا الوصول إلى مؤشر حجم الطحن بالضغط على الشريط ذي الصلة (انظر 5 - الشكل 6.1).



الشكل 6.4 - مؤشر حجم الطحن

6.5 معايرة البن المطحون

للاطلاع على معايرة البن المطحون، انظر الشكل 6.5.

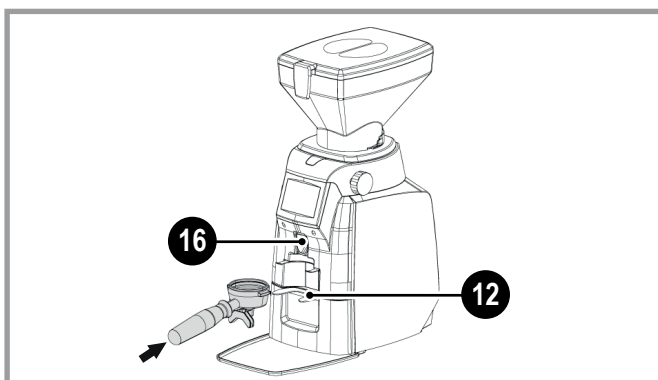
يمكن ضبط معايير المطحنة كما يلي.

- ضع مرشح القهوة الخاص بماكينة صنع القهوة على الشوكة الداعمة (12 - الشكل 6.5).
- قم باختيار الكمية المطلوبة بالضغط على الأيقونة الموجودة على الشاشة.
- يعمل معايير المطحنة بمدة الكمية المحددة مسبقًا، ويتم صب البن المطحون عبر القناة (16 - الشكل 6.5).

يتوقف الطحن تلقائيًا.

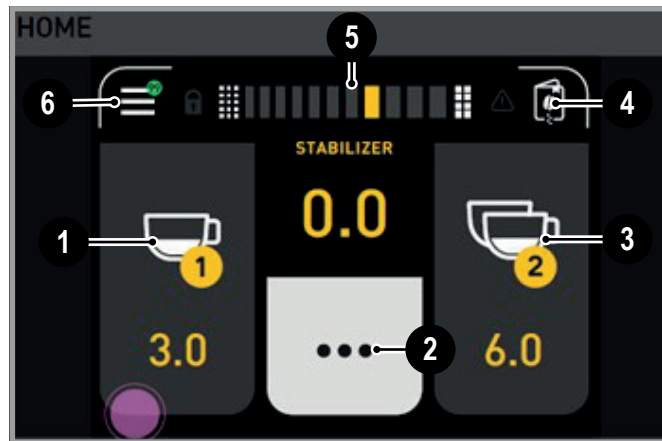
في حالة الكمية الأحادية أو المزدوجة، يشير الرقم الذي يظهر في منتصف الشاشة إلى العد التنازلي للعملية.

وفي حالة الصب المستمر يبدأ العد من الصفر ويزداد.



الشكل 6.5 - معايرة البن المطحون

ملاحظة: يمكن إيقاف الصب بالضغط على الشاشة مرة أخرى.



الشكل 6.2 - الصفحة الرئيسية

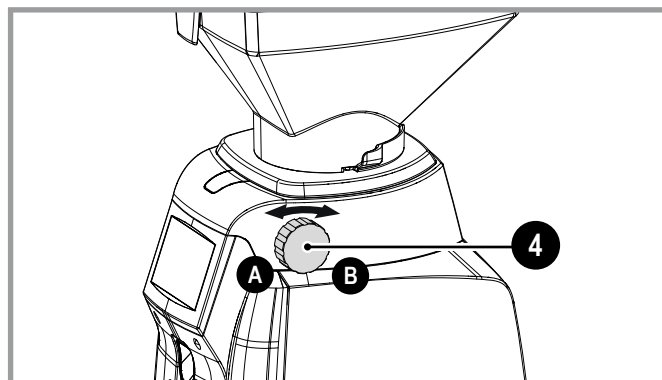
6.3 ضبط مطحنات البن

للاطلاع على ضبط مطحنات البن، انظر الشكل 6.3.

يتم ضبط المطحنات عن طريق تدوير المقبض المعني (4 - الشكل 6.3).

A. طحن خشن

B. طحن ناعم



الشكل 6.3 - ضبط مطحنات البن

يضمن تفعيل وظيفة المثبت أنه في كل مرة يتم فيها ضبط مطحنات البن، يتم تصحيح أوقات طحن البن تلقائيًا فيما يتعلق بحجم الطحن المحدد.

ويتيح لك المثبت (أو عامل تصحيح الكمية) تنظيم الوقت المرتبط بالكميات المختلفة على أساس كيفية ضبط مطحنات البن.

إذا لم يتم تمكين المثبت:

- يجب أن يتم التمكين والتهيئة من قبل الموظفين الفنيين
- لا تتسبب التغييرات في إعداد مطحنة البن في أي تأثير على أوقات طحن البن

6.4 مؤشر حجم الطحن

عندما يتم ضبط مطحنات البن عبر المقبض، تعرض الشاشة مؤشر حجم الطحن (انظر الشكل 6.4) لمدة 3 ثوانٍ، حتى تتمكن من رؤية عملية الضبط.



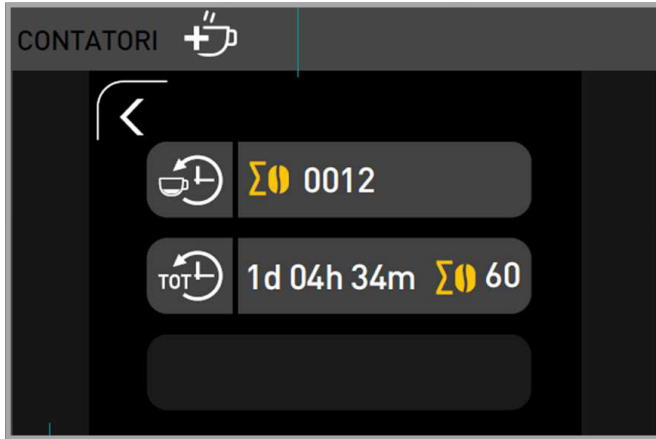
الشكل 7.3 - قائمة المستخدم

من قائمة المستخدم (انظر الشكل 7.3)، يمكنك فتح ما يلي:

- A. العدادات
- B. الوصفات
- C. سمة الشاشة
- D. وقت الاستعداد
- E. قائمة تغيير كلمة مرور المدير
- F. المثبت

7.1 العدادات

بخصوص قائمة العدادات، انظر الشكل 7.4.



الشكل 7.4 - العدادات

يشير العداد الأول إلى متوسط الكميات التي تم صبها في الساعة منذ آخر تشغيل. ويشير الثاني إلى إجمالي وقت التشغيل وإجمالي عدد الكميات التي تم صبها. يمكن للمستخدم إعادة ضبط هذا العداد.

ملاحظة: يمكن إعادة ضبط العدادات في حالة توفر الأيقونة ذات الصلة.

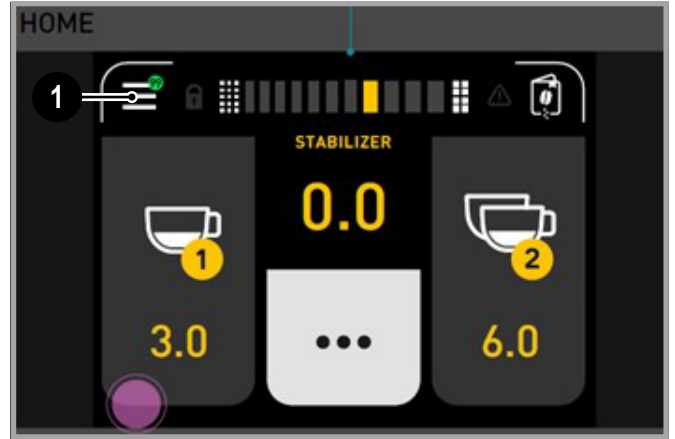
7. قائمة المستخدم

تحتوي قائمة المستخدم على مستويات الترخيص التالية:

- مستوى وصول المستخدم: المشغل العادي
- مستوى وصول المدير: بالنسبة للسلاسل الكبيرة، مما يقيد الوصول إلى وظائف معينة للمشغلين الجدد
- مستوى وصول الفني: لفنيي الصيانة فقط

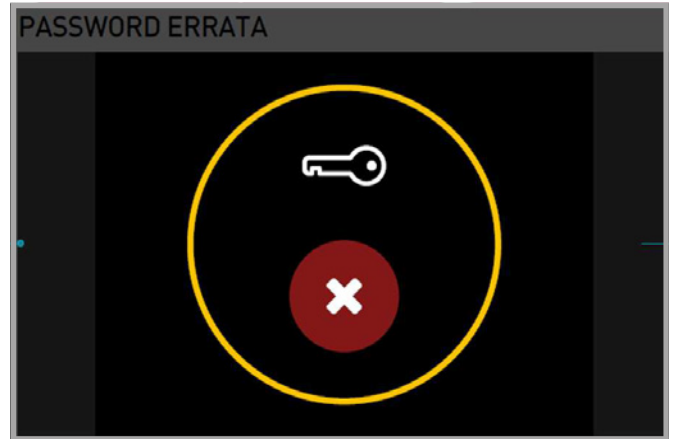
ملاحظة: الخيارات الموضحة أدناه متاحة فقط في حالة تمكين قائمة المستخدم (بدون مطالبة بكلمة المرور).

- اضغط على الأيقونة (1 - الشكل 7.1) لفتح قائمة المستخدم.



الشكل 7.1 - الصفحة الرئيسية

- أدخل كلمة المرور.

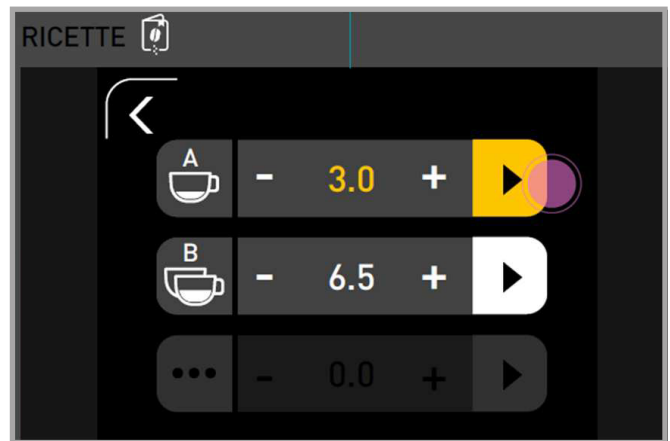


الشكل 7.2 - كلمة مرور غير صحيحة

بمجرد إدخال الرقم الأخير، إذا كانت كلمة المرور خاطئة، تظهر نافذة "كلمة المرور غير صحيحة" (انظر الشكل 7.2) لمدة ثانيتين، ثم تظهر لوحة المفاتيح الرقمية مرة أخرى.

7.2 الوصفات

اضغط على زر الوصفة للوصول إلى القائمة وتعديل أوقات الطحن (انظر الشكل 7.5).



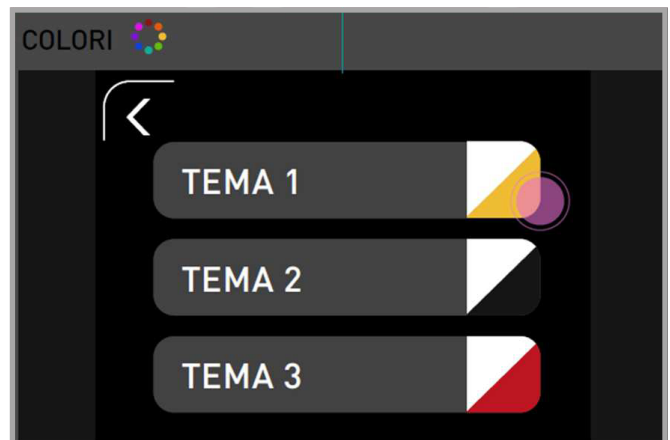
الشكل 7.5 - الوصفات

اضغط على + و - لتعديل وقت الكمية، استخدم زر "الرجوع" لطلب التغيير والعودة إلى القائمة السابقة.

اضغط على زر "الإيقاف المؤقت" (الذي يظهر بدلاً من زر "التشغيل" بمجرد بدء الاختبار) لإيقاف الاختبار.

7.3 سمة الشاشة

يمكن اختيار سمة اللون لكل أيقونة (انظر الشكل 7.6).

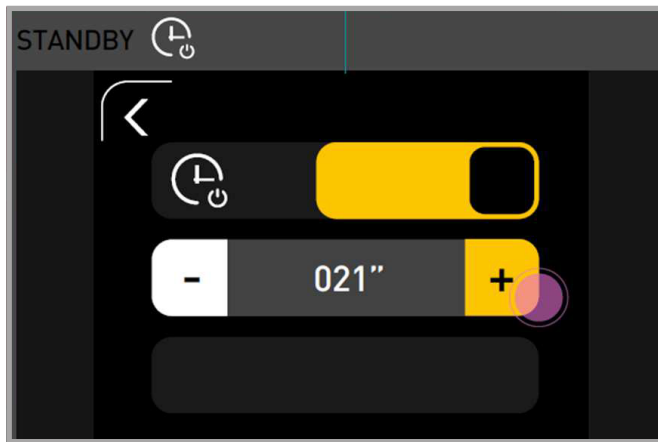


الشكل 7.6 - الألوان

7.4 وقت الاستعداد

بعد فترة زمنية معينة، يقلل وضع الاستعداد من سطوع الشاشة (انظر الشكل 7.7).

- تفعيل أو تعطيل الوظيفة.
- ضبط وقت الاستعداد (ثواني).



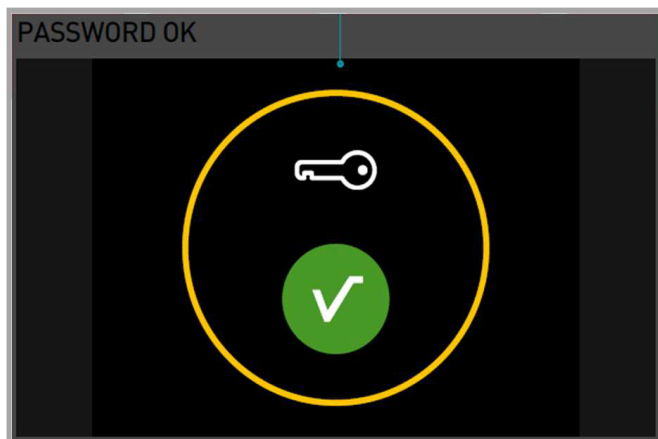
الشكل 7.7 - وضع الاستعداد

7.5 قائمة تغيير كلمة مرور المدير

عند اختيار قائمة تغيير كلمة مرور المدير، تظهر لوحة مفاتيح رقمية مكونة من 4 أرقام. أدخل كلمة المرور الرقمية.

تسمح لك كلمة المرور بالوصول إلى جميع وظائف القائمة الفرعية المصرح لك بها. يجب أن تبدأ كلمة مرور المدير دائماً بالرقم "1"، لذا عملياً يمكن برمجة الأرقام الثلاثة الأخيرة فقط.

عند إدخال آخر رقم لكلمة المرور، تظهر نافذة "تأكيد تغيير كلمة المرور" (انظر الشكل 7.8) ثم يتم إعادتك إلى القائمة السابقة.



الشكل 7.8 - / تأكيد كلمة المرور

ملاحظة: إذا تم تمكين وظيفة كلمة مرور المدير، فلا يمكن الوصول إلى قائمة المستخدم إلا عن طريق إدخال كلمة مرور المدير.

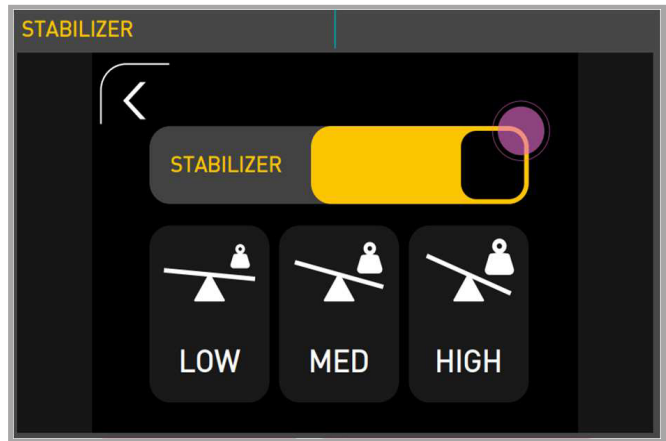
7.6 قائمة المثبت

مع تفعيل المثبت، في كل مرة يتم فيها ضبط مطحنات البن، يتم تصحيح وقت الطحن المرتبط بالكميات المختلفة تلقائيًا على أساس الحركة التي تم إجراؤها (وبالتالي حجم الطحن المختار).

يمكن للمستخدم تفعيل أو تعطيل المثبت عبر شريط التمرير، وتصحيح القيمة (التي يضبطها الفني) على ثلاثة مستويات مختلفة يتم اختيارها على الشاشة ذات الصلة (انظر الشكل 7.9) لقائمة المستخدم.

المستويات هي:

- منخفض: عامل تصحيح الكمية أقل من القيمة التي ضبطها الفني
- متوسط: عامل تصحيح الكمية يساوي القيمة التي ضبطها الفني
- عالي: عامل تصحيح الكمية أعلى من القيمة التي ضبطها الفني



الشكل 7.9 - قائمة المثبت

يتم ضبط المعلمة الخاصة بنسبة الزيادة/النقصان لعامل تصحيح الكمية بواسطة الفني في قائمة تهيئة المعلمة ذات الصلة.

ملاحظة: مع تعطيل المثبت، لا يتم تصحيح وقت طحن الكمية تلقائيًا عند ضبط مطحنات البن.

8. التنظيف والصيانة

ملاحظة: يجب أن يخضع الجهاز لمهام التنظيف والصيانة الموضحة في هذا الفصل، بعدد المرات المُشار إليه.

8.1 مرات التنظيف والصيانة

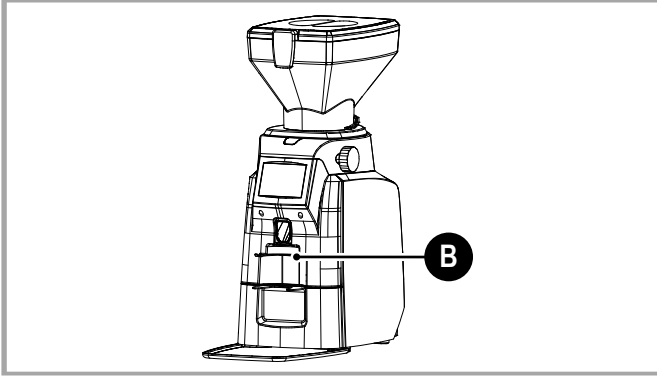
المهام	بعد كل استخدام	بعد 8 ساعات من عدم الاستخدام	في نهاية اليوم	الأدوات
تنظيف اليد (الفقرة 8.2)	•	•	•	<ul style="list-style-type: none"> قطعة قماش ماص منظف محايد
تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز (الفقرة 8.3)	•	•	•	<ul style="list-style-type: none"> قطعة قماش ماص منظف محايد
صيانة عامة (الفقرة 8.4)				

جدول 8.1 - مرات التنظيف والصيانة

8.3 تنظيف الجزء الخارجي من الجهاز

أزل أي بقايا عضوية بقطعة قماش ناعمة والمنظفات التي لا تحتوي على الأمونيا أو المواد الكاشطة.

ملاحظة: لا تقم بسكب السوائل في تجاويف إطار الجهاز.



الشكل 8.3 - الشوكات الداعمة

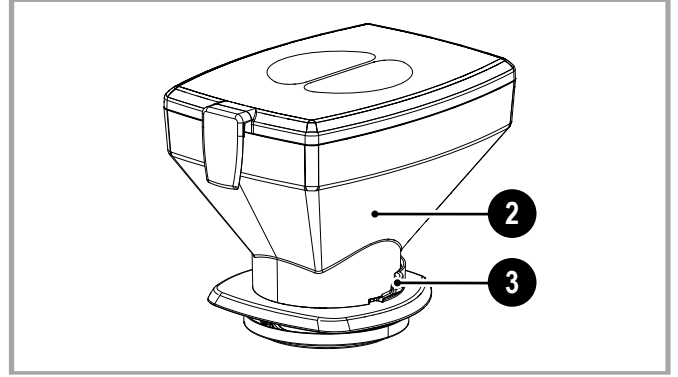
تحذير: عند تنظيف الجزء الخارجي، يجب توخي الحذر الشديد مع الشوكات الداعمة المعدنية (B - الشكل 8.3).

8.2 تنظيف اليد

ملاحظة: يجب تنظيف معايير المطحنة والمناطق الملامسة للقهوة بشكل دوري.

لتنظيف اليد، تابع على النحو التالي (الشكل 8.1 و 8.2):

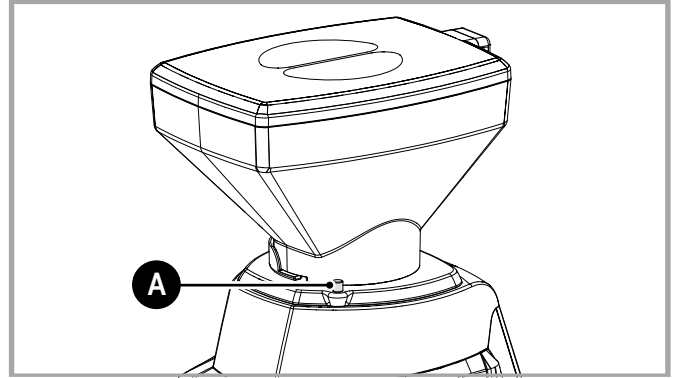
- أغلق الغالق (3 - الشكل 8.1) عن طريق دفعه إلى الداخل. قم بتفعيل الطحن حتى لا يتبقى أي قهوة في معايير المطحنة.
- قم بتنظيف الشوكات وصينية التجميع.



الشكل 8.1 - هوبر

- قم بإيقاف الجهاز عن طريق المفتاح (11 - الشكل 4.1 - أجزاء الجهاز).

تحذير: لا تغمر الجهاز في الماء.



الشكل 8.2 - الصامولة الحلقية

- قم بفك الصامولة الحلقية (A - الشكل 8.2).

ملاحظة: لا يمكن إزالة وتركيب اليد إلا مع غلق الغالق.

- أزل اليد (2 - الشكل 8.1) من معايير المطحنة.
- أزل أي قهوة متبقية في اليد (2 - الشكل 8.1).
- أزل أي مادة عضوية متبقية.
- قم بتنظيف الجزء الداخلي من اليد جيداً بقطعة قماش مبللة ماصة، ثم جفّفه.
- قبل إعادة وضع اليد (2 - الشكل 8.1) على معايير المطحنة، تأكد من عدم بقاء أي من الأجزاء مبللاً أو رطباً.

ملاحظة: استخدم فقط المنظفات المحايدة.

8.4 الصيانة

في حالة وجود عطل في الجهاز، قم بإيقافه وأوقف المفتاح الرئيسي، ثم اتصل بخدمة الدعم الفني.

في حالة تضرر كابل الإمداد، قم بإيقاف الجهاز واطلب استبداله من خدمة الدعم الفني.

لضمان التشغيل الآمن والتأكد أن معايير المطحنة تعمل على النحو المنشود، فمن الضروري القيام بما يلي:

- اتبع جميع التعليمات المقدمة من قبل الشركة المصنعة،
- قم بفحص واختبار الواقيات وأجهزة الأمان من قبل موظفين معتمدين على فترات منتظمة (خلال 3 سنوات من التركيب، ثم مرة واحدة في السنة).

تحذير: قد تؤدي الصيانة التي يقوم بها أشخاص غير مصرح لهم إلى الإضرار بسلامة الجهاز وتوافقته مع اللوائح المعمول بها.

9. التخلص من الجهاز

تحذير: يجب أن يخضع الجهاز للتجميع المنفصل للنفايات، وفقاً لما تقتضيه اللوائح المعمول بها.

يساعد التجميع المنفصل للجهاز لإعادة تدويره ومعالجته والتخلص منه بطريقة متوافقة بيئياً على تجنب الضرر المحتمل للبيئة والصحة، كما يشجع على إعادة استخدام و/أو إعادة تدوير المواد التي يحتوي عليها.

قد يؤدي التخلص غير السليم من الجهاز من قبل المستخدم إلى تعرضك للعقوبات المنصوص عليها في التشريعات المعمول بها.

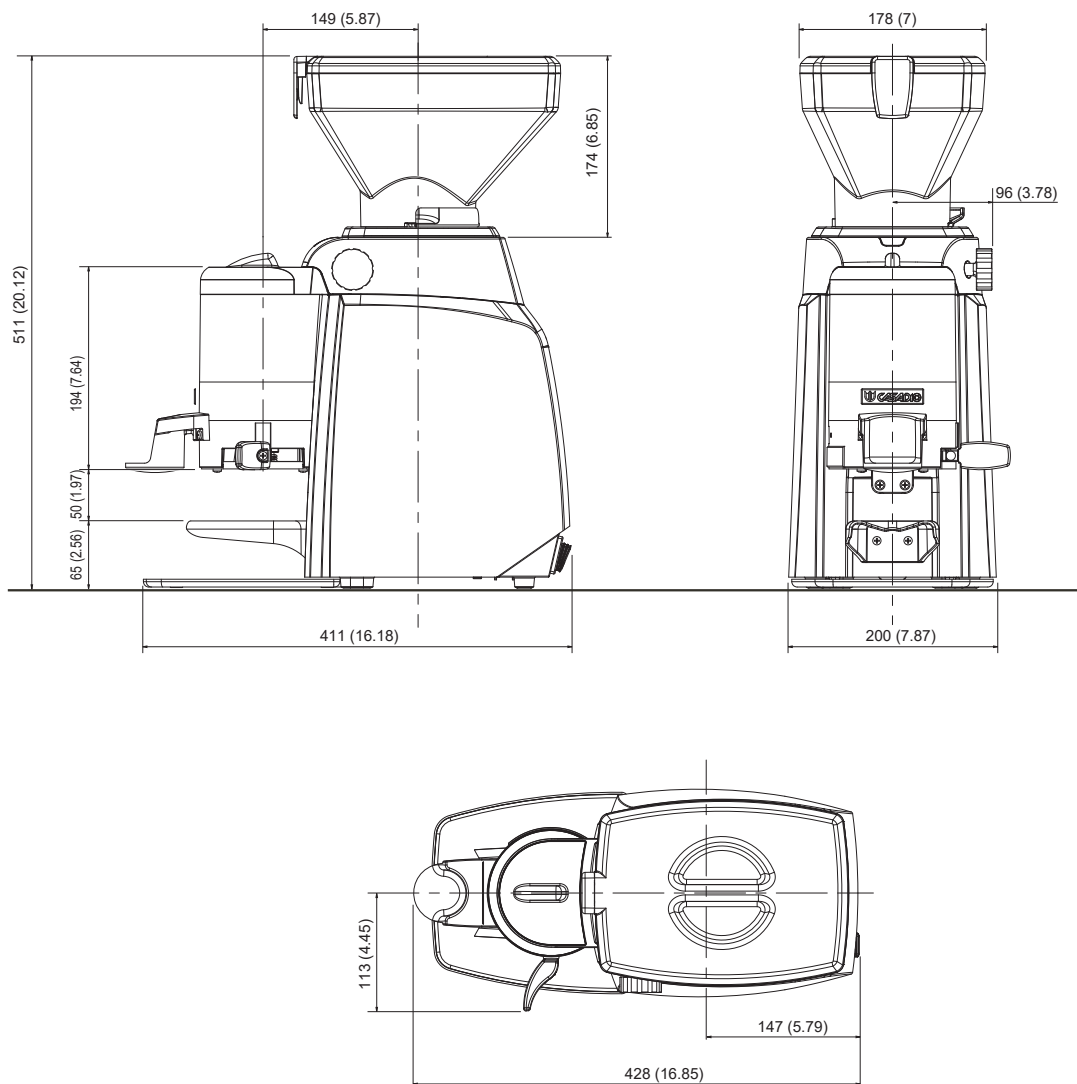
10. الأعطال الوظيفية والأخطاء

المشكلة	السبب	الحل
الجهاز لا يعمل والشاشة متوقفة.	لا توجد طاقة كهربائية.	تأكد من تشغيل مصدر التيار الكهربائي. تأكد من تشغيل المفتاح الرئيسي.
الجهاز لا يعمل ولكن المؤشر الضوئي للتشغيل مضاء.	لم يتم إحكام الصامولة الحلقية.	تحقق من إحكام الصامولة الحلقية بشكل صحيح.
	غالق اليد مغلق.	اسحب الغالق إلى الخارج لتمكين القهوة من الوصول إلى مطحنات البن.
	لا يوجد بن في اليد.	املأ اليد بالبن.
الجهاز يعمل بشكل صحيح ولكن لا يخرج بن مطحون.	اليد مسدودة بحبوب القهوة المضغوطة.	قم بتحريك حبوب القهوة يدويًا في اليد.
	لا توجد فجوة بين مطحنات البن، أو بقايا البن المطحون الزائد بينها.	قم بزيادة المسافة بين مطحنات البن، وقم بتنظيفها.
لا يسقط البن المطحون في وسط مرشح القهوة.	لم يتم ضبط موضع الشوكة بشكل صحيح.	اضبط ارتفاع الشوكة باستخدام الأداة المحددة.
يسقط مرشح القهوة من الشوكة.	لم يتم ضبط موضع الشوكة بشكل صحيح.	اضبط ارتفاع الشوكة باستخدام الأداة المحددة.
يصدر الجهاز صوتًا غير معتاد عند الطحن.	احتمال وجود جسم غريب في غرفة الطحن.	أغلق الغالق واطحن كل البن المتبقي.

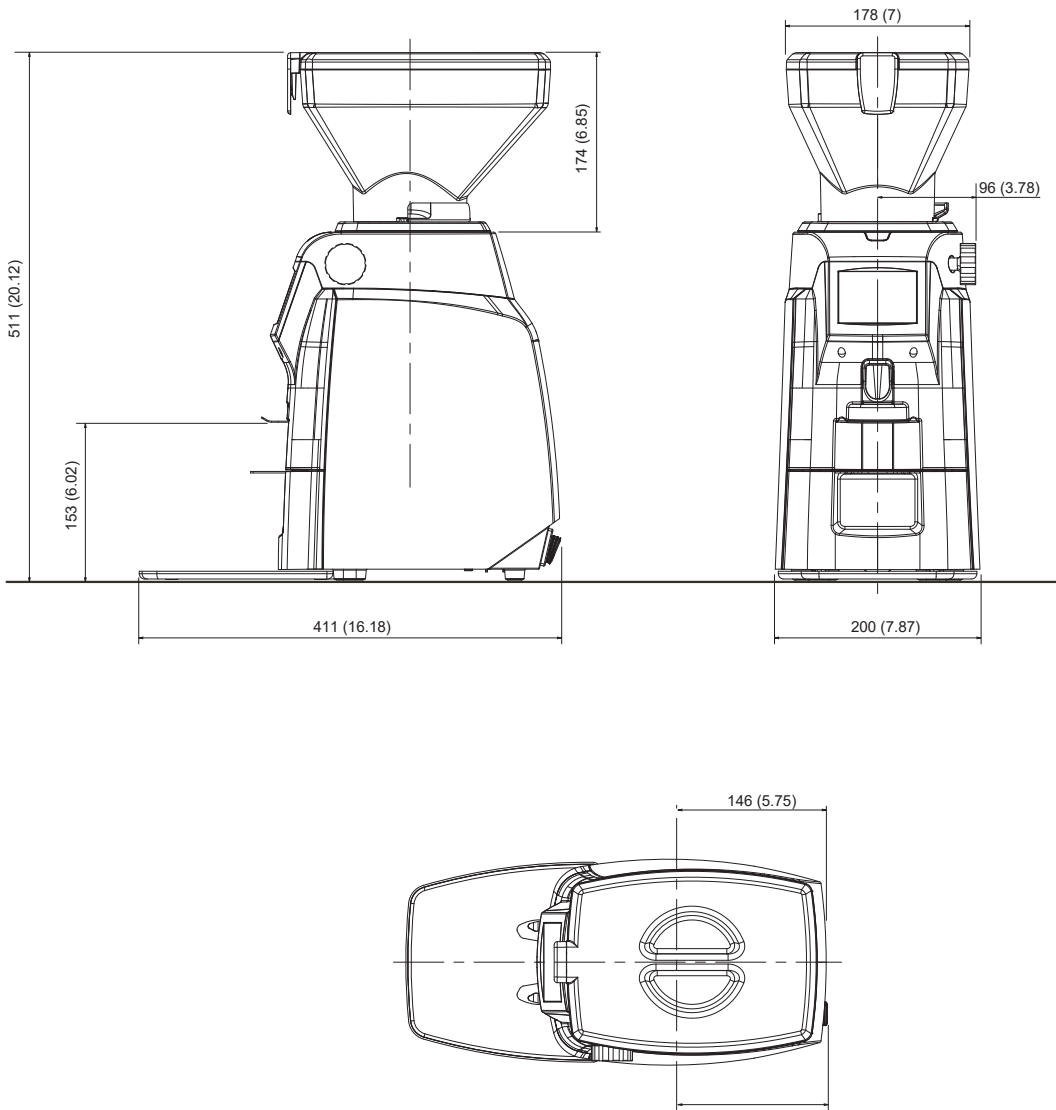
ملاحظة: إذا استمرت المشكلة، فاتصل بخدمة الدعم الفني.

11. البيانات الفنية

ملاحظة: تحتفظ الشركة المصنعة بالحق في إجراء تغييرات أو تحسينات دون إشعار مسبق.



PESO NETTO	Kg	10
NET WEIGHT	pounds	22



PESO NETTO	Kg	9.4
NET WEIGHT	pounds	20.7

Cimbali Group S.p.A.

Via A. Manzoni, 17
20082 Binasco (MI), Italia

cod. 000-000-000(2405)