I

MACINACAFFÈ
MANUALE D'USO E MANUTENZIONE

GB

COFFEE GRINDER
USE AND MAINTENANCE MANUAL

F

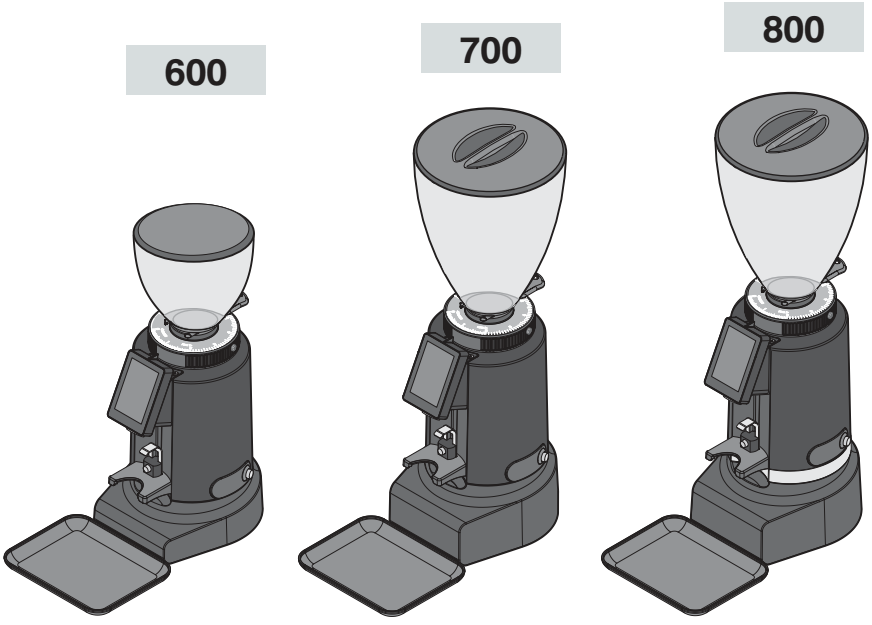
MOULIN À CAFÉ
MANUEL D'UTILISATION

D

KAFFEEMÜHLE
BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

E

MOLINILLO DE CAFÉ
MANUAL DE USO Y MANTENIMIENTO



LEON

MACINACAFFÈ 600 - 700 - 800

Il macinacaffè modello 600 - 700 - 800 è un apparecchio professionale per la macinatura del caffè e la distribuzione dello stesso attraverso una bocchetta erogatrice.

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

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

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

I **Pagina 4**

COFFEE GRINDER 600 - 700 - 800

The coffee grinder 600 - 700 - 800 is a professional machine for grinding coffee and distributing it through a discharge opening.

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

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

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

GB **Page 32**

MOULIN À CAFÉ 600 - 700 - 800

Le moulin à café 600 - 700 - 800 est un appareil professionnel pour la mouture du café en grains et la distribution de ce dernier à travers une bouche de sortie.

Comme tous les appareils électroménagers, il doit être utilisé avec une prudence particulière pour éviter les blessures aux personnes et les dommages à l'appareil.

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

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

F **Page 60**

KAFFEEMÜHLE 600 - 700 - 800

Die Kaffeemühle 600 - 700 - 800 ist ein Profigerät zum Mahlen und nachfolgenden Verteilen des Kaffees durch eine Auswurföffnung.

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

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

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

D **Seite 88**

MOLINILLO DE CAFÉ 600 - 700 - 800

El molinillo de café 600 - 700 - 800 es un aparato profesional para moler el café y para distribuir el mismo por medio de una boca de descarga.

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

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

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

E **Página 116**

MACINACAFFÈ 600 - 700 - 800

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

1 Base
2 Campana
3 Forcella di appoggio
4 Supporto coppa porta-filtro
5 Bocchetta erogatrice
6 Ghiera regolazione macinatura
7 Otturatore campana
8 Interruttore ON-OFF (I-O)
9 Pannello di controllo
10 Coperchio campana
11 Piattino
12 Vite bloccaggio ghiera
13 Pulsante erogazione (start) (ove presente)

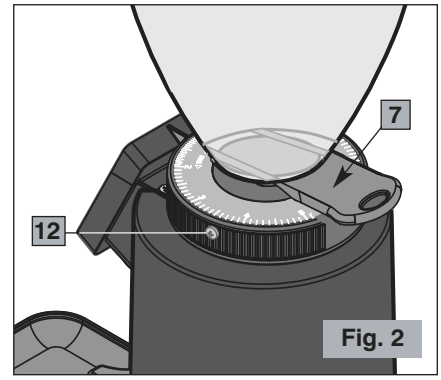
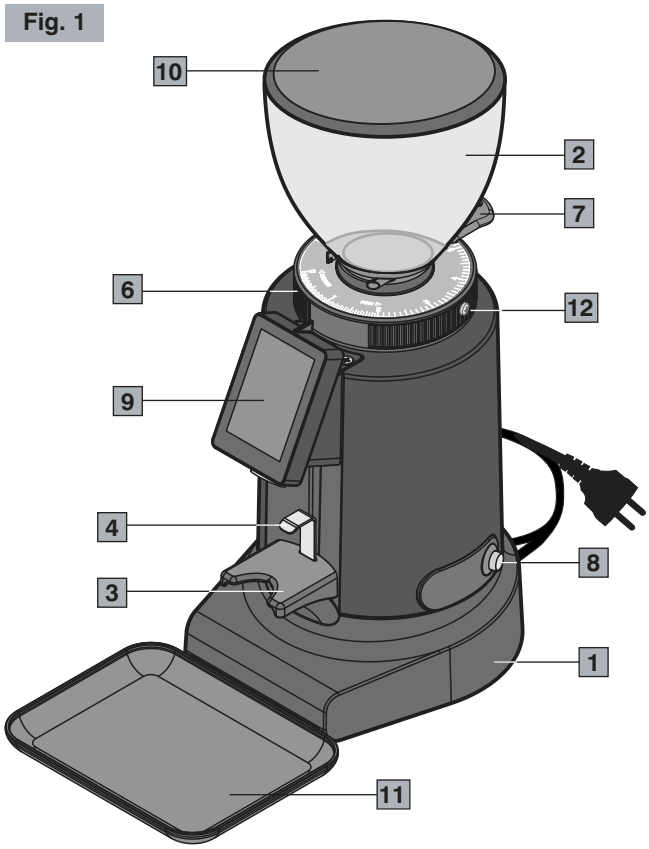
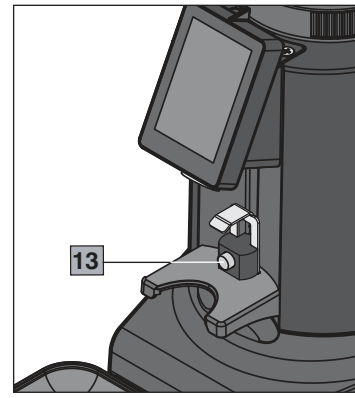
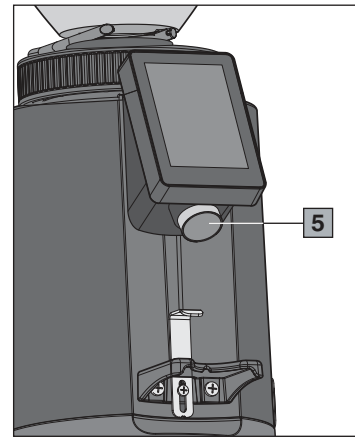


Fig. 2

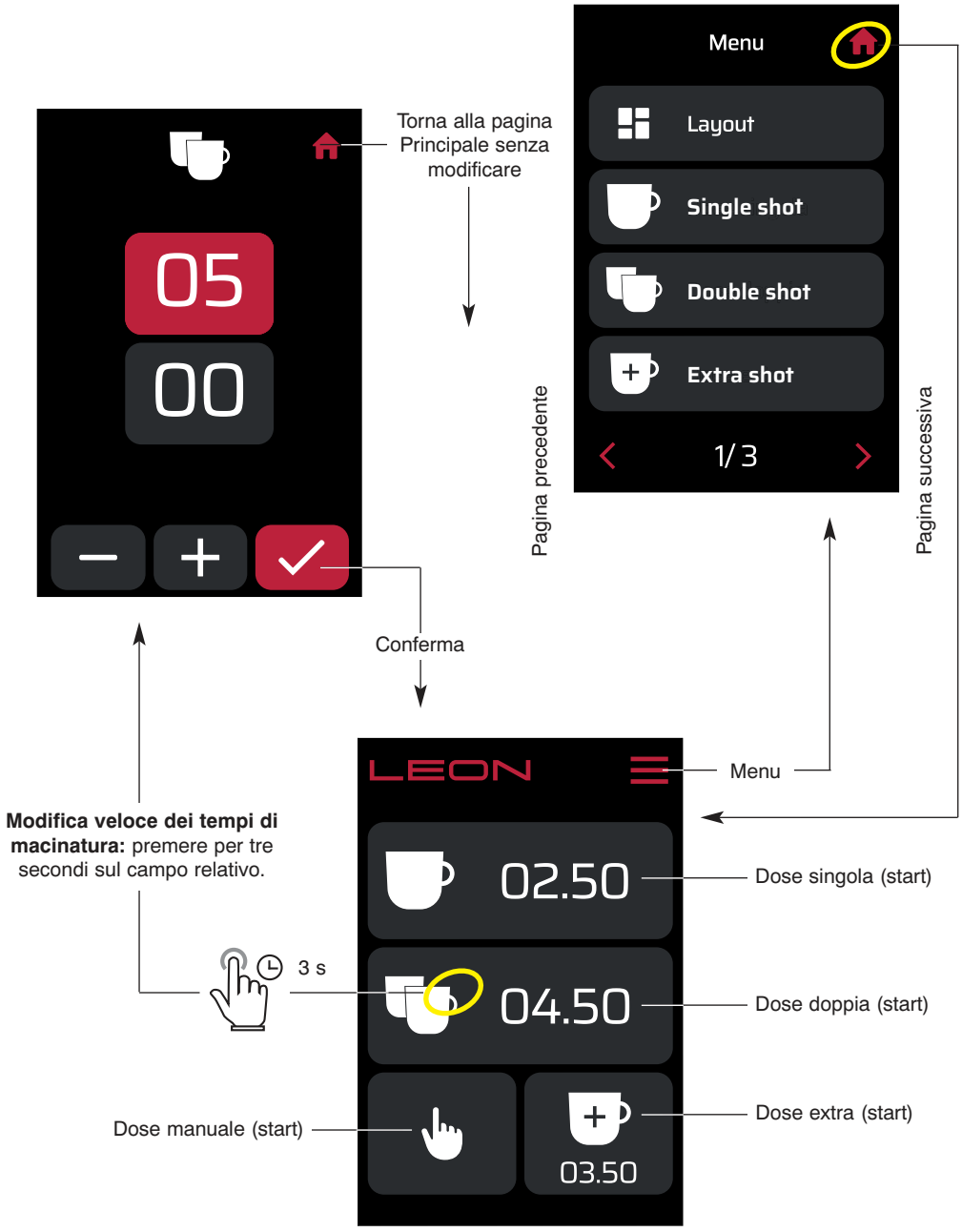
Fig. 1







PANNELLO DI CONTROLLO



Pagina principale
(layout modificabile, vedere pag. 18)

Fig. 3

NORME DI SICUREZZA
AVVERTENZE GENERALI

1. Leggere attentamente le seguenti istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
2. Questo apparecchio è destinato solo per un uso interno.
3. Questo apparecchio non è destinato ad essere installato nelle cucine (tranne per i modelli dotati di morsetto equipotenziale e menzionati nel paragrafo Installazione).
4. La temperatura ambiente massima e minima per il corretto funzionamento dell'apparecchio sono rispettivamente 32°C e 10°C.
5. L'installazione ed ogni operazione di manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da personale qualificato e autorizzato per tali mansioni.
6. Assicurarsi che la tensione della rete di alimentazione corrisponda a quella indicata sulla targa dell'apparecchio e che l'impianto elettrico sia dotato di messa a terra ed interruttore differenziale.
7. Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.
   Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.
8. Scegliere una **posizione ASCIUTTA e RIPARATA**, lontana da spruzzi e getti d'acqua, fonti di calore, fiamme libere e sostanze infiammabili.
9. Collocare l'apparecchio su una superficie **piana e stabile** e dove non possa essere rovesciato. La superficie di appoggio più alta (campana di caffè) deve essere ad un'altezza non inferiore a 1,5 m.
10. Questo apparecchio è destinato all'uso professionale perciò deve essere utilizzato solo da personale esperto e addestrato per tale scopo. Questo apparecchio **NON** è destinato alle lavorazioni industriali di cibo nelle produzioni di massa.
11. Questo apparecchio non è inteso per uso di persone (incluso bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o senza esperienza e conoscenza, a meno che abbiano ricevuto istruzioni relativamente all'uso dell'apparecchio e siano controllati da una persona responsabile per la loro sicurezza.

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

12. **Non** utilizzare questo apparecchio per operazioni diverse da quella di macinare il caffè in grani. Ogni altro uso può essere pericoloso. **Non** utilizzare l'apparecchio senza la campana e il suo coperchio.
13. Lavorare sempre in condizioni di sicurezza, evitare di usare l'apparecchio con le mani o i piedi bagnati e all'aperto.
14. Conservare l'imballaggio originale per un eventuale futuro impiego. È infatti il mezzo più adatto per una corretta protezione dagli urti durante il trasporto.
15. In caso di incendio utilizzare estintori ad Anidride Carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.
16. **Non** immergere mai l'apparecchio nell'acqua!
17. È severamente vietato smontare l'apparecchio o cercare di intervenire in qualsiasi modo all'interno dello stesso.
18. Staccare sempre la spina dalla presa di corrente prima di ogni operazione di manutenzione e pulizia e quando l'apparecchio non è in uso.
19. **Non** spostare l'apparecchio tirandolo per il cavo. **Non** scollegare mai la spina tirandola per il cavo o toccandola con le mani bagnate.

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

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

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

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

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI!

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

CE

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

INSTALLAZIONE

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

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

⚠ Prima di collegare la spina alla presa accertarsi che il pulsante ON-OFF (8 Fig. 1) sia in posizione "O" di spento.

4. Allacciare il cavo di alimentazione ad una presa protetta da interruttore magnetotermico o con fusibili.
   Evitare l'uso di adattatori e spine multiple.
5. Distendere il cavo di alimentazione per l'intera lunghezza. **Non** farlo passare in corrispondenza di spigoli taglienti o superfici calde. **Evitare** di metterlo a contatto con olio. **Evitare** che il cavo di alimentazione penda liberamente dal piano di appoggio dell'apparecchio.
6. Accertarsi che il contenitore dei chicchi di caffè (campana) sia correttamente disposto e abbia l'otturatore (7 Fig. 2) completamente aperto fino a fine corsa.

PREPARAZIONE E USO

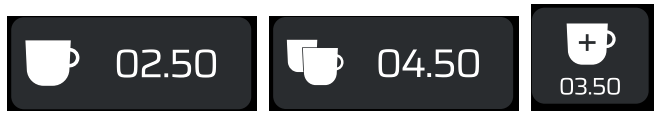
⚠ **Al primo utilizzo:** sciacquare con acqua corrente tutti gli elementi a contatto con gli alimenti: campana, coperchio, otturatore, piattino.

ACCENSIONE

1. Caricare la campana con i chicchi di caffè chiudendola poi con il suo coperchio.
2. Portare l'interruttore ON-OFF sulla posizione "I" (8 Fig. 1). Si accende il display del pannello di controllo (9 Fig. 1) (vedere Fig. 4).

Funzionamento automatico (vedere Fig. 4)

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



5. Per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso toccare lo schermo su un qualsiasi punto.
6. Per riprendere l'erogazione, premere .
7. Per uscire senza finire la dose premere . Il display visualizza la pagina principale.

Funzionamento automatico con pulsante start (se presente) (vedere Fig. 5)

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



4. **Per avviare la dose**, premere il pulsante start (13, Fig. 1) con la coppa porta-filtro posizionando quest'ultima sopra la forcella (3 Fig. 1) e bloccandola sotto il supporto (4 Fig. 1) preventivamente regolato in base al modello della coppa porta-filtro utilizzata.
5. Per mettere in pausa l'erogazione della dose in corso toccare lo schermo su un qualsiasi punto.

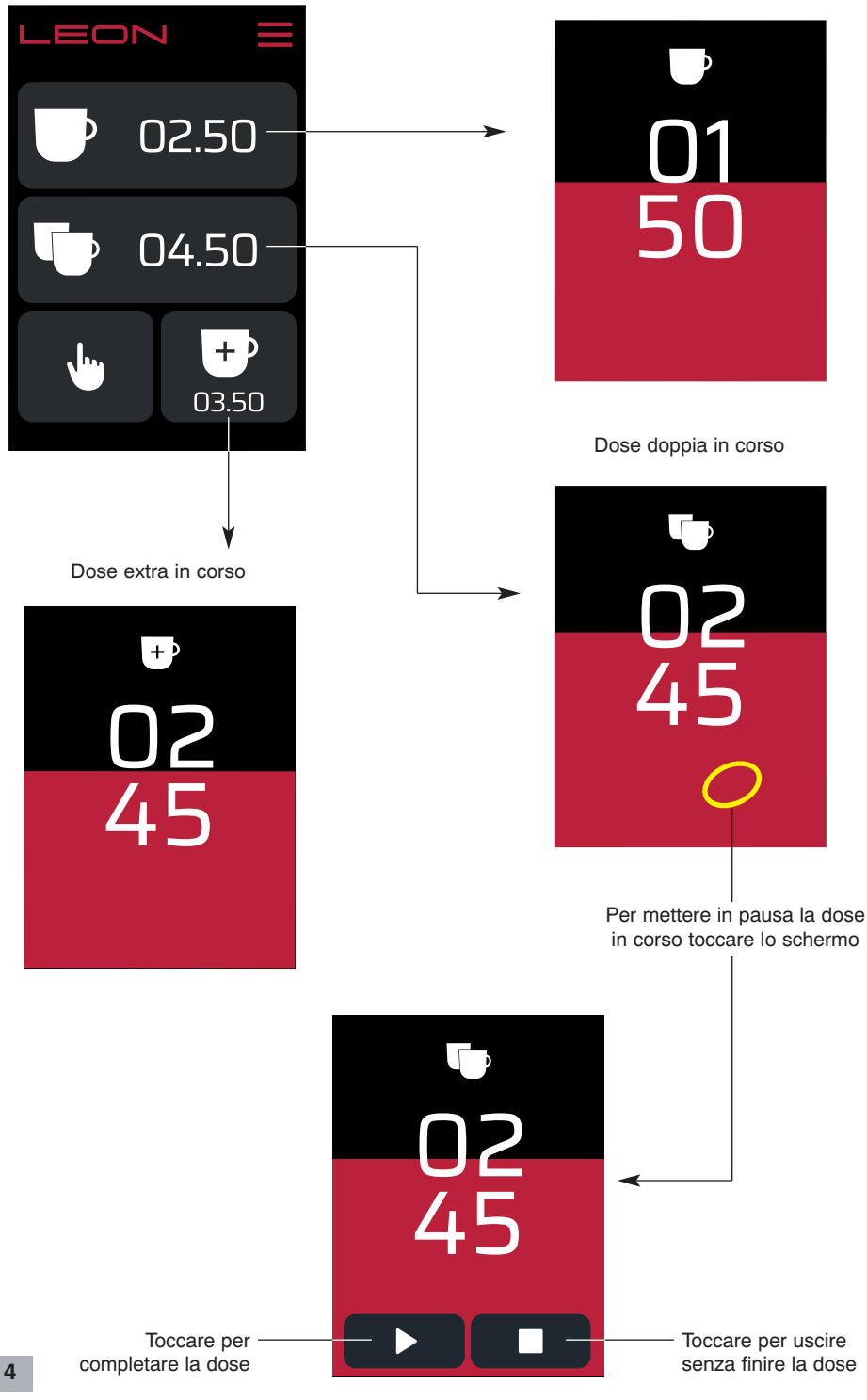

LEON
02.50
04.50
03.50
Dose singola in corso
01
50
Dose doppia in corso
02
45
Dose extra in corso
02
45
Per mettere in pausa la dose
in corso toccare lo schermo
02
45
Toccare per
completare la dose
Toccare per uscire
senza finire la dose

Fig. 4

6 Per riprendere l'erogazione, premere .

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

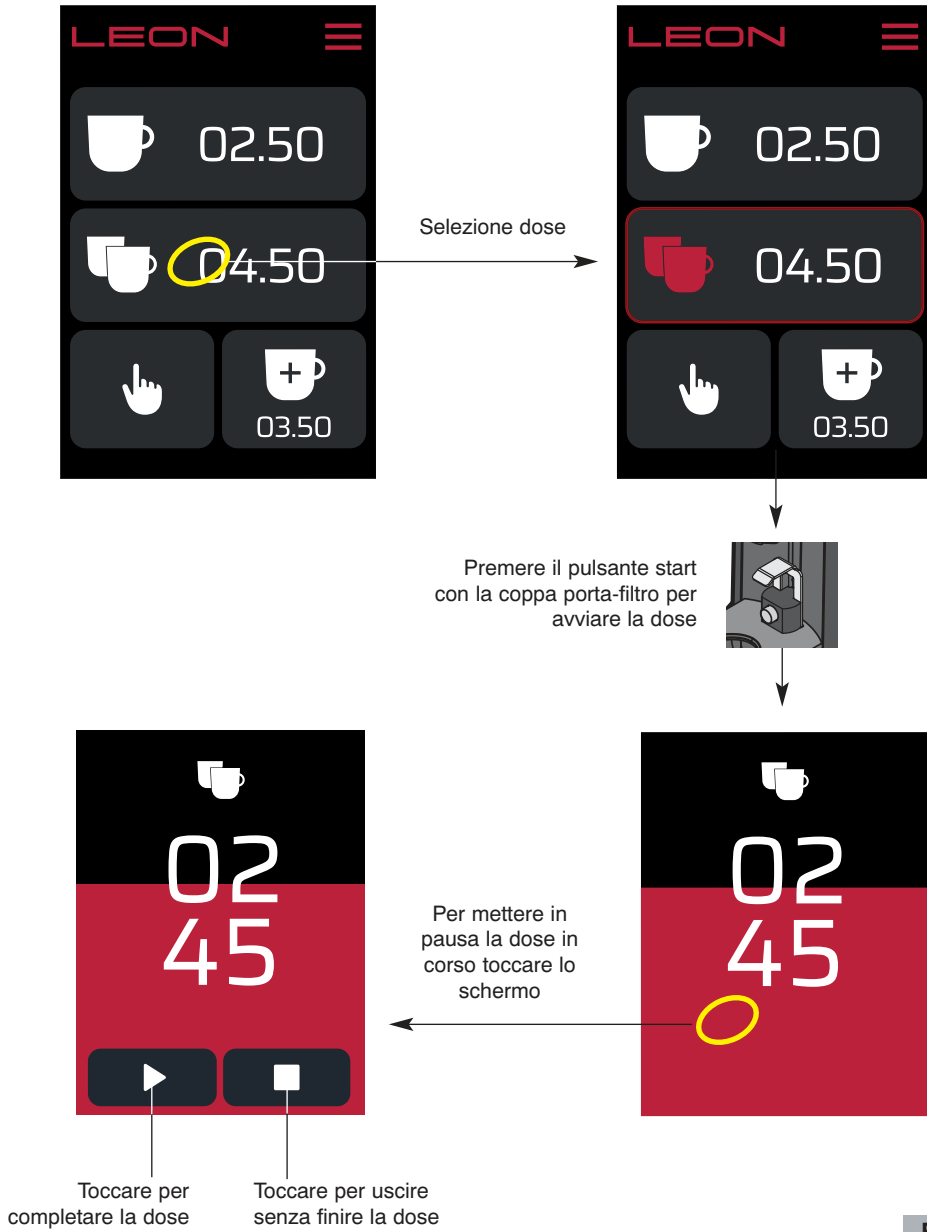
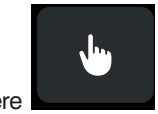


Fig. 5

Funzionamento manuale



3 Per macinare caffè in modo continuo, senza nessuna impostazione di tempo, premere e mantenerlo premuto finché non si conclude l'erogazione.

NOTA! Mantenere la coppa porta-filtro in posizione finché non si conclude l'erogazione!

REGOLAZIONE MACINATURA

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

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

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

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

NOTA! Si raccomanda di macinare piccoli quantitativi di caffè lasciando svuotare le macine ad ogni tentativo di regolazione aprendo e chiudendo quindi ogni volta l'otturatore (7 Fig. 2).

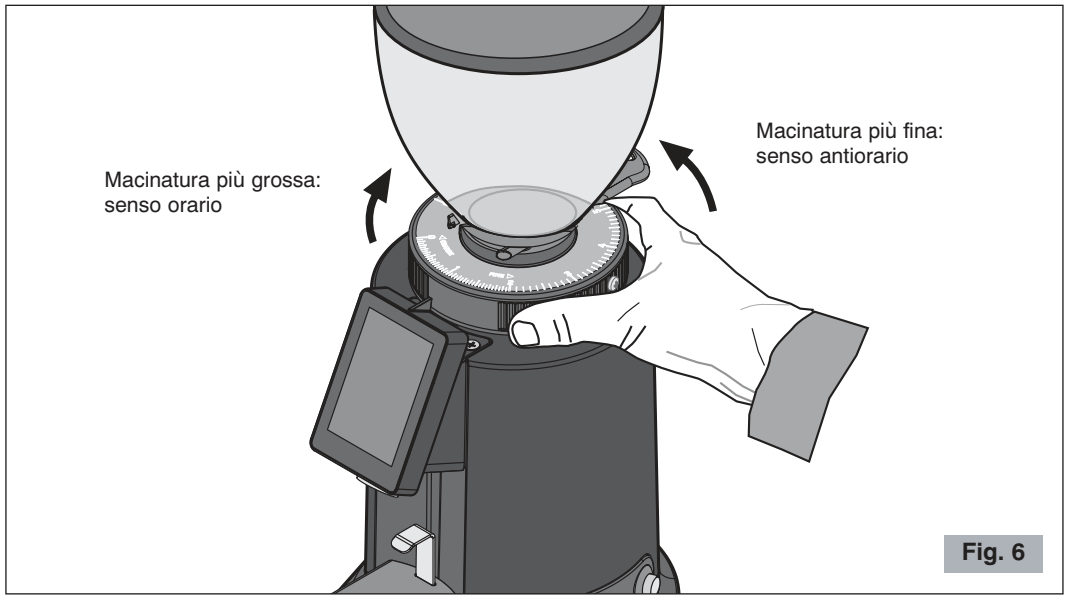


Fig. 6

IMPOSTAZIONE TEMPI DI MACINATURA (vedere Fig. 7 e Fig. 8)

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

Nota: *Il tempo minimo impostabile è 0,30 secondi e quello massimo 60,00 secondi per tutte le dosi.*

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

Modifica veloce dei tempi di macinatura

Dalla pagina principale premere per tre secondi sulla dose desiderata. Il display visualizza la pagina relativa di modifica dei tempi di macinatura (vedere Fig. 7).

Premere sulle unità o i centesimi del tempo che si vuole cambiare.

Aumentare o diminuire il valore con i tasti  e , solo per i centesimi questo cambia di 5 alla volta.

Per aumentare o diminuire più velocemente, tener premuto i tasti rispettivi.

Confermare con .

Il display ritorna alla pagina principale.

Per uscire senza modificare, premere .

Modifica dei tempi di macinatura dalla pagina 1/3 del menu

Accedere alla pagina della dose doppia per esempio (vedere Fig. 8).

Premere sulle unità o i centesimi del tempo che si vuole cambiare.

Aumentare o diminuire il valore con i tasti  e , solo per i centesimi questo cambia di 5 alla volta.

Per aumentare o diminuire più velocemente, tener premuto i tasti rispettivi.

Confermare con .

Il display ritorna alla pagina 1/3 del menu.

Per uscire senza modificare, premere  oppure .

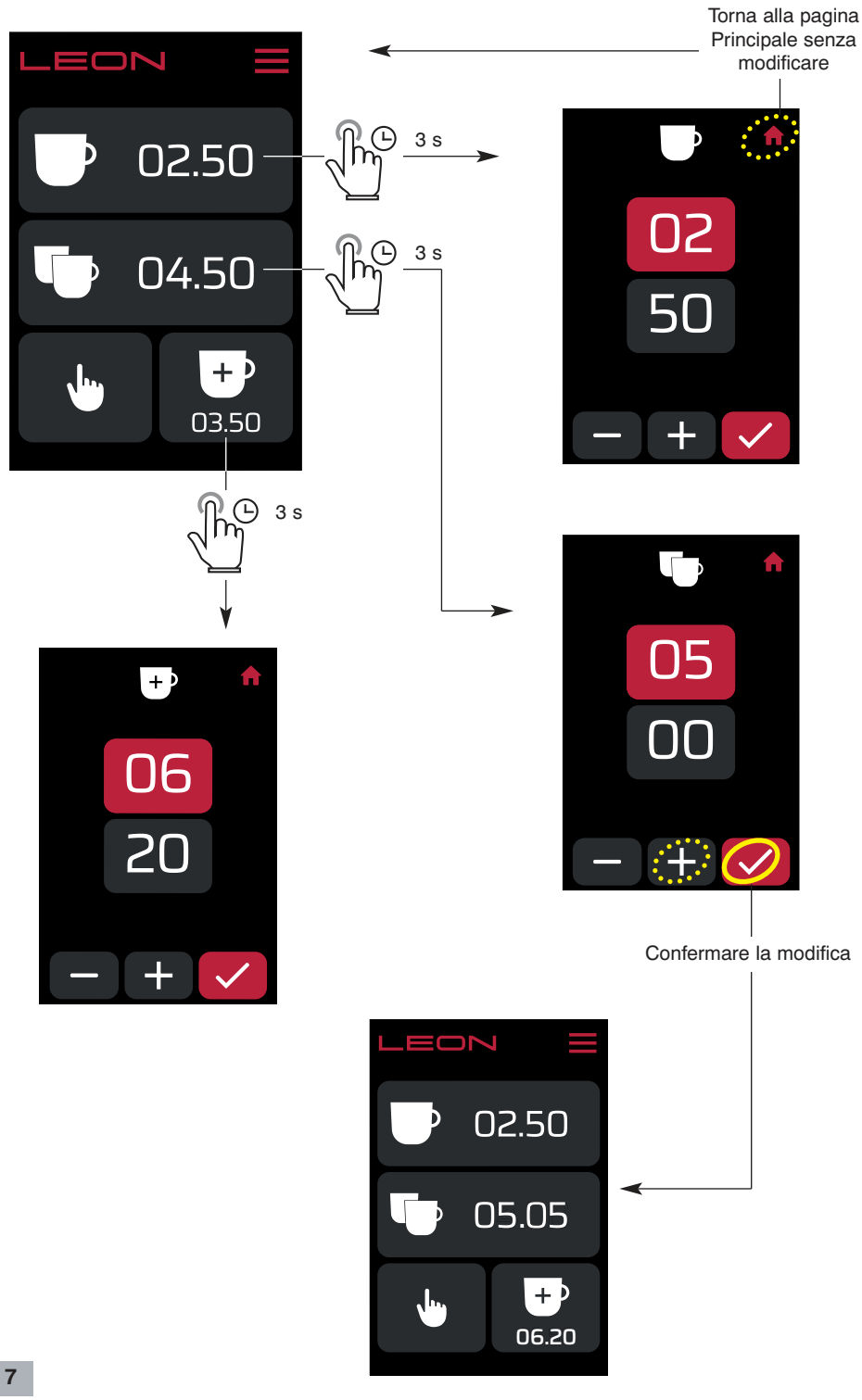

Torna alla pagina Principale senza modificare
LEON
02.50
04.50
03.50
3 s
3 s
3 s
02
50
05
00
06
20
Confermare la modifica
LEON
02.50
05.05
06.20

Fig. 7

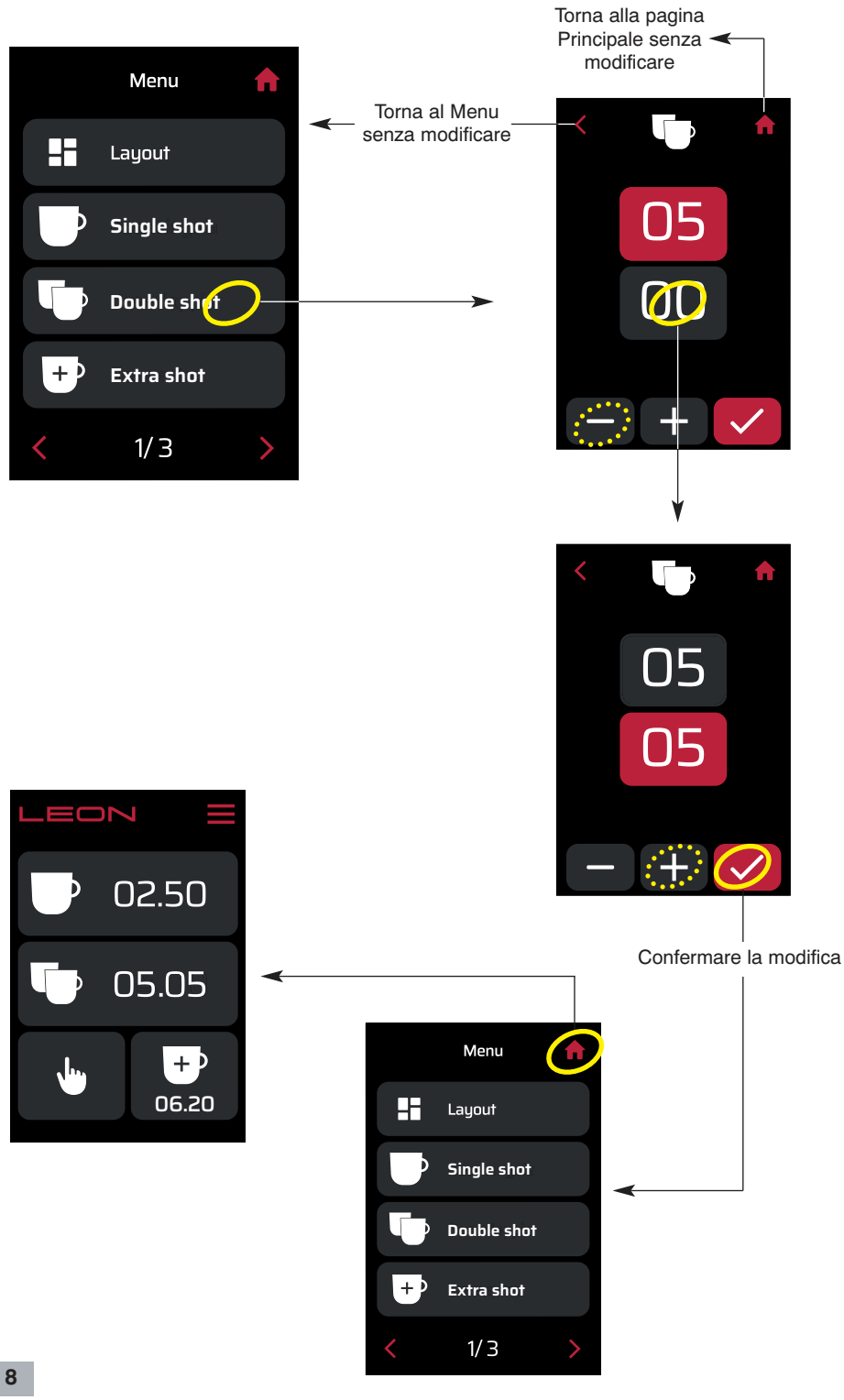

Torna alla pagina
Principale senza
modificare
Torna al Menu
senza modificare
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
05
00
05
05
Confermare la modifica
LEON
02.50
05.05
06.20
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

Fig. 8

Pausa/arresto erogazione dose

Durante l'erogazione, se si desidera mettere in pausa o finire la dose (singola. doppia o extra), toccare lo schermo.

L'apparecchio si mette in pausa, sullo schermo appaiono i tasti  e .

Per riprendere l'erogazione della dose premere  per uscire senza terminare la dose premere  (vedere Fig. 9).

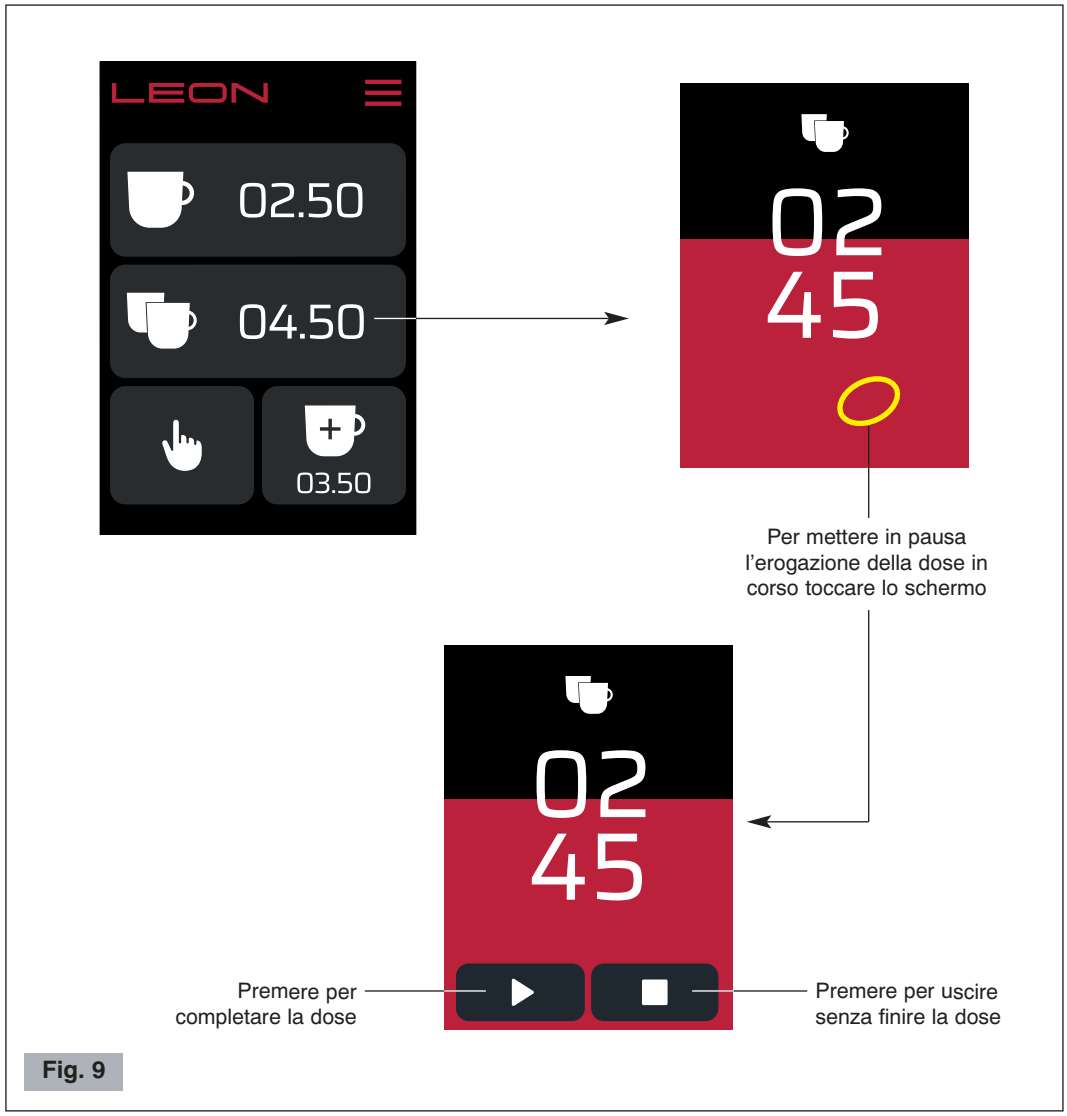


Fig. 9

SEGNALAZIONE DI USURA MACINE

Quando le macine sono usurate, sul display viene visualizzato un avvertimento  (vedere Fig. 10).

Premendo , il display visualizza la pagina indicante l'usura delle macine e il simbolo di avvertimento.

Provvedere alla sostituzione delle macine.

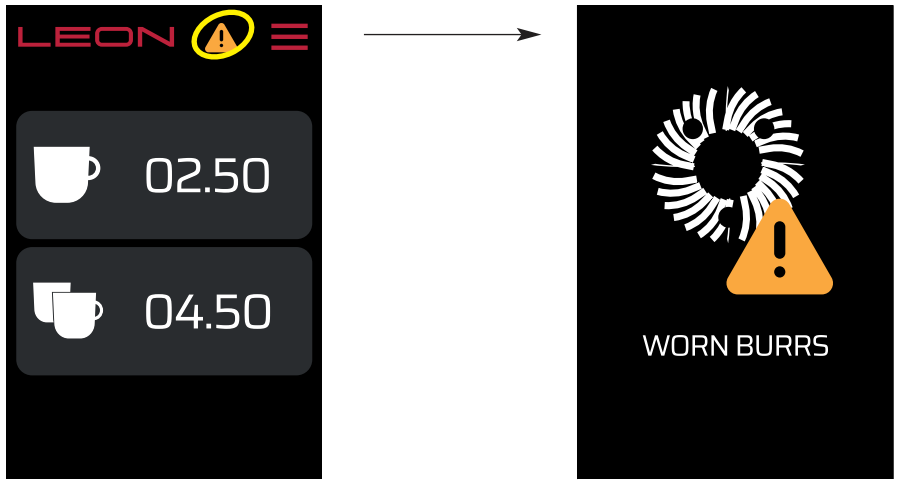


Fig. 10

IL MENU

Per entrare nel Menu dalla pagina principale, premere  (vedere Fig. 11). Appare la prima pagina del menu. Per passare da una pagina all'altra utilizzare i tasti  e .

Una volta nella pagina del menu desiderata, per tornare alla pagina principale, premere , mentre per tornare alla pagina del Menu premere  (vedere Fig. 12).



Fig. 11

LAYOUT (Fig. 12 e Fig. 13)

Il menu Layout permette la personalizzazione della pagina principale. Si può scegliere di fare visualizzare:

- tutte le dosi (singola, doppia, extra e manuale)
- solo la dose singola
- la dose singola e doppia
- la dose singola, doppia e extra
- la dose singola, doppia e manuale

In più si può scegliere tra due layout:

- orizzontale
- verticale

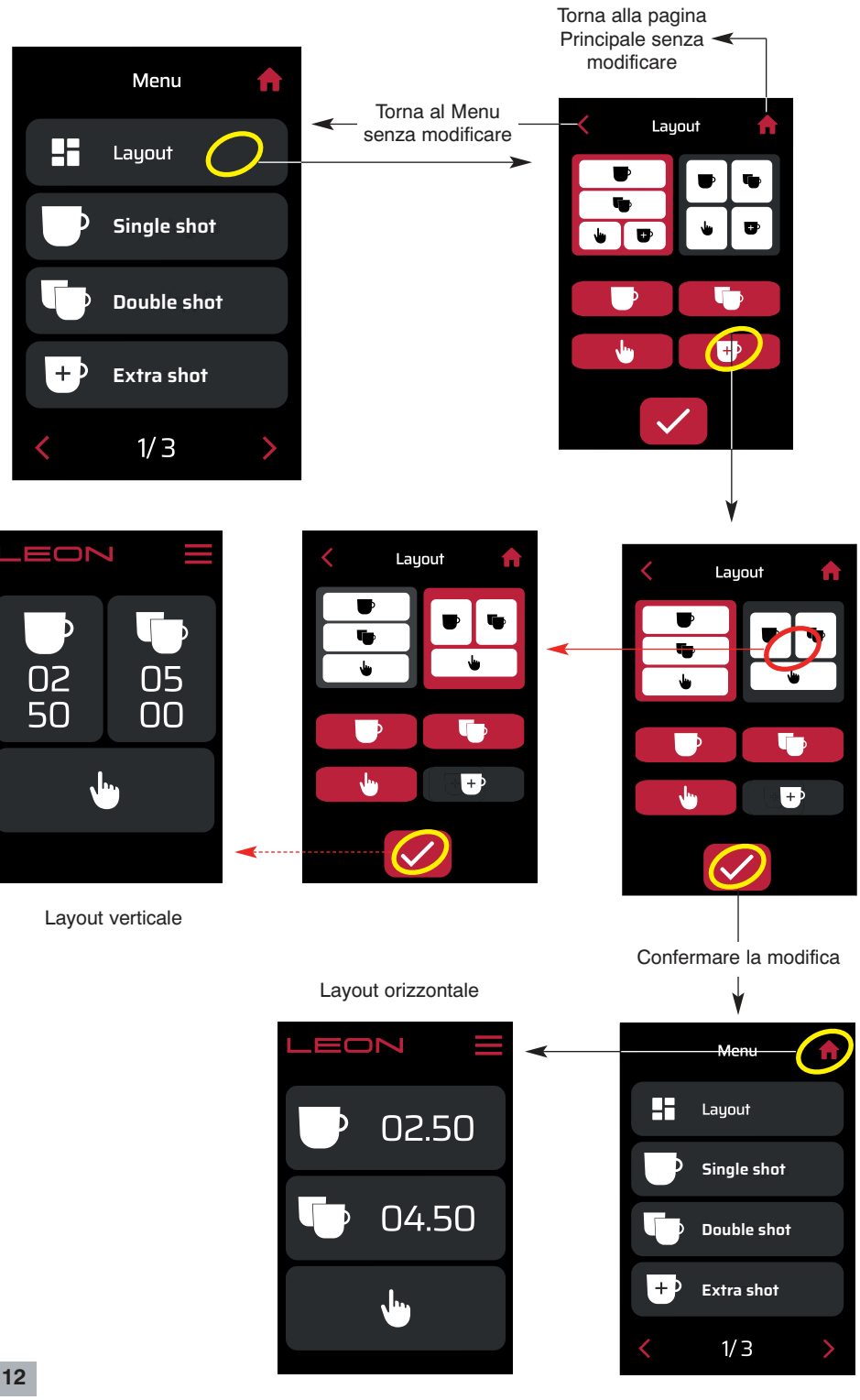
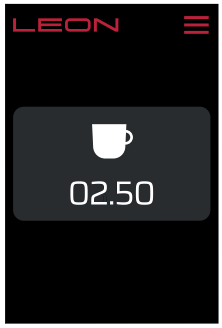
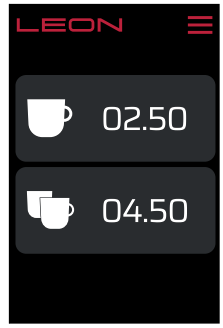

Torna alla pagina
Principale senza
modificare
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Torna al Menu
senza modificare
Layout
LEON
02
50
05
00
Layout
Layout
Layout verticale
Confermare la modifica
Layout orizzontale
LEON
02.50
04.50
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

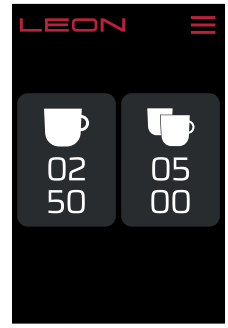
Fig. 12

Singola

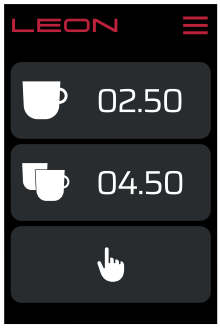


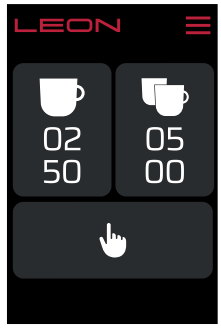
Singola e Doppia



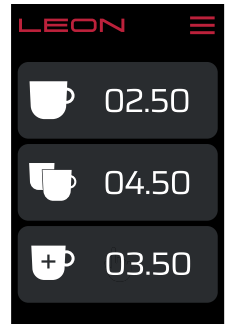


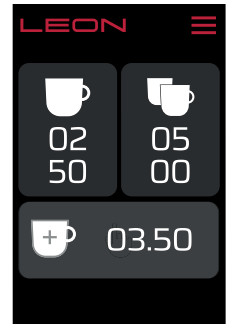
Singola, Doppia e Manuale



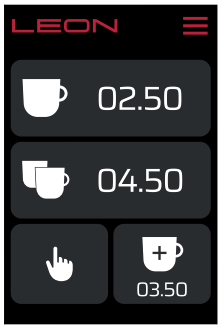


Singola, Doppia e Extra





Singola, Doppia, Extra e Manuale



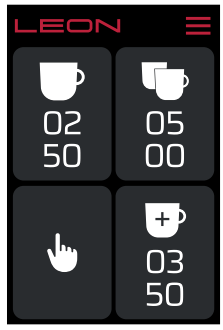


Fig. 13

Abilitare o disabilitare la visualizzazione delle dosi e del layout desiderati premendo sui campi relativi.

Alla fine confermare le scelte con .

Per le combinazioni possibili vedere Fig. 13.

DOSE SINGOLA, DOPPIA E EXTRA

Impostazione dei tempi di macinatura, vedere paragrafo relativo a pagina 13.

CONTATORI DOSI EROGATE (Fig. 14)

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

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

Leggere i contatori

Entrare nella pagina 2/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa (vedere Fig. 14).

Il display visualizzerà per prima la pagina dei contatori della dose singola.

Premendo  e  si passa rispettivamente ai contatori della dosa doppia ed extra.

Per ogni dose la pagina mostra:

- il contatore delle dosi totali: singola + doppia + extra/singola + manuale/singola, **non resettabile**
- il contatore totale della dose visualizzata (singola, doppia o extra), **non resettabile**
- il contatore parziale della dose visualizzata (singola, doppia o extra) erogata **dall'ultimo reset**

Il contatore parziale (dosi singole, dosi doppie, dosi extra) si può azzerare premendo  (vedere Fig. 14). Confermare con  oppure annullare con .

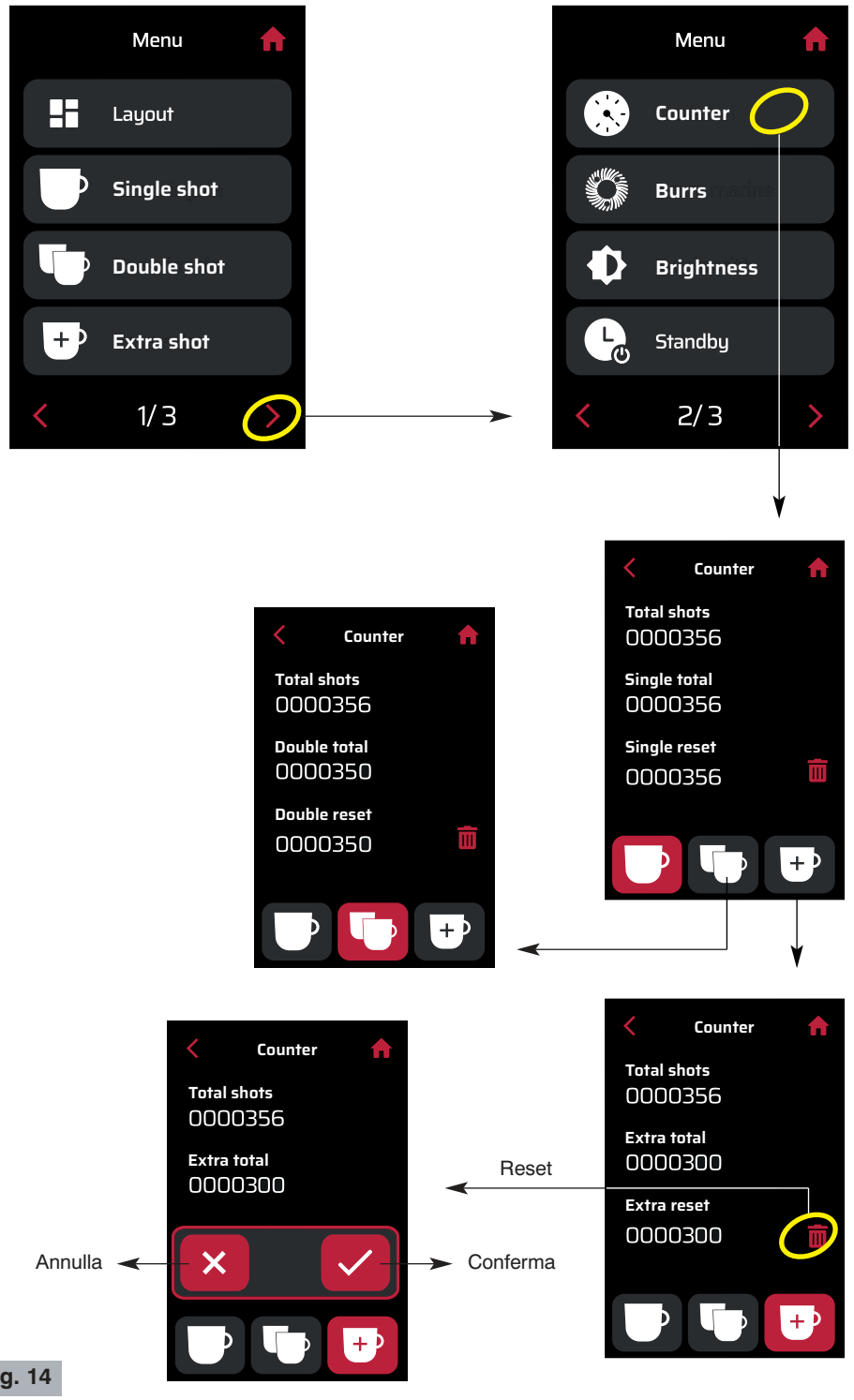

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Menu
Counter
Burrs
Brightness
Standby
2/3
Counter
Total shots
0000356
Double total
0000350
Double reset
0000350
Counter
Total shots
0000356
Single total
0000356
Single reset
0000356
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Annulla
Conferma
Reset
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Extra reset
0000300

Fig. 14

MACINE

Per vedere l'usura delle macine, entrare nella pagina 2/3 del menu e premere 

(vedere Fig. 15).

Il display visualizzerà la pagina con i dati di usura delle macine.

Per resettare il dato premere 

.

Confermare con  oppure annullare con 
.

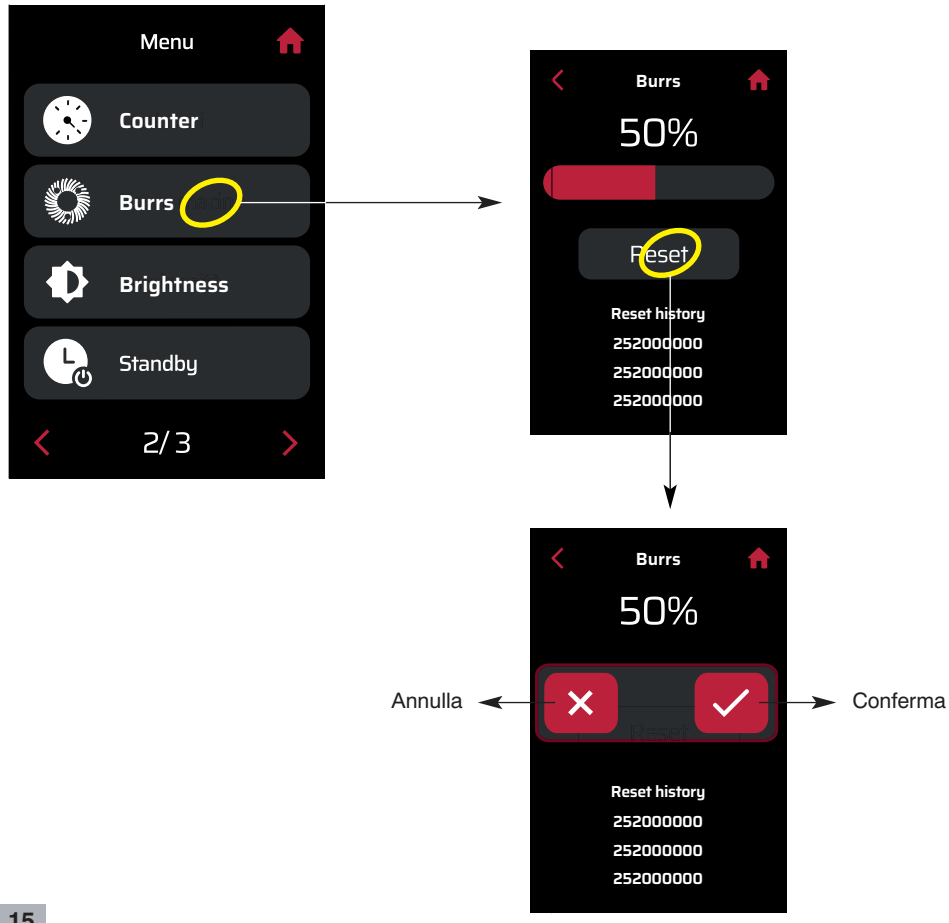
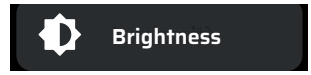


Fig. 15

LUMINOSITÀ

Questa voce del menu consente di impostare la luminosità del display in % (valore da 30 a 100).

Entrare nella pagina 2/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa (vedere Fig. 16).

Aumentare o diminuire la luminosità con i tasti  e .

Confermare con .

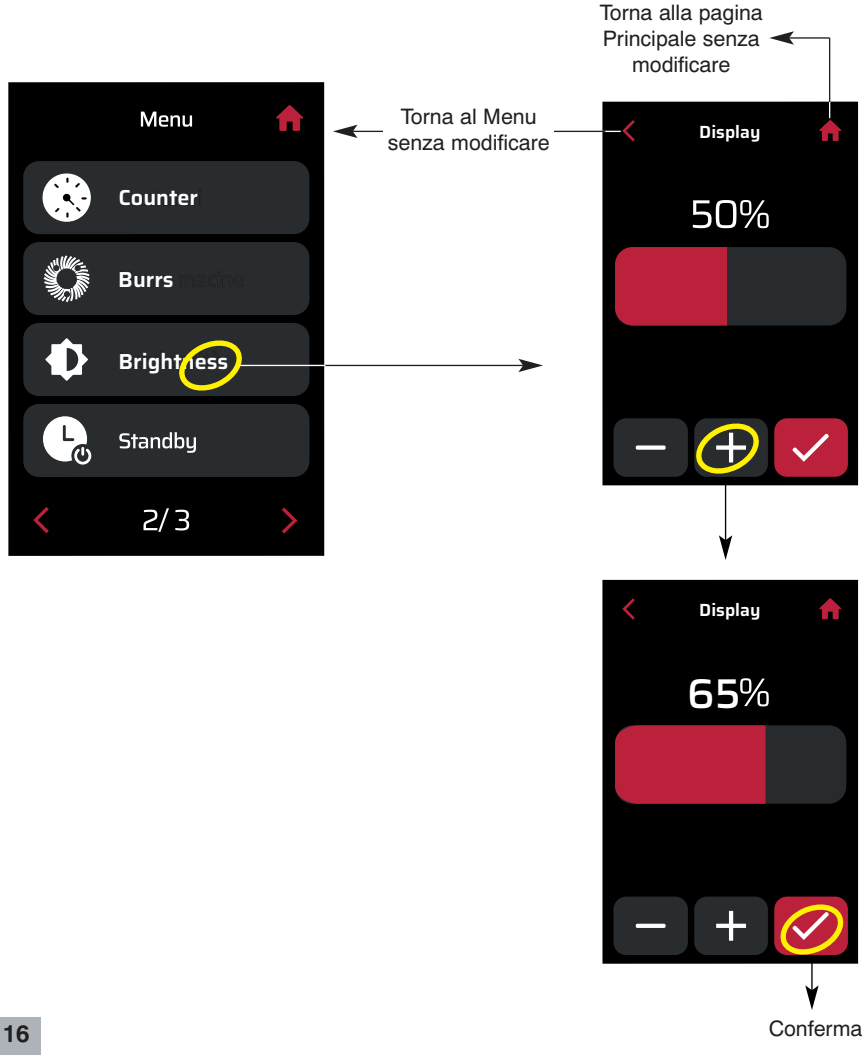


Fig. 16

STAND-BY

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

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

Entrare nella pagina 2/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa (vedere Fig. 17).

Aumentare o diminuire i minuti con i tasti  e .

Confermare con .

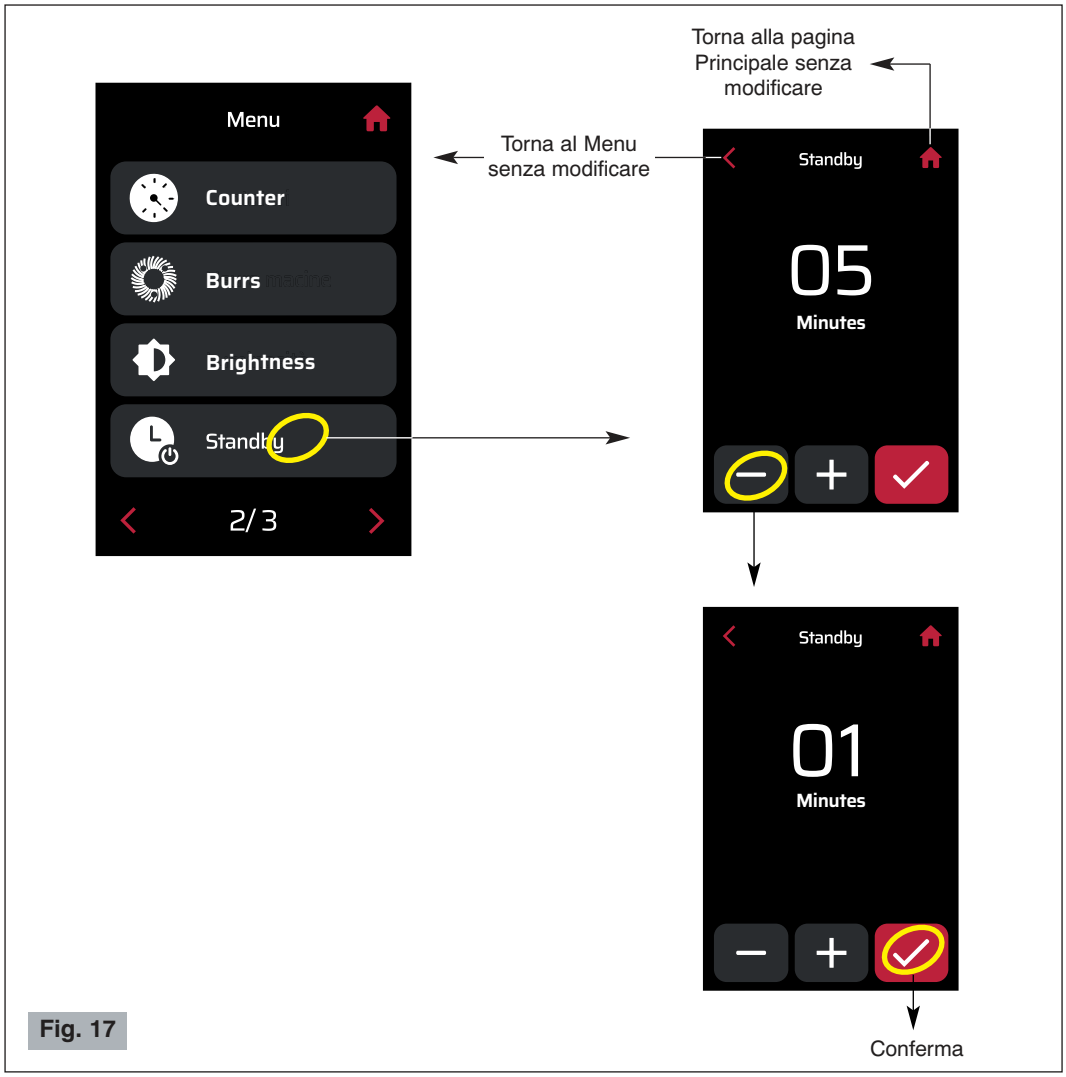


Fig. 17

LINGUA

Questa voce del menu consente di selezionare la lingua del display tra quelle disponibili (5).

Entrare nella pagina 3/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa (vedere Fig. 18).

Selezionare la lingua desiderata e confermare con .

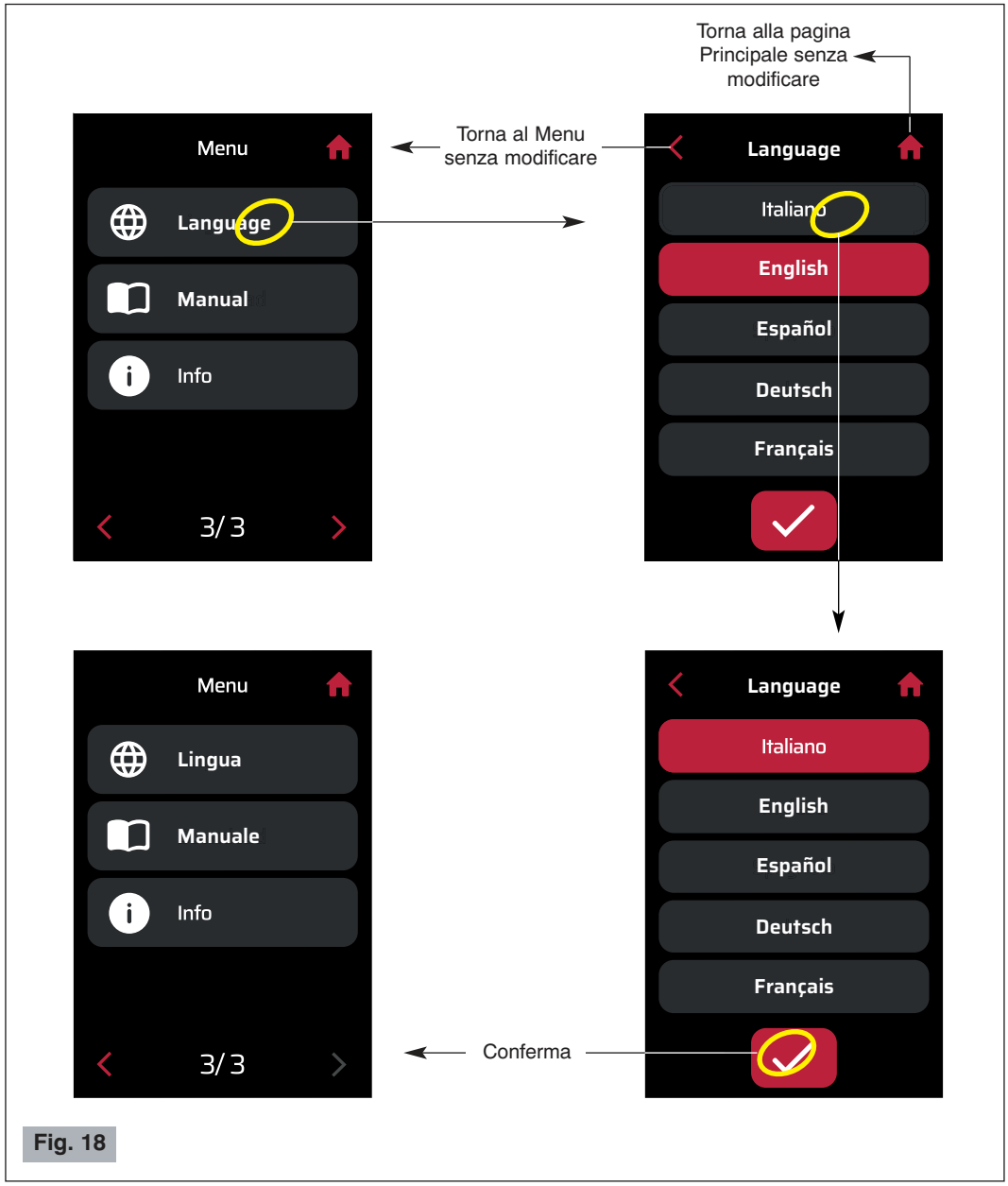
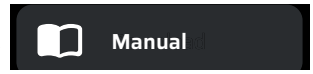


Fig. 18

MANUALE D'ISTRUZIONI

Questa voce del menu consente di scaricare il manuale dell'apparecchio scansionando il QR code.

Entrare nella pagina 3/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa (vedere Fig. 19).

Scansiona il QR code con il tuo smartphone per eseguire il download immediato del manuale d'istruzioni in PDF.

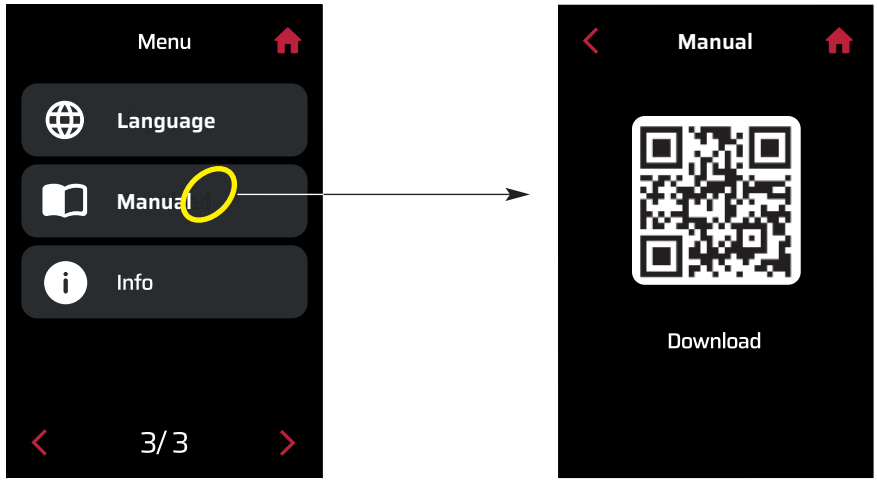
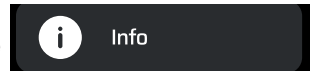


Fig. 19

INFO

Informazione sulla versione software ecc.

Entrare nella pagina 3/3 del menu e premere 

per entrare nella pagina relativa.

REGOLAZIONE SUPPORTO COPPA PORTA-FILTRO

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

Mediante un cacciavite a croce di medie dimensioni, allentare la vite di serraggio del supporto, regolarne la sua altezza e poi stringere nuovamente la vite (vedere Fig. 20).

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

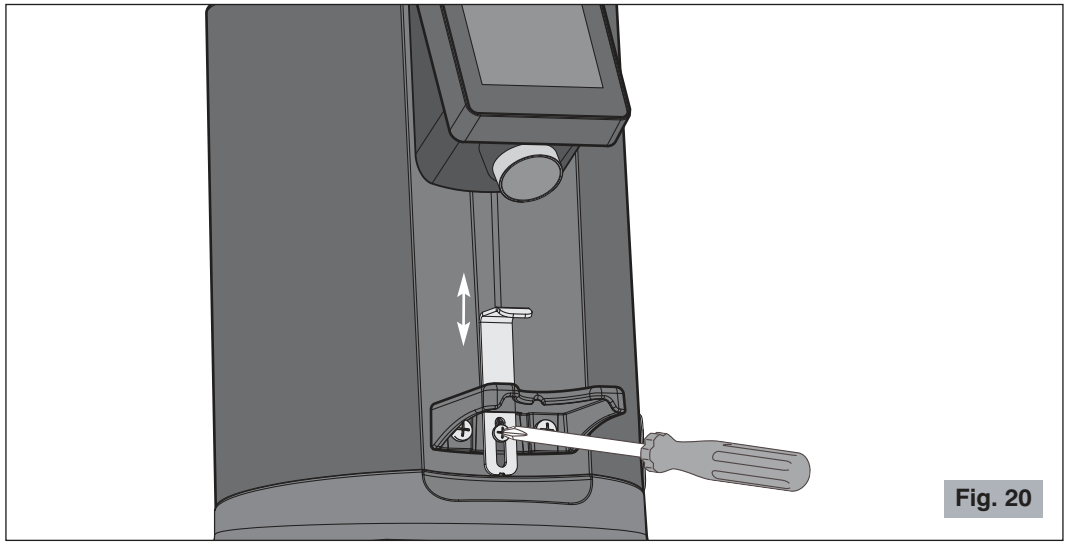


Fig. 20

AVVERTENZE E SUGGERIMENTI

⚠ **<u>Non</u> operare <u>mai</u> senza la campana o con la campana senza il suo coperchio.**

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

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

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

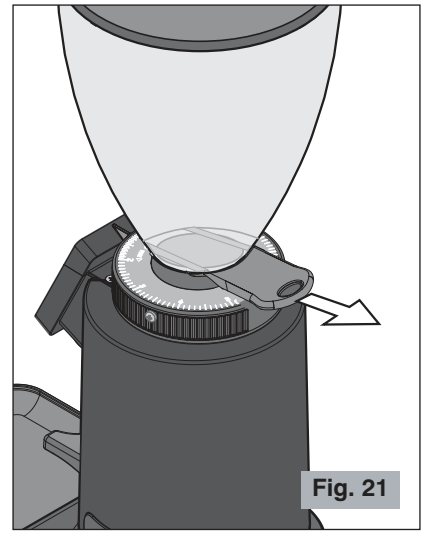


Fig. 21

PULIZIA

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

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

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

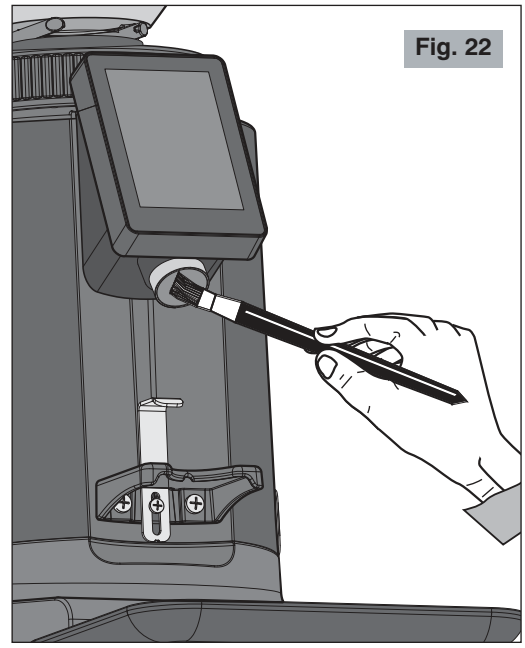


Fig. 22

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

- **Per la pulizia della base e del piattino**, utilizzare un panno umido di acqua o di alcol.

  Asciugare con un panno asciutto.

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

Una volta rimossa la campana è possibile lavarla con acqua tiepida e sapone neutro, risciacquarla e asciugarla attentamente.

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

MANUTENZIONE

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

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

Le macine sono una parte soggetta a normale usura e il costruttore consiglia di sostituire le macine indicativamente ogni 400 kg per i modelli 600 e 700, e 600 kg per il modello 800. La normale usura delle macine può variare in relazione al tipo di caffè utilizzato ed al grado di tostatura, rendendo variabile l'indicazione dei kg prodotti, anche perché influenzati dagli intervalli di pulizia e manutenzione macine, in base all'utilizzo di uno spazzolino o pennello e/o l'uso prodotti specifici come Puly Grind.

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

GUASTI E RIMEDI

(vedere Tabella)

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

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

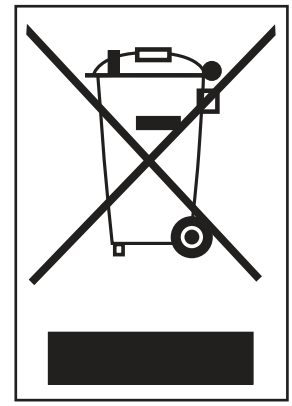
Soltanto gli specialisti competenti possono effettuare interventi e riparazioni sull'apparecchio.

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

Problema	Soluzione
L'apparecchio non si accende.	• Controllare che la spina sia inserita. • Controllare che l'interruttore di protezione a muro sia acceso. • Controllare che l'interruttore dell'apparecchio sia su ON. • Se il problema si manifesta dopo un lungo periodo di uso intensivo, o ad un sovraccarico, è possibile che il motore sia in protezione termica! Attendere almeno 20 minuti e riprovare. Si può ridurre il tempo di attesa posizionando l'apparecchio in un posto fresco.
La granulometria non è uniforme.	• Provare a macinare molto grosso per alcuni secondi, poi ripristinare la regolazione corretta. • Chiamare l'Assistenza Tecnica per controllare/sostituire le macine.
Il caffè non esce correttamente dalla bocchetta erogatrice.	• Verificare che la bocchetta erogatrice del caffè sia libera.
Il motore si blocca.	• Se a causa di una errata regolazione di macinatura o per la presenza di un corpo estraneo nelle macine dovesse bloccarsi il motore, provare ad allargare al massimo la granulometria manovrando in senso orario la ghiera di regolazione (6 Fig. 1). Se questo non fosse sufficiente, allora spegnere l'apparecchio, staccare la spina di alimentazione e rivolgersi a personale tecnicamente qualificato.
(Solo nei modelli con il pulsante start 13 Fig. 1) L'apparecchio inizia ad erogare appena si seleziona una delle dosi.	• Assicurarsi che quando si accende l'apparecchio non ci sia la coppa porta-filtro posizionata e che il pulsante start non sia in alcun modo premuto.

SMALTIMENTO

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



Questo prodotto è stato realizzato con materiali e componenti di prima qualità adatti al riciclaggio e riutilizzabili.
Non gettare pertanto l'apparecchio nei normali rifiuti domestici quando è arrivato il momento di smaltirlo bensì consegnarlo presso i punti di raccolta per il riciclaggio di apparecchi elettrici ed elettronici. Ciò viene indicato dal simbolo raffigurato a lato sul prodotto e nelle istruzioni per l'uso.
Informarsi sui punti di raccolta pubblici presso il proprio comune.

CONDIZIONI DI GARANZIA

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

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

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

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

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

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

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

CON RISERVA DI MODIFICHE

COFFEE GRINDER 600 - 700 - 800

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

1. Motor housing
2. Bean hopper
3. Support fork
4. Filter-holder support
5. Discharge opening
6. Grinding adjustment disc
7. Bean hopper shutter
8. ON-OFF (I-O) switch
9. Control panel
10. Hopper lid
11. Tray
12. Disc locking screw
13. Start button (if available)

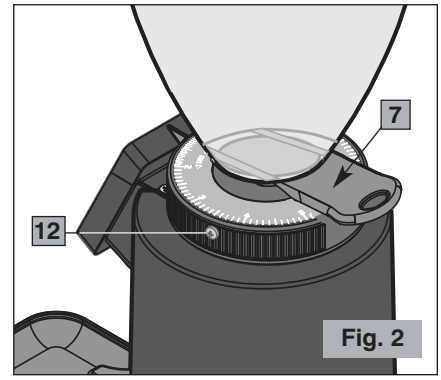
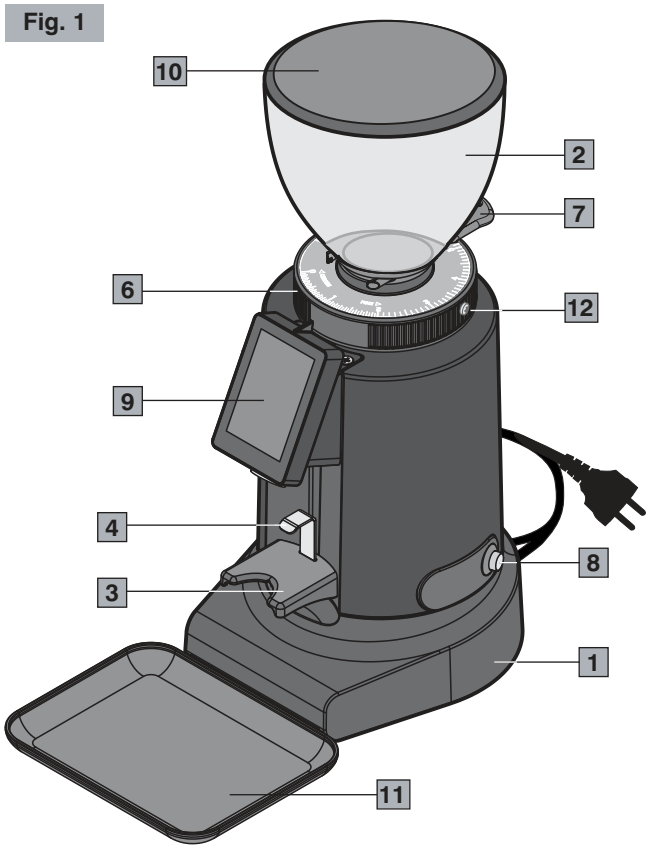
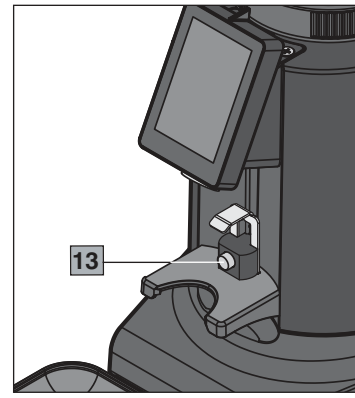
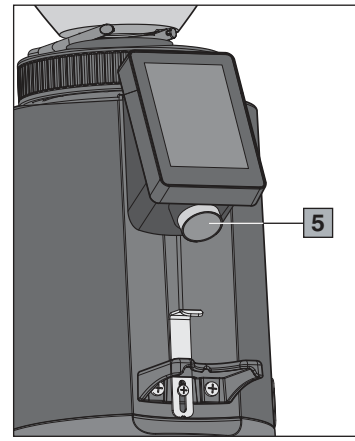


Fig. 2

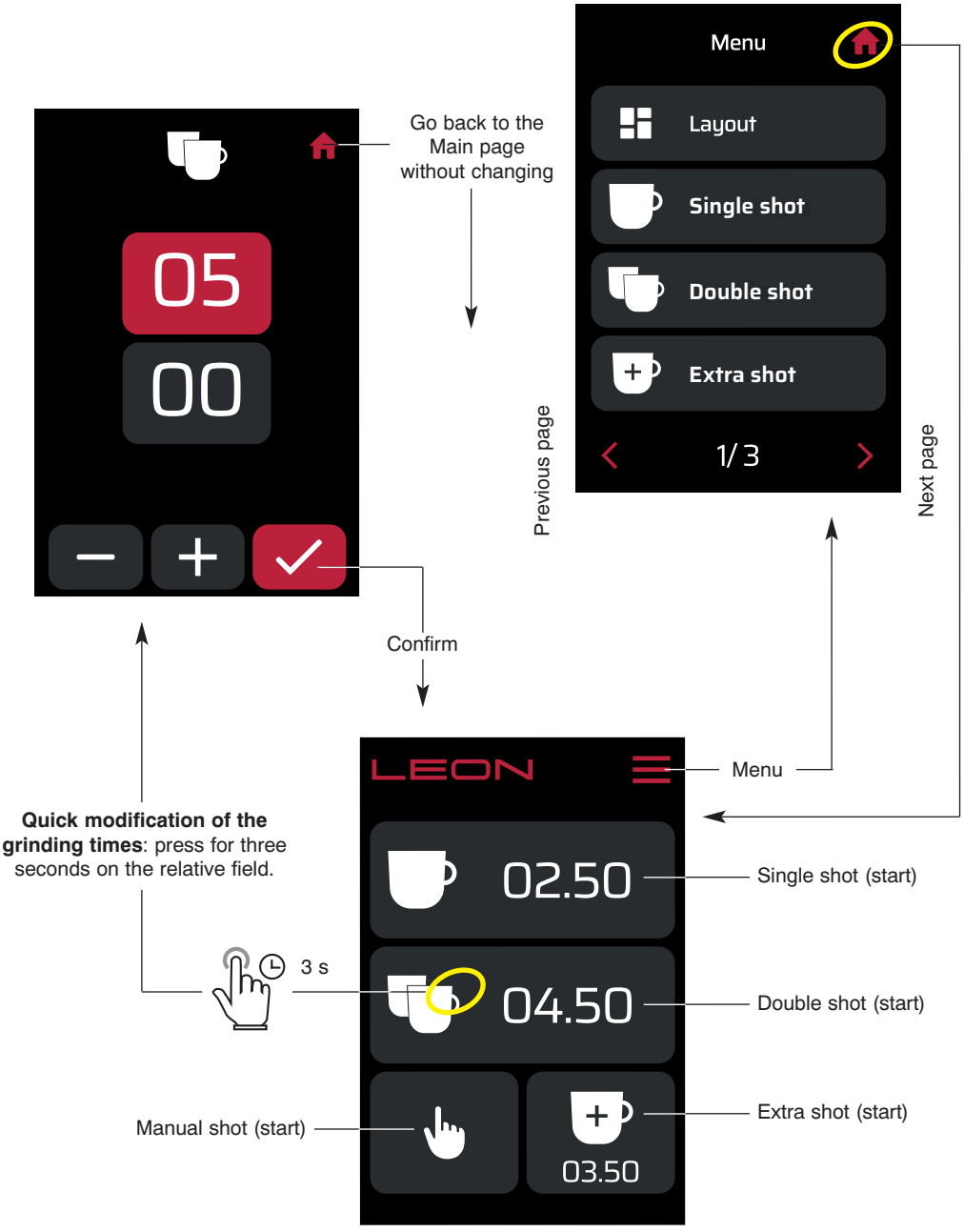
Fig. 1







CONTROL PANEL



Main page
(editable layout, see page 46)

Fig. 3

SAFETY RECOMMENDATIONS
GENERAL INSTRUCTIONS

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

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

12. **Never** use this appliance for purposes other than grinding coffee beans. Any other use is dangerous. **Do not** operate without hopper and lid in place.
13. Always work under safe conditions: do not use the appliance with wet hands or feet. Do not use outdoors.
14. Keep the original package for possible future use. It is the most suitable protection against damage during transport.
15. In case of fire use CO_2 extinguishers. Do not use water or powder extinguishers.
16. **Never** place the appliance in water!
17. Do not disassemble the appliance or attempt to perform any repairs inside it.
18. Always unplug the appliance before performing any maintenance or cleaning and when it is not in use.
19. **Never** pull the appliance by the cord to move it. **Never** unplug it by pulling the cord or touching it with wet hands.

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

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

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

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

CE

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

INSTALLATION

Comply with the **safety recommendations** indicated above and hereafter when installing the appliance.
For the installation of the appliance, qualified personnel must be present who are able to check the fineness of the grind.

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

⚠ Before connecting the plug to the power socket, make sure that the ON-OFF switch (8 Fig. 1) is in position “0” (OFF).

4. Plug the power cable into a socket protected by a suitably rated circuit breaker (MCB) or fuses. **Do not use an adaptor plug.**
5. Stretch the power cable out to full length. **Do not** let it pass over sharp edges or hot surfaces. **Do not** let oil spill on it. **Do not** let the power cable hang loose from the counter on which the appliance stands.
6. Make sure that the bean hopper is correctly positioned and that its shutter (7 Fig. 2) is completely open (to the last click).

PREPARATION AND USE

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

SWITCHING ON

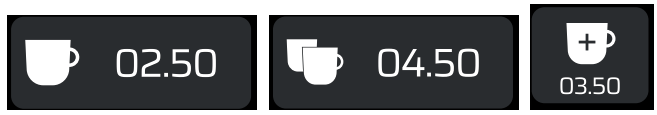
1 Fill the hopper with coffee beans and close the lid.

2 Turn the ON-OFF switch to position “I” (8 Fig. 1). The control panel display (9 Fig. 1) lights up (see Fig. 4).

Automatic operation (see Fig. 4)

3 Position the filter-holder on the fork (3 Fig. 1) blocking it under the support (4 Fig. 1), adjusted beforehand according to the model of filter-holder used.

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



5 To pause the dispensing of the shot in progress, touch the display anywhere.

6 To resume dispensing, press .

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

Automatic operation with start button (if available) (see Fig. 5)

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



4 **To start the shot**, press the start button (13, Fig. 1) with the filter-holder, positioning the latter on the fork (3 Fig. 1) and blocking it under the support (4 Fig. 1) adjusted beforehand according to the model of filter-holder used.

5 To pause the dispensing of the shot in progress, touch the display anywhere.

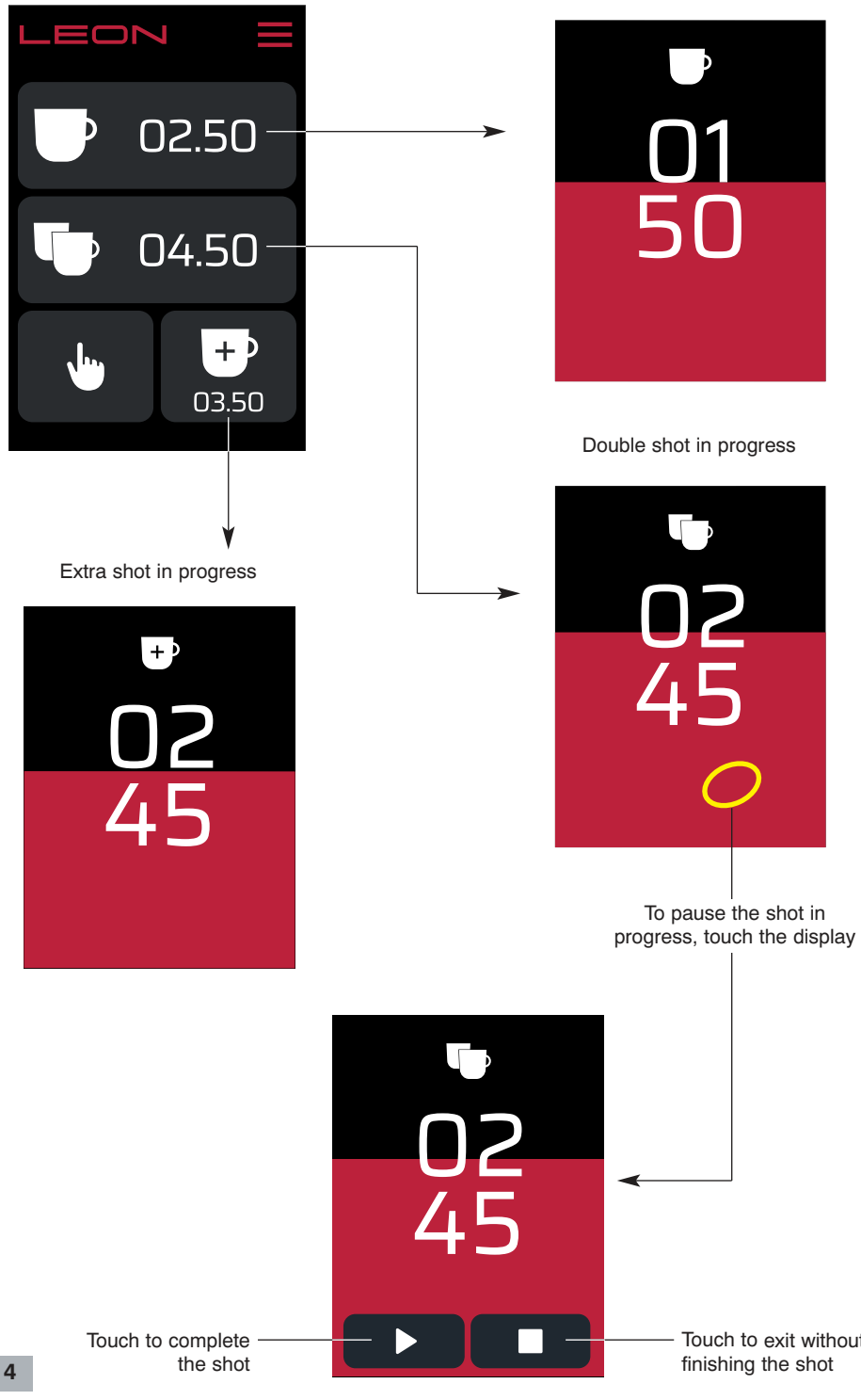

LEON
02.50
04.50
03.50
Single shot in progress
01
50
Double shot in progress
02
45
Extra shot in progress
02
45
To pause the shot in progress, touch the display
02
45
Touch to complete the shot
Touch to exit without finishing the shot

Fig. 4

6 To resume dispensing, press .

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

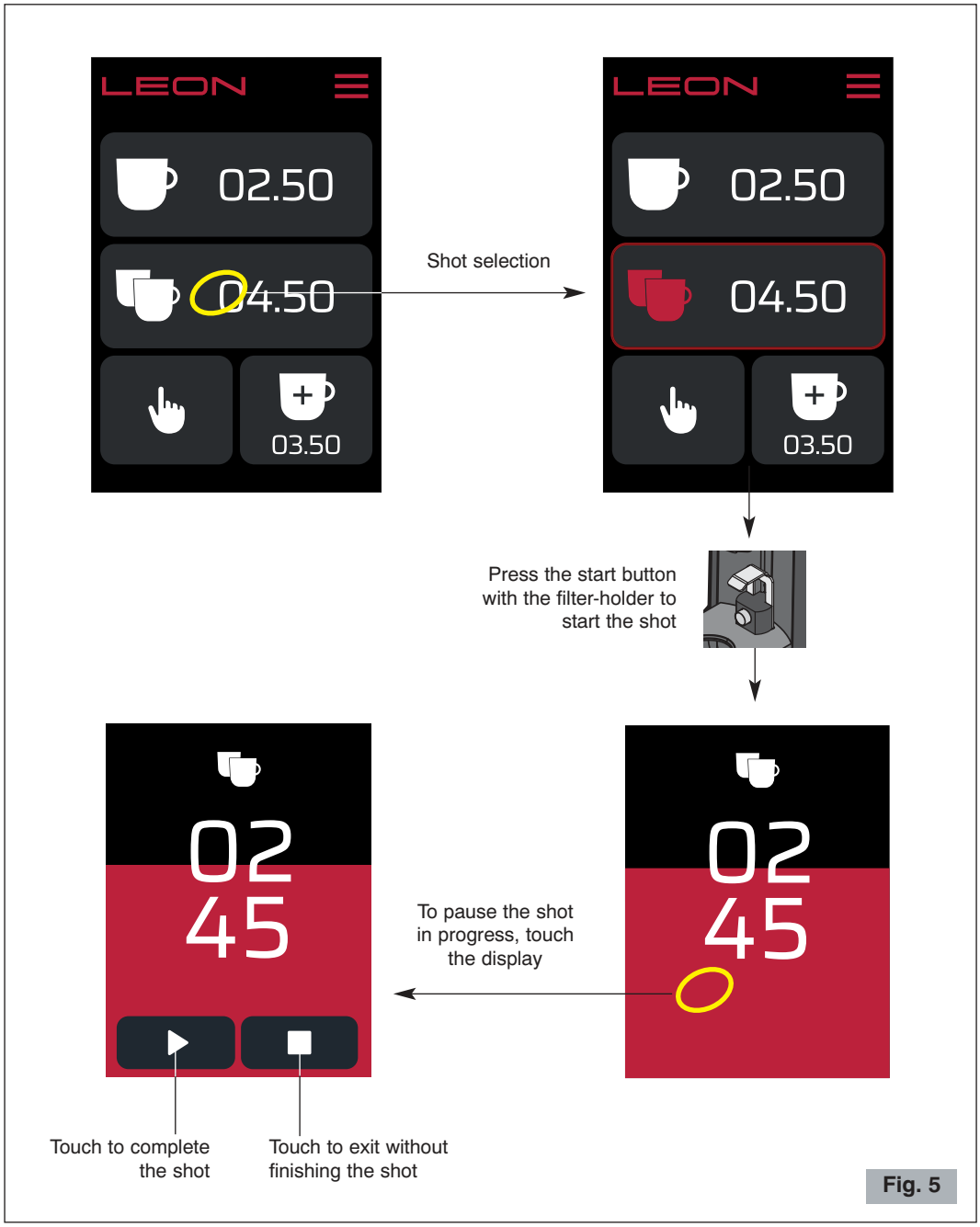
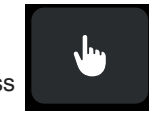


Fig. 5

Manual operation

3 To grind coffee continuously, without any time setting, press  and keep it pressed until dispensing ends.

NOTE! Keep the filter-holder in position until dispensing is completed!

REGULATING GRINDING

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

The degree of grinding may be further corrected by shifting the grinding adjustment disc (6 Fig. 1) at the base of the hopper (see Fig. 6).

- To obtain a finer grind, move the grinding adjustment disc in a counter-clockwise direction.
- To obtain a coarser grind, move the grinding adjustment disc in a clockwise direction.

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

NOTE! It is recommended to grind small amounts of coffee, letting the burrs empty with every regulating attempt, by opening and closing the shutter (7 Fig. 2) each time.

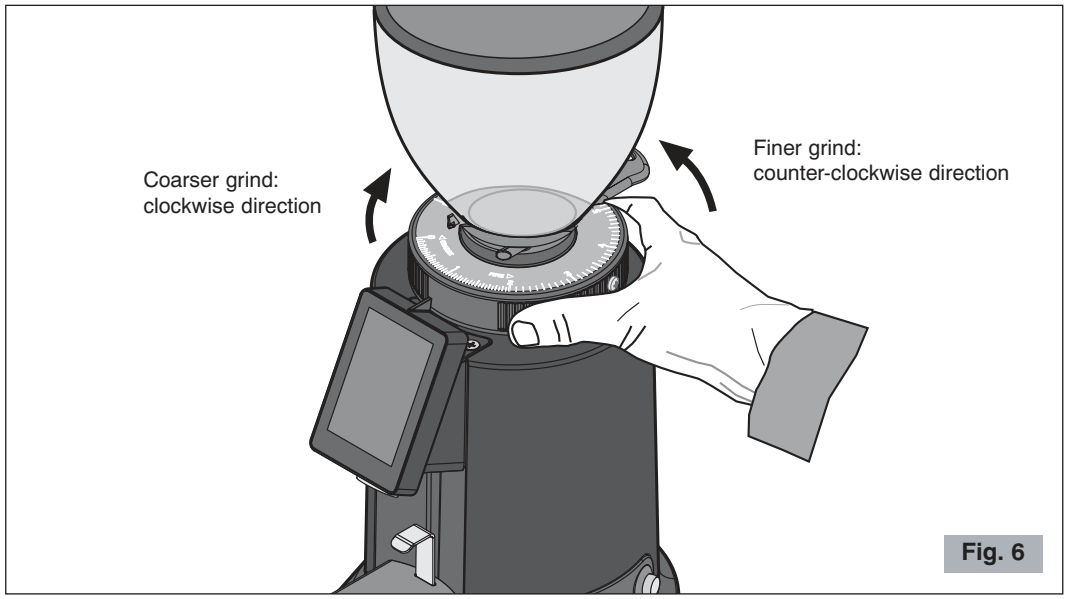


Fig. 6

SETTING THE GRINDING TIMES (see Fig. 7 and Fig. 8)

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

Note: *The minimum settable time is 0,30 second and the maximum time is 60,00 seconds for all shots.*

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

Quick modification of the grinding times

From the main page, press for three seconds on the desired shot. The display shows the relative grinding time modification page (see Fig. 7).

Press on the units or hundredths of the time you want to change.

Increase or decrease the value with the buttons  and , only for cents this changes by 5 at a time.

To increase or decrease faster, hold down the respective buttons.

Confirm the changes with .

The display returns to the main page.

To exit without making any changes, press .

Changing the grinding times from page 1/3 of the menu

Access the double dose page for example (see Fig. 8).

Press on the units or hundredths of the time you want to change.

Increase or decrease the value with the buttons  and , only for cents this changes by 5 at a time.

To increase or decrease faster, hold down the respective buttons.

Confirm the changes with .

The display returns to page 1/3 of the menu.

To exit without making any changes, press  or .

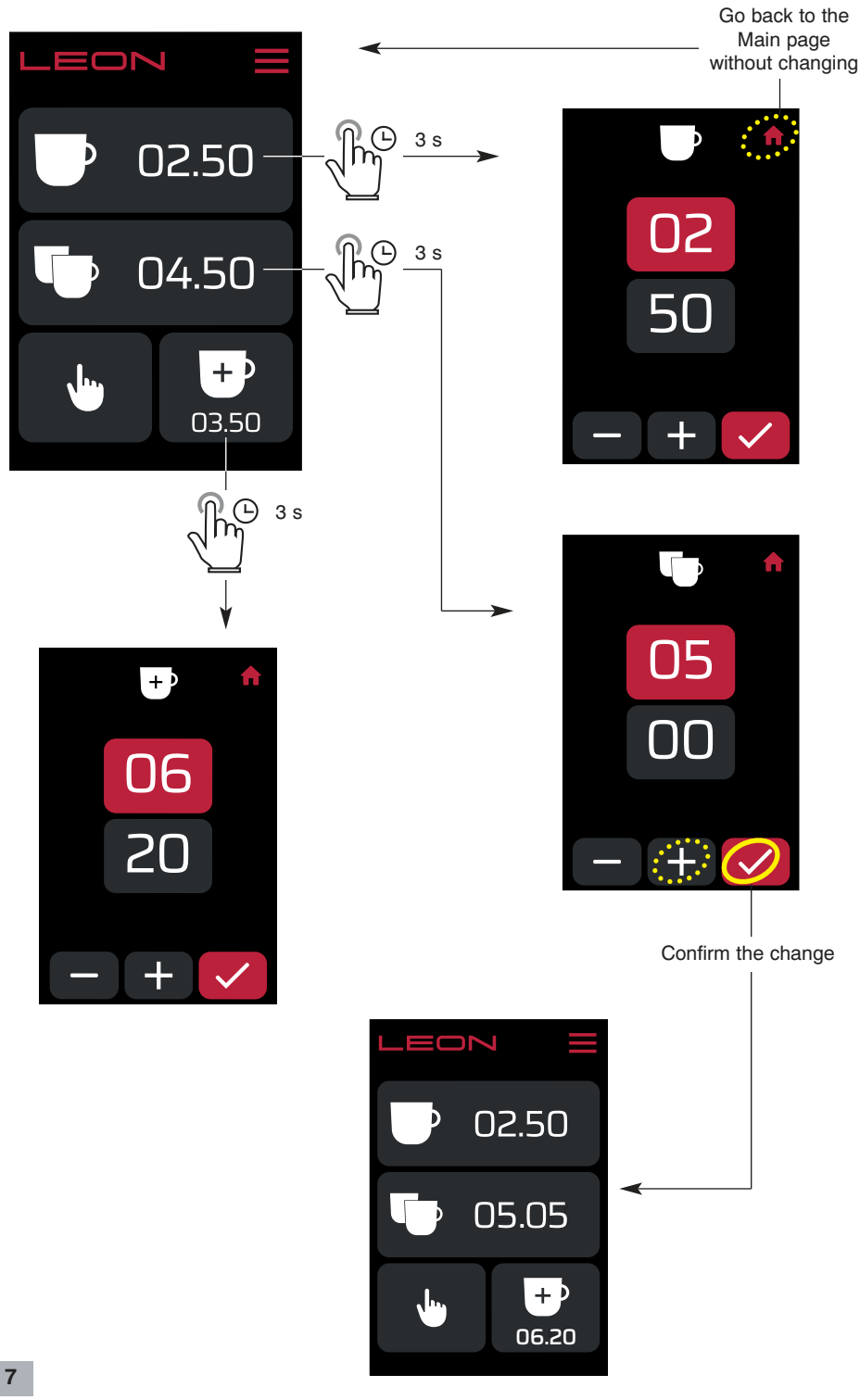

Go back to the
Main page
without changing
LEON
02.50
04.50
03.50
3 s
3 s
3 s
02
50
05
00
06
20
Confirm the change
LEON
02.50
05.05
06.20

Fig. 7

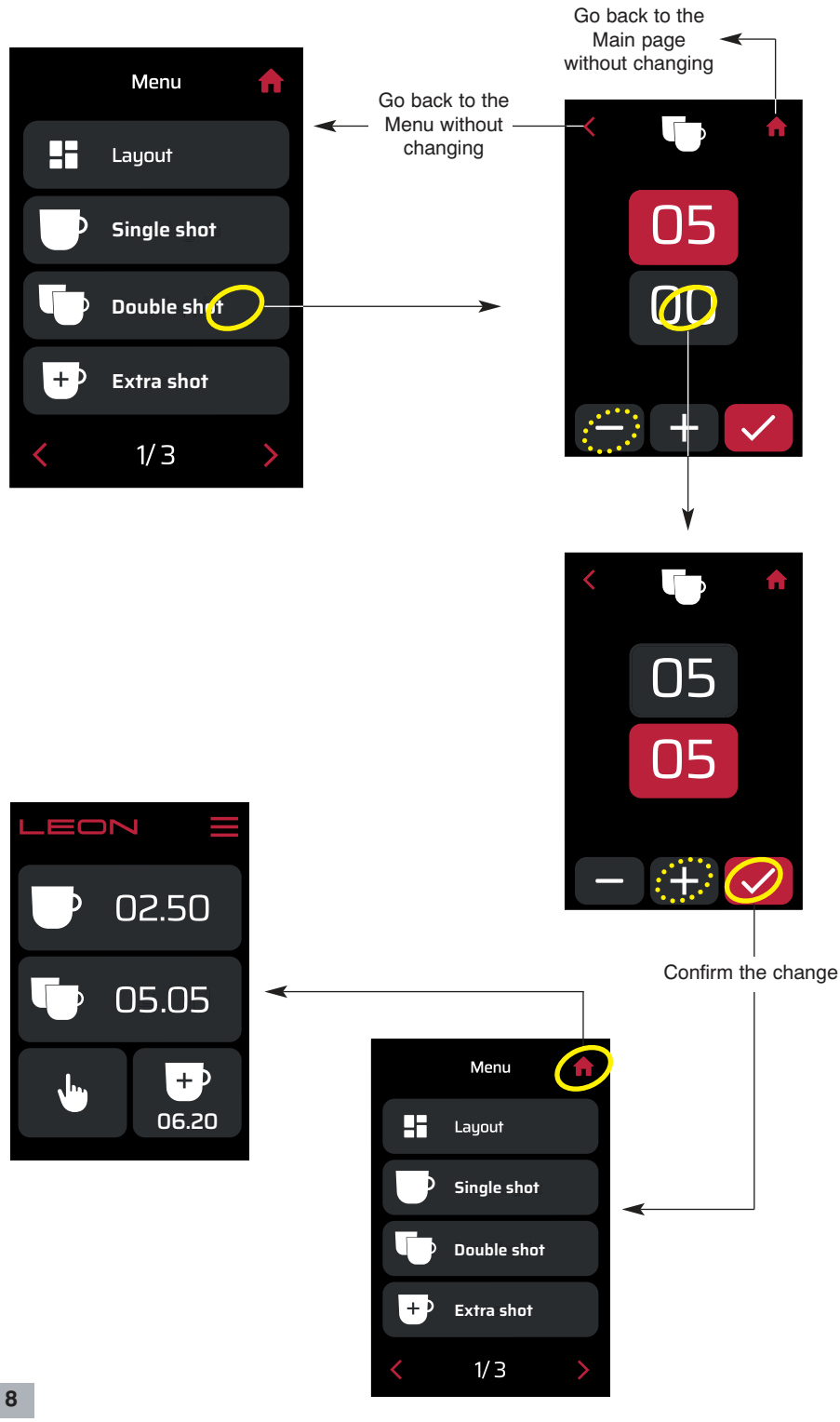

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Go back to the Menu without changing
Go back to the Main page without changing
05
00
05
05
Confirm the change
LEON
02.50
05.05
06.20
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

Fig. 8

Pause/Stop shot dispensing

During dispensing, if you want to pause or finish the shot (single, double or extra), touch the screen.

The appliance pauses, the buttons ▶ and ■ appear on the screen.

To resume dispensing the shot press ▶, to exit without finishing the shot press ■ (see Fig. 9).

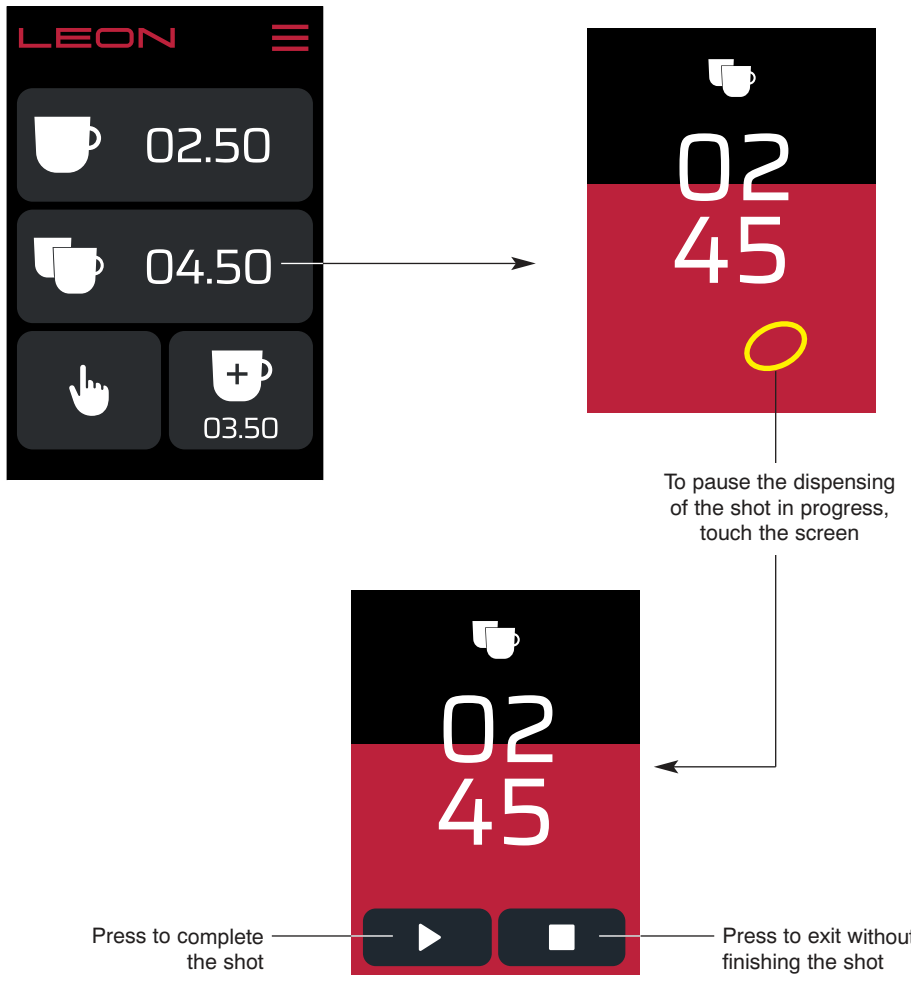


Fig. 9

SIGNALING OF WORN BURRS

When the burrs are worn out, a warning  appears on the display (see Fig. 10).

By pressing on , the display shows the page indicating the wear of the burrs and the warning symbol.

Provide for the replacement of the burrs.

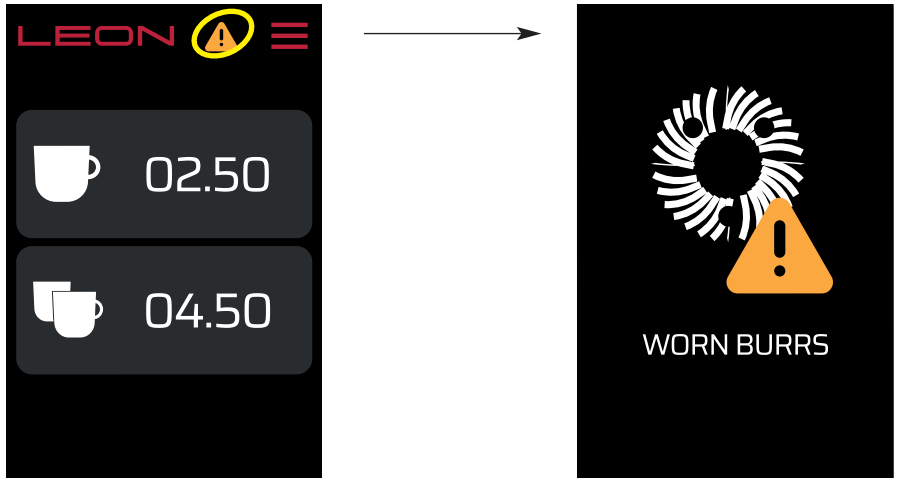


Fig. 10

THE MENU

To enter the Menu from the main page, press  (see Fig. 11). The first page of the menu appears. To move from one page to another use  and .

Once in the desired menu page, to return to the main page, press , while to return to the Menu page, press  (see Fig. 12).

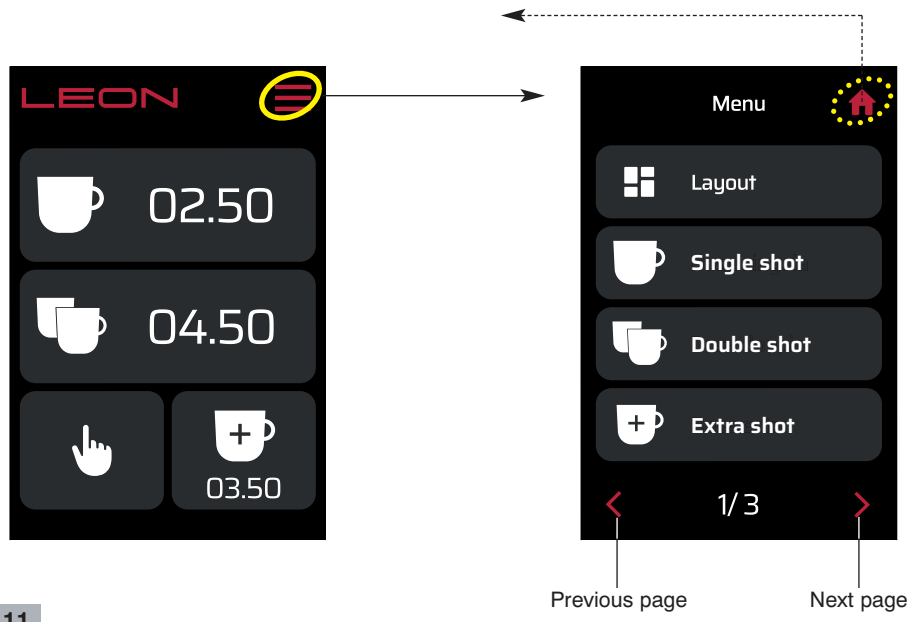


Fig. 11

LAYOUT (Fig. 12 and Fig. 13)

The Layout menu allows you to customize the main page. You can choose to display:

- all shots (single, double, extra and manual mode)
- only the single shot
- the single and double shot
- the single, double and extra shot
- the single and double shot and manual mode

In addition, you can choose between two layouts:

- horizontal
- vertical

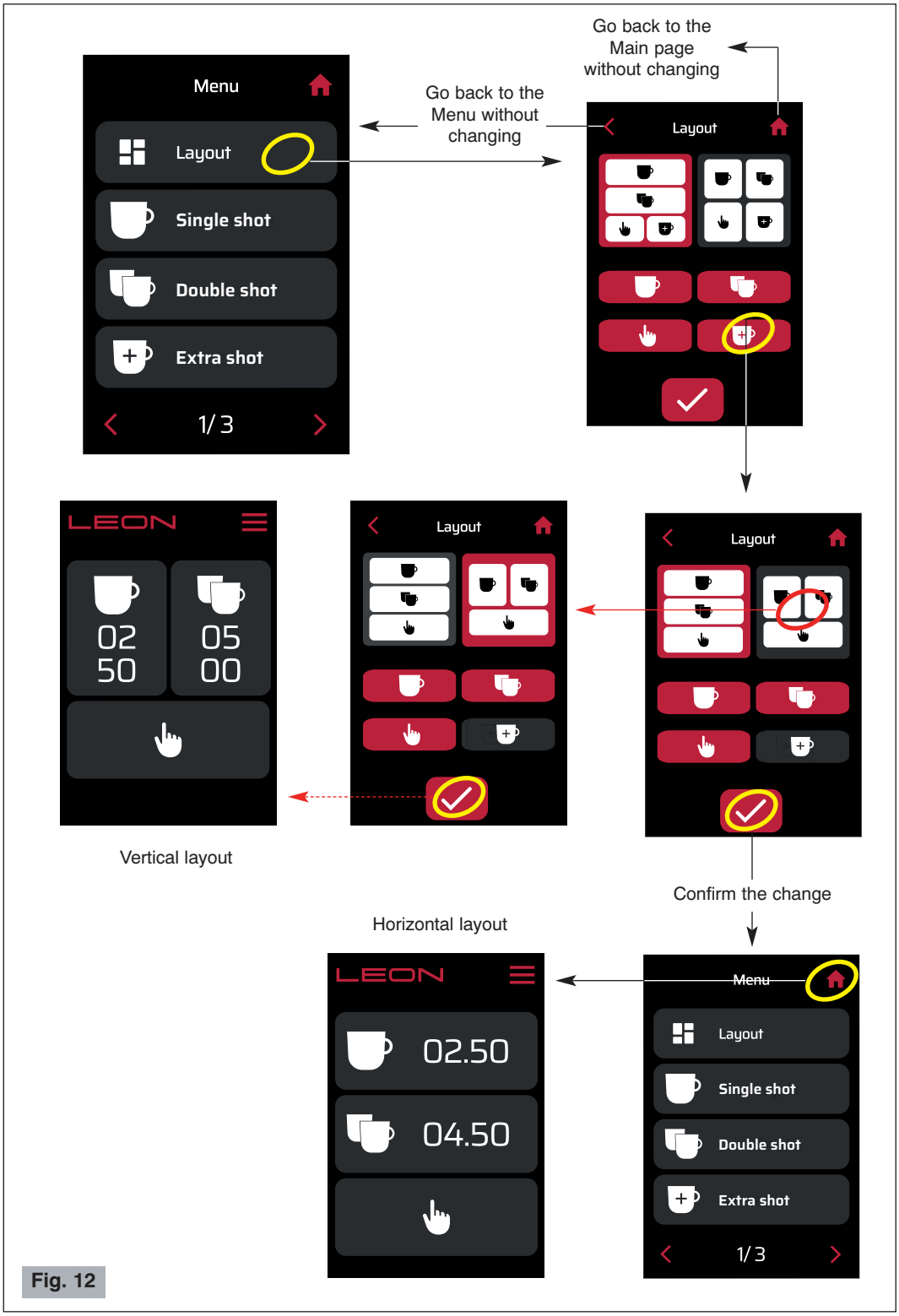
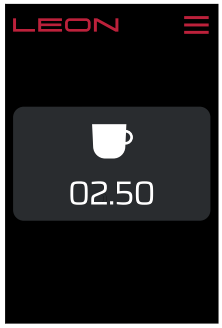
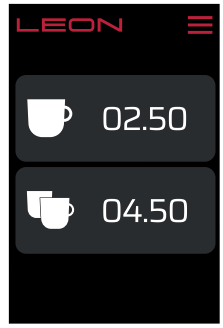

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Go back to the Menu without changing
Go back to the Main page without changing
Layout
LEON
02 50
05 00
Vertical layout
Layout
Layout
Confirm the change
Horizontal layout
LEON
02.50
04.50
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

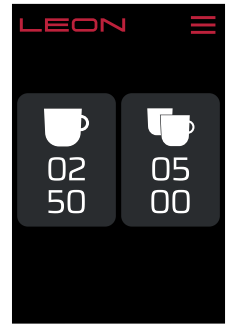
Fig. 12

Single shot

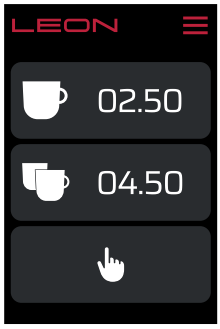


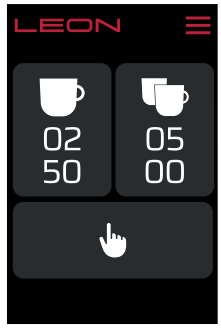
Single and Double shot



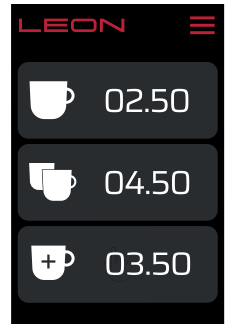


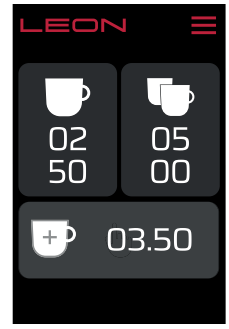
Single and Double shot and Manual mode



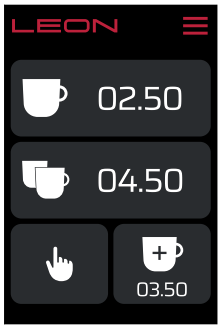


Single, Double and Extra shot





Single, Double and Extra shot and Manual mode



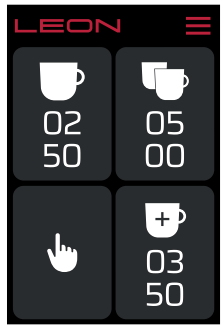


Fig. 13

Enable or disable the display of the desired shots and layout by pressing the relative fields.

At the end confirm the choices with .

For the possible combinations see Fig. 13.

SINGLE, DOUBLE AND EXTRA SHOT

Setting the grinding times, see the relative paragraph on page 41.

DISTRIBUTED SHOT COUNTERS (Fig. 14)

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

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

Reading the counters

Enter page 2/3 of the menu and press 

to enter the relative page (see Fig. 14).

The display will first show the single shot counter page.

By pressing  and  you pass to the double and extra shot counters respectively.

For each shot the page shows:

- the total shot counter: single + double + extra/single + manual/single, **non resettable**
- the total counter of the displayed shot (single, double or extra), **non resettable**
- the partial counter of the displayed shot (single, double or extra) dispensed **since the last reset**

The partial counter (single shots, double shots, extra shots) can be reset by pressing  (see Fig. 14). Confirm with  or cancel with .

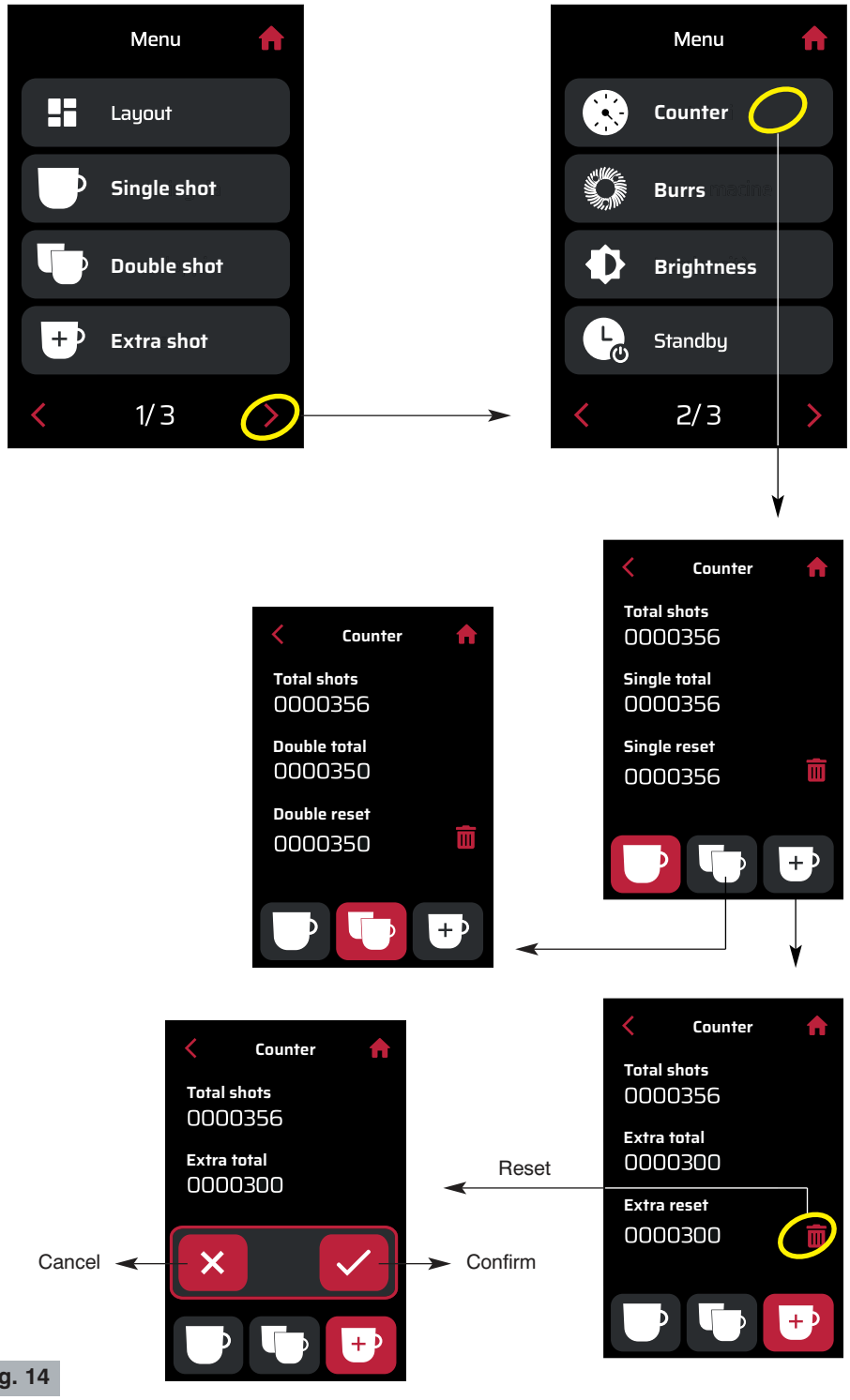

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Menu
Counter
Burrs
Brightness
Standby
2/3
Counter
Total shots
0000356
Double total
0000350
Double reset
0000350
Counter
Total shots
0000356
Single total
0000356
Single reset
0000356
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Cancel
Confirm
Reset
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Extra reset
0000300

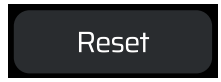
Fig. 14

BURRS

To see the wear of the burrs, enter page 2/3 of the menu and press 

(see Fig. 15).

The display shows the page with the wear data of the burrs.

To reset the data press 

.

Confirm with  or cancel with .

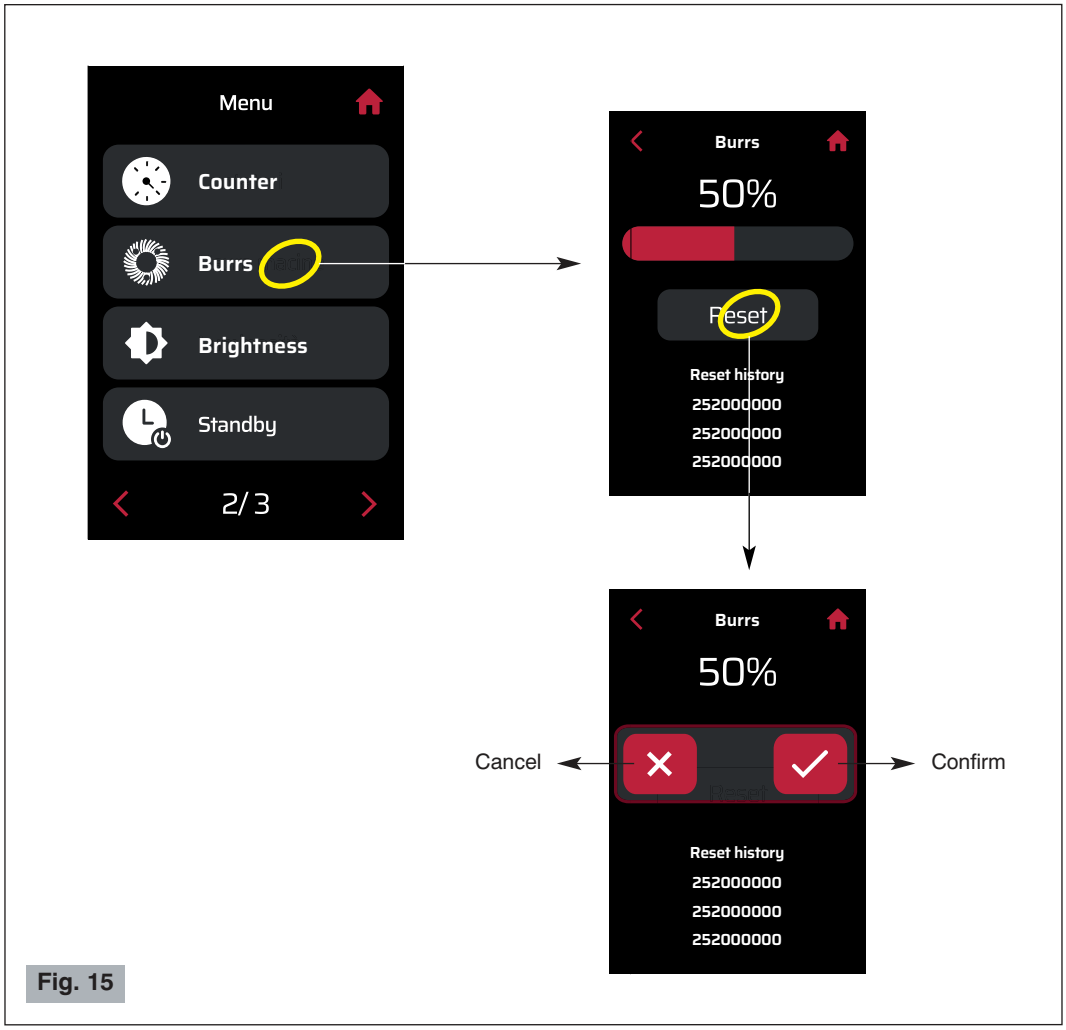
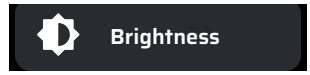


Fig. 15

BRIGHTNESS

This menu item allows you to set the brightness of the display in % (value from 30 to 100).

Enter page 2/3 of the menu and press 

to enter the relative page (see Fig. 16).

Increase or decrease the brightness with the buttons  and .

Confirm with .

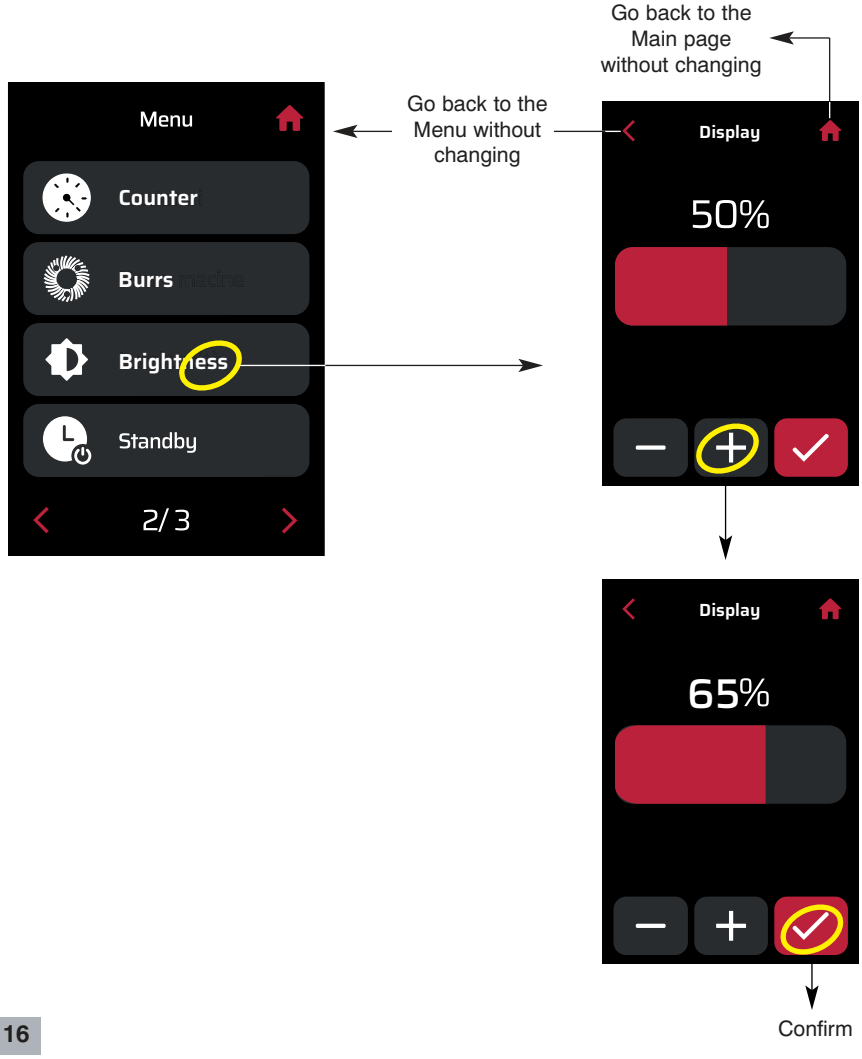


Fig. 16

STAND-BY

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

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

Enter page 2/3 of the menu and press 

to enter the relative page (see Fig. 17).

Increase or decrease the minutes with the buttons  and .

Confirm with .

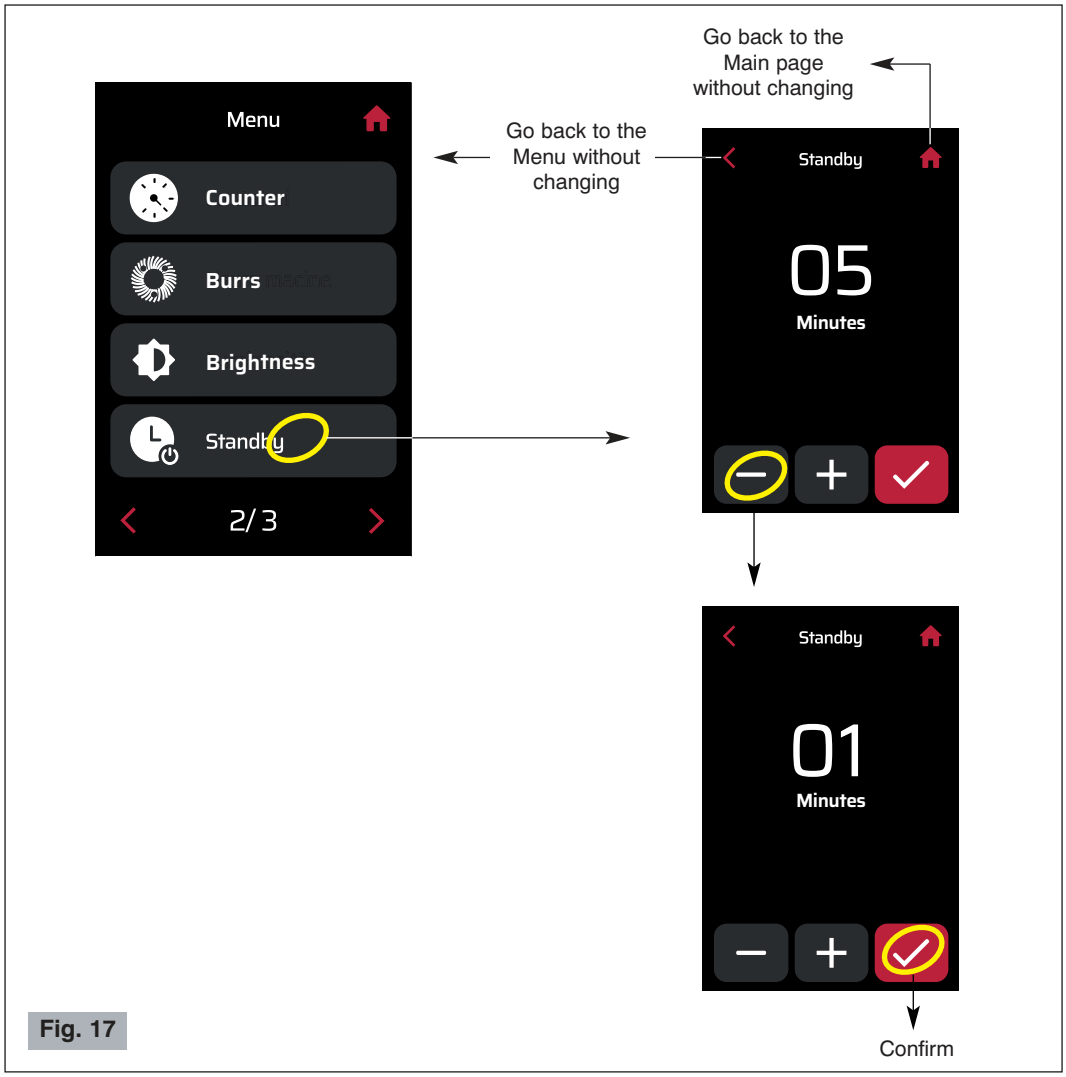


Fig. 17

LANGUAGE

This menu item allows you to select the display language from those available (5).

Enter page 3/3 of the menu and press 

to enter the relative page (see Fig. 18).

Select the desired language and confirm with .

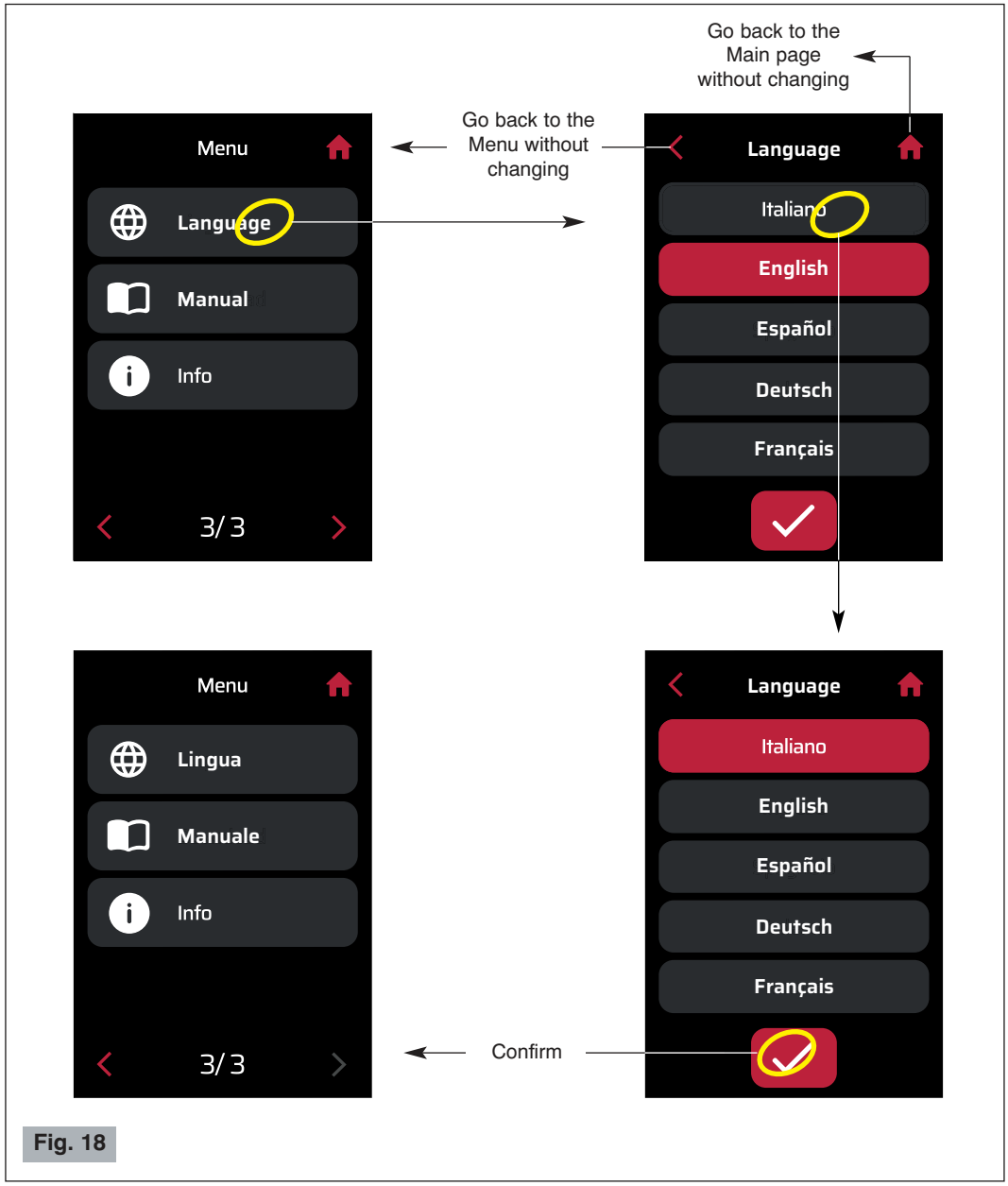
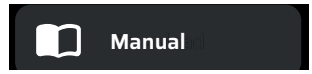


Fig. 18

INSTRUCTION MANUAL

This menu item allows you to download the manual of the appliance by scanning the QR code.

Enter page 3/3 of the menu and press 

to enter the relative page (see Fig. 19).

Scan the QR code with your smartphone to immediately download the instruction manual in PDF format.

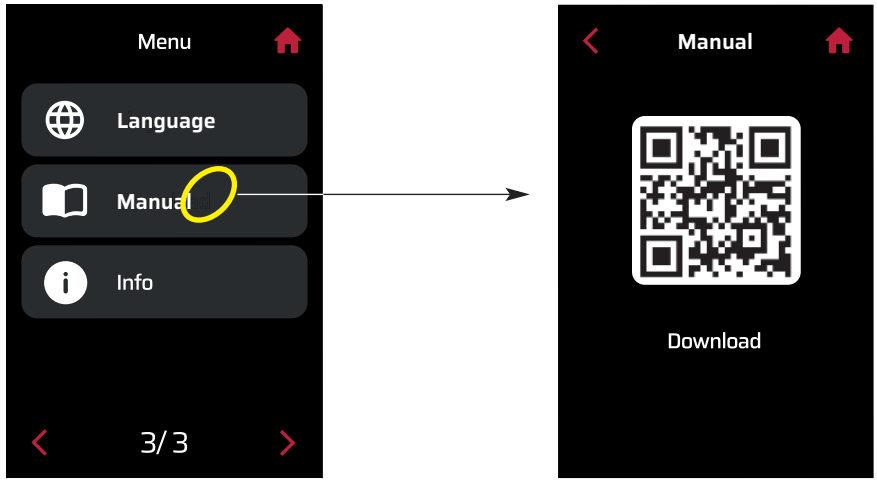
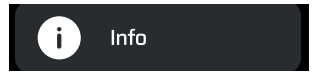


Fig. 19

INFO

Information on software version etc.

Enter page 3/3 of the menu and press 

to enter the relative page.

ADJUSTING THE FILTER-HOLDER SUPPORT

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

Using a medium size Phillips screwdriver, slacken the support retaining screw, adjust its height and then tighten the screw again (see Fig. 20).

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

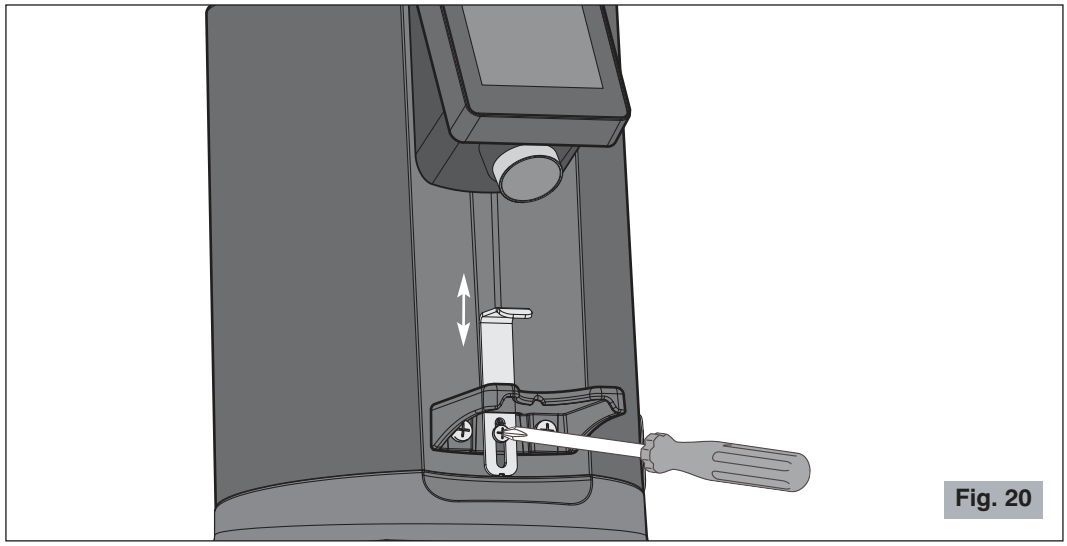


Fig. 20

WARNINGS AND SUGGESTIONS

⚠ **<u>Never</u> operate without hopper and lid in place.**

⚠ **Make sure that shutter is completely open (to the last click) (see Fig. 21).**

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

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

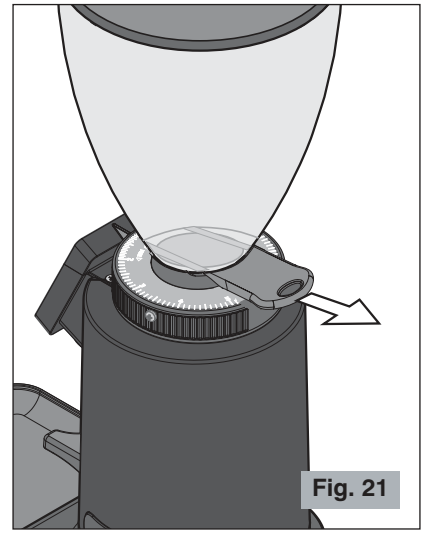
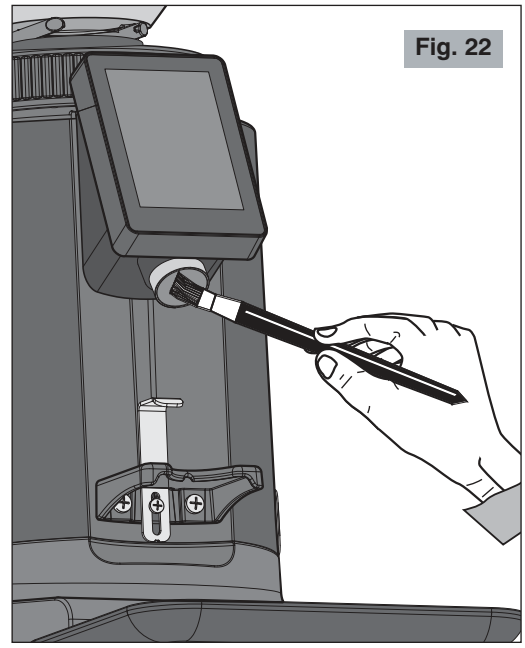


Fig. 21

CLEANING


Fig. 22

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

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

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

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

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

  Wipe with a dry cloth.

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

  Once the hopper has been removed it can be washed with lukewarm water and neutral soap, then rinse it and dry well.

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

MAINTENANCE

⚠ **Maintenance must be carried out exclusively by qualified technical personnel.**

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

The burrs are subject to normal wear and the manufacturer recommends replacing them roughly every 400 kg for models 600 and 700, and 600 kg for model 800. The normal wear of the burrs can change according to the type of coffee blend/origin used and the degree of roast, making the indication of the kg produced variable, also because they are influenced by the cleaning and maintenance intervals of the burrs, based on the use of a brush or paintbrush and/or the use of specific products such as Puly Grind.

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

TROUBLESHOOTING

(see Table)

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

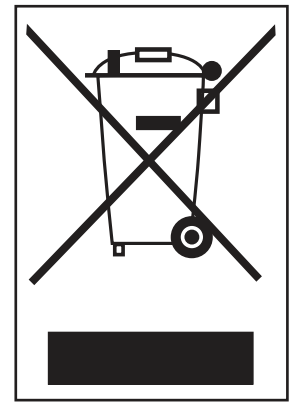
If you are unable to solve the problem referring to the table below, contact an Authorized Service Centre.

Only qualified experts should repair the appliance.

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

Problem	Solution
The appliance does not turn on.	• Make sure it is plugged in. • Make sure the safety circuit breaker is closed. • Check that the main switch of the appliance is ON. • If the problem occurs itself after a long period of intensive use or overfilling, the motor could be in thermal protection lock! Wait at least 20 minutes and try again. The waiting time can be reduced by putting the appliance in a cool place.
The coarseness of the grind is not uniform.	• Try grinding very coarsely for a few seconds, then return to the correct setting. • Call the Technical Assistance Service to check and change the burrs.
The coffee is not coming out of the discharge opening correctly.	• Check that the coffee discharge opening is free.
The motor gets blocked.	• If the motor gets blocked due to incorrect regulation of grinding or to the presence of a foreign body in the burrs, try increasing to the coarsest grain size by turning the grinding adjustment disc clockwise (6 Fig. 1). If this is not enough, switch off the appliance, disconnect the plug from the socket and consult technically qualified personnel.
(Only in models with the start button 13 Fig. 1) The appliance starts dispensing as soon as one of the shots is selected.	• Make sure that when you turn on the appliance the filter-holder is not positioned and that the start button is not pressed in any way.

DISPOSAL



Correct disposal of this product (waste electrical and electronic equipment)
(Applicable in the European Union and other countries with separate collection systems in conformity with European Directive 2012/19/EU and subsequent updates)

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

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

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

WARRANTY

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

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

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

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

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

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

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

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

MOULIN À CAFÉ 600 - 700 - 800

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

1 Socle-moteur
2 Cloche
3 Fourche d'appui
4 Support coupe porte-filtre
5 Bouche de sortie
6 Bague réglage mouture
7 Obturateur cloche
8 Interrupteur ON-OFF (I-O)
9 Panneau de contrôle
10 Couvercle cloche
11 Plateau
12 Vis de blocage de la bague
13 Bouton de démarrage (start) (si disponible)

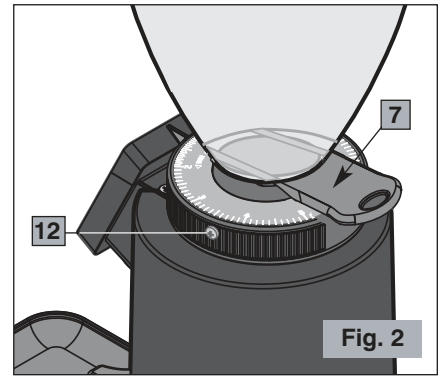
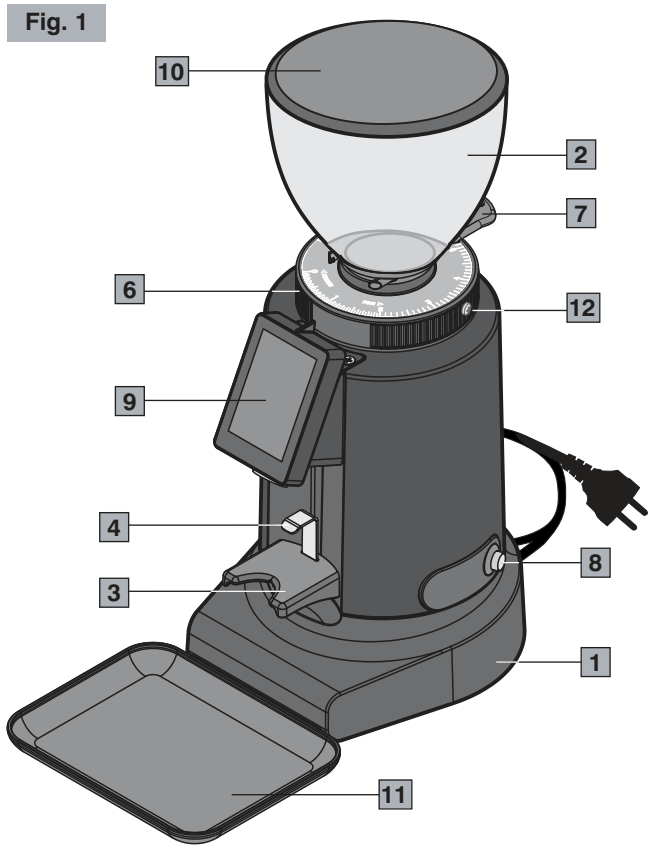
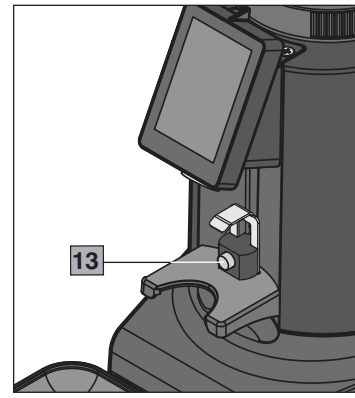
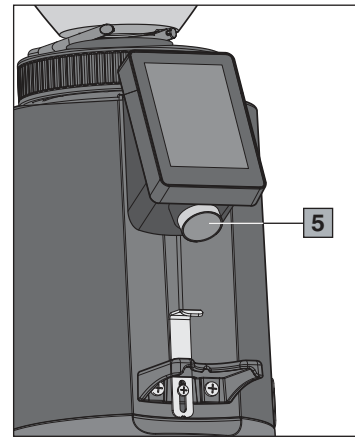


Fig. 2

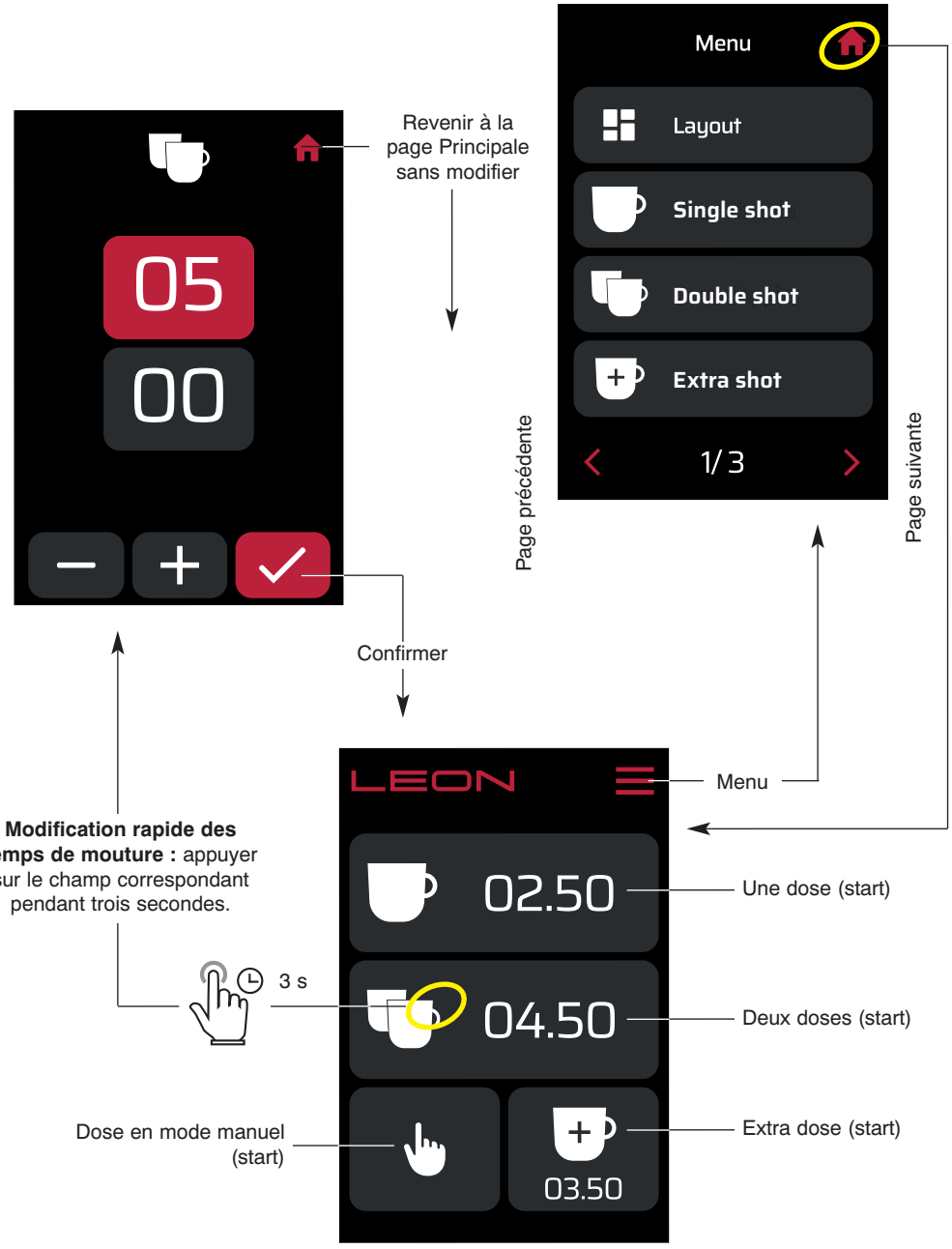
Fig. 1







PANNEAU DE CONTRÔLE



Page principale
(layout modifiable, voir page 74)

Fig. 3

NORMES DE SÉCURITÉ
INSTRUCTIONS GÉNÉRALES

1. Lire attentivement les instructions suivantes avant toute utilisation de l'appareil.
2. Cet appareil est destiné uniquement à un usage interne.
3. Cet appareil n'est pas destiné à être installé dans les cuisines (sauf pour les modèles équipés d'une borne équipotentielle et mentionnés dans le paragraphe Installation).
4. La température ambiante maximale et minimale pour un bon fonctionnement de l'appareil sont respectivement 32°C et 10°C.
5. L'installation et toute opération d'entretien doivent être effectuées par du personnel qualifié et autorisé pour ces tâches.
6. S'assurer que la tension du secteur d'alimentation correspond à celle indiquée sur l'étiquette de l'appareil et que l'installation électrique est munie de mise à terre et d'interrupteur différentiel.
7. Brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou des fusibles.
   Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.
8. Choisir un **endroit SEC et PROTÉGÉ**, loin d'éclaboussures et de jets d'eau, des sources de chaleur, des flammes libres et des substances inflammables.
9. Placer l'appareil sur **une surface plane, stable et horizontal** où il ne risque pas d'être renversé. La surface d'appui la plus haute (cloche) doit être à une hauteur pas inférieure à 1,5 m.
10. Cet appareil est destiné à l'usage professionnel, il ne doit donc être utilisé que par du personnel expérimenté et formé dans ce but. Cet appareil **N**'est **PAS** destiné à des procédés alimentaires industriels dans la production de masse.
11. Cet appareil n'est pas conçu pour l'emploi par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et les connaissances nécessaires, à moins qu'elles aient reçu des instructions concernant l'emploi de l'appareil et qu'elles soient contrôlées par un responsable pour leur sécurité.

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

12. **Ne pas** utiliser cet appareil pour des opérations différentes de celle de moudre du café en grains. Tout autre usage peut être dangereux. **Ne pas** utiliser l'appareil sans la cloche et son couvercle.
13. Travailler toujours en conditions de sécurité. Éviter d'utiliser l'appareil en ayant les mains ou les pieds mouillés et à l'extérieur.
14. Garder l'emballage original. Il est en effet le moyen le plus apte pour la protection contre les chocs pendant le transport.
15. En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à Anhydride Carbonique (CO_2). Ne pas utiliser de l'eau ou d'extincteurs à poudre.
16. **Ne jamais** plonger l'appareil dans l'eau !
17. Il est strictement interdit de démonter l'appareil ou de tenter d'intervenir, de quelque façon que ce soit, à son intérieur.
18. Toujours débrancher la fiche de la prise de courant avant toute opération d'entretien et de nettoyage et quand l'appareil n'est pas utilisé.
19. **Ne pas** déplacer l'appareil en le tirant par son câble. **Ne jamais** débrancher la fiche en la tirant par le câble ou avec les mains mouillées.

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

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

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

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

GARDER CES INSTRUCTIONS !

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

CE

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

INSTALLATION

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

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

⚠ Avant de brancher la fiche à la prise de courant, s'assurer que l'interrupteur ON-OFF (8 Fig. 1) est en position d'arrêt « O ».

4. Brancher le câble d'alimentation à une prise protégée par un disjoncteur magnétothermique ou des fusibles.
   Éviter l'utilisation d'adaptateurs et de prises multiples.
5. Tendre le câble d'alimentation sur toute sa longueur. **Ne pas** le faire passer sur des arêtes tranchantes ou des surfaces chaudes. **Éviter** de le mettre en contact avec de l'huile. **Éviter** que le câble d'alimentation pende librement du plan d'appui de l'appareil.
6. S'assurer que le récipient (cloche) des grains de café est placé (é) correctement et qu'il a l'obturateur (7 Fig. 2) complètement ouvert jusqu'à la fin de sa course.

PRÉPARATION ET EMPLOI

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

ALLUMAGE

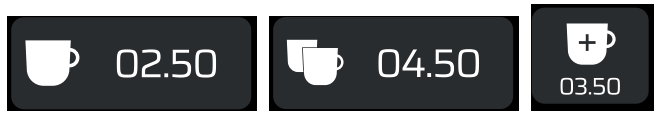
1 Remplir la cloche avec les grains de café et la fermer avec son couvercle.

2 Mettre l'interrupteur ON-OFF en position “I” (8 Fig. 1). L'écran du panneau de contrôle (9 Fig. 1) s'allume (voir Fig. 4).

Fonctionnement automatique (voir Fig. 4)

3 Placer la coupe porte-filtre sur la fourche d'appui (3 Fig. 1) en la bloquant sous le support (4 Fig. 1) précédemment réglé selon le modèle de la coupe porte-filtre utilisée.

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



5 Pour mettre en pause la dose en cours, appuyer n'importe où sur l'écran.

6 Pour reprendre la dose, appuyer sur .

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

Fonctionnement automatique avec bouton de démarrage (si présent) (voir Fig. 5)

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



3 **Pour démarrer la dose**, appuyer sur le bouton de démarrage (13, Fig. 1) avec la coupe porte-filtre en positionnant cette dernière sur la fourche d'appui (3 Fig. 1) et en la bloquant sous le support (4 Fig. 1) précédemment réglé selon le modèle de la coupe porte-filtre utilisée.

5 Pour mettre en pause la dose en cours, appuyer n'importe où sur l'écran.

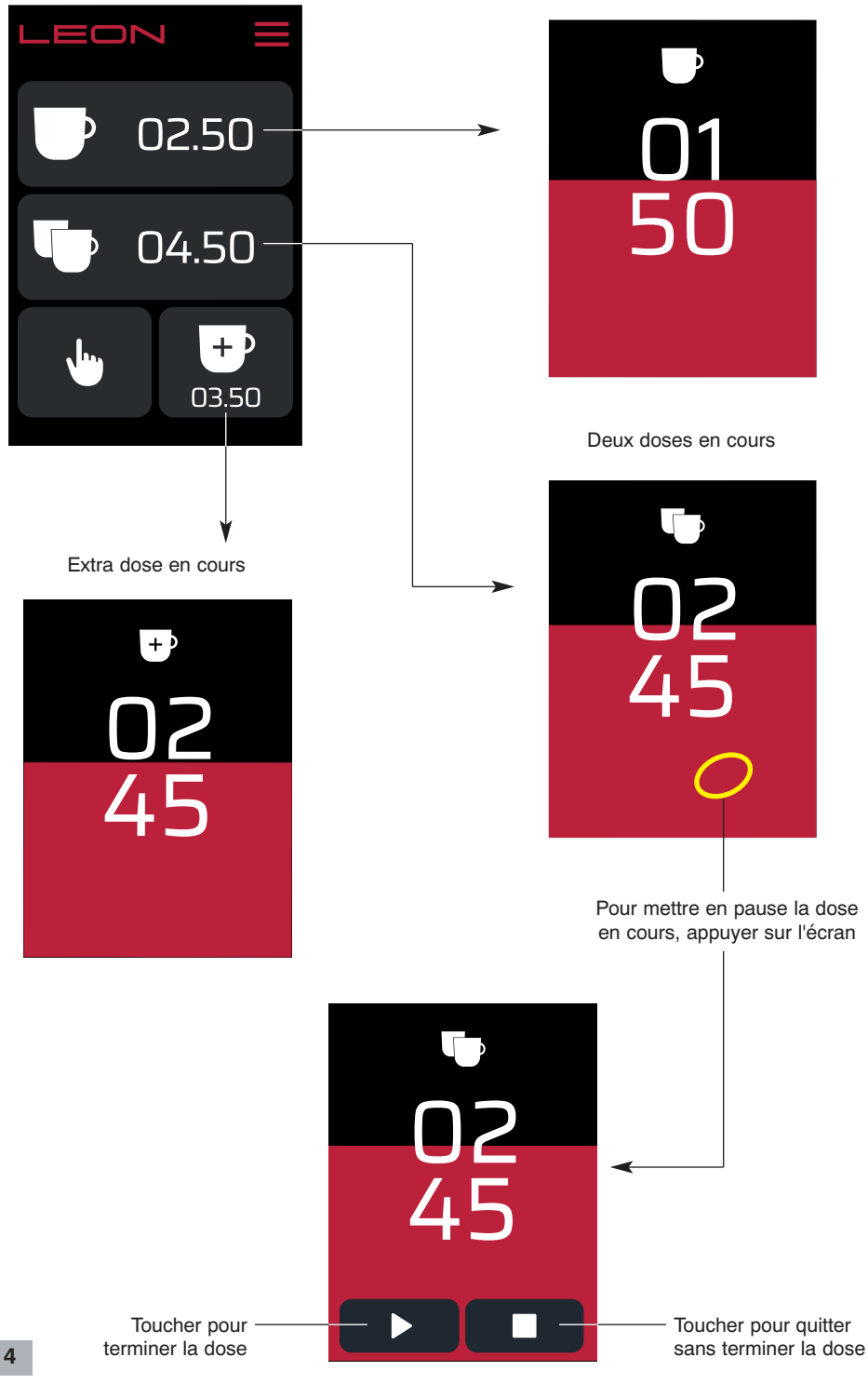

LEON
02.50
04.50
03.50
Une dose en cours
01
50
Deux doses en cours
02
45
Extra dose en cours
02
45
Pour mettre en pause la dose
en cours, appuyer sur l'écran
02
45
Toucher pour
terminer la dose
Toucher pour quitter
sans terminer la dose

Fig. 4

6 Pour reprendre la dose, appuyer sur .

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

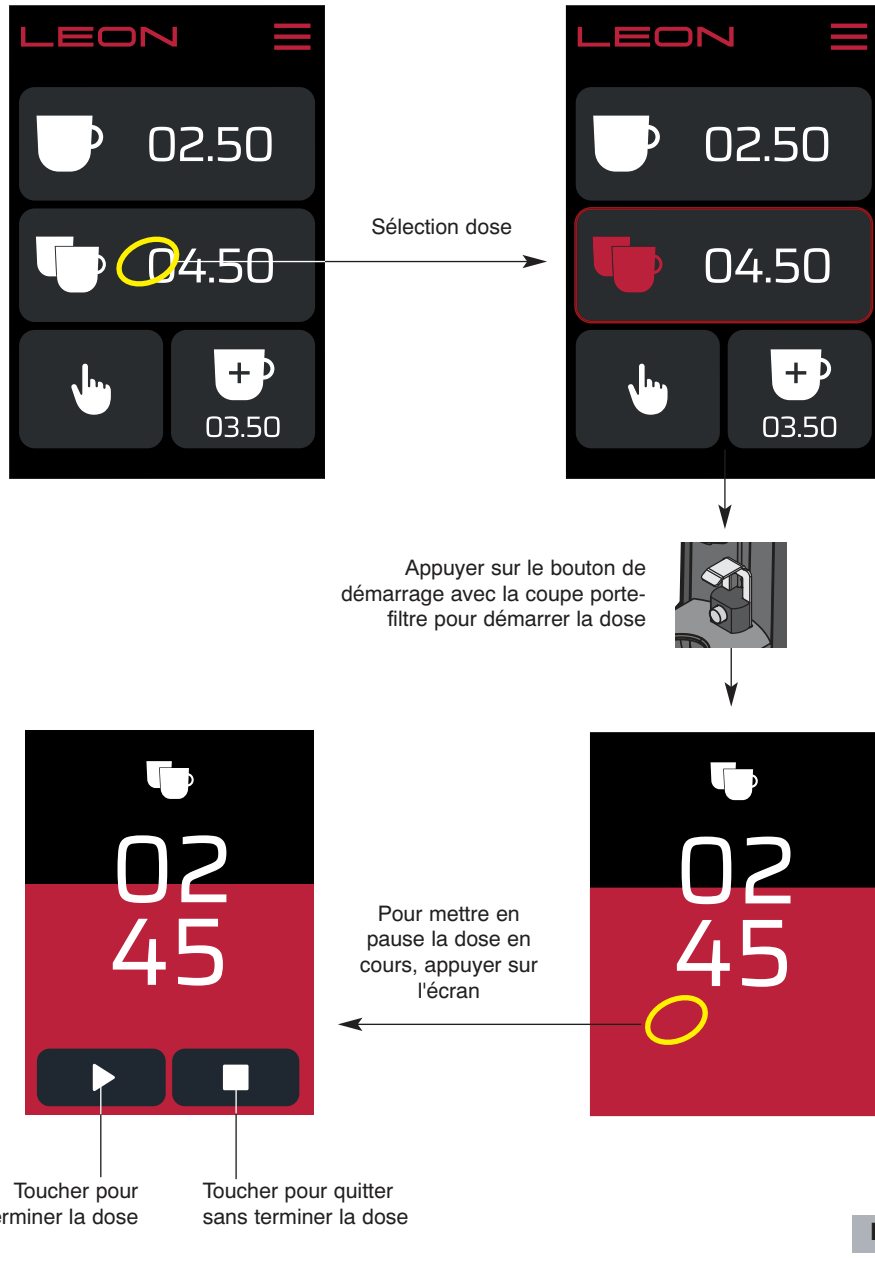
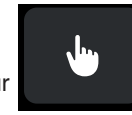


Fig. 5

Fonctionnement manuel



3 Pour moudre du café en mode continu, sans aucun réglage de temps, appuyer sur et le maintenir enfoncé jusqu'à la fin de la distribution.

N.B. : Maintenir la coupe porte-filtre en place jusqu'à ce que le café qui sort de la bouche finisse !

RÉGLAGE MOUTURE

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

Pour régler le degré de mouture, tourner la bague de réglage de la mouture (6 Fig. 1) à la base de la cloche (voir Fig. 9).

- Pour avoir une mouture plus fine, tourner la bague de réglage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Pour avoir une mouture plus grosse, tourner la bague de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre.

⚠ Faire toujours attention à tourner la bague de réglage **avec le moteur en marche et à vide** (sans café entre les meules).

N.B. : On recommande de moudre de petites quantités de café et de laisser les meules se vider à chaque tentative de réglage en ouvrant et en fermant chaque fois l'obturateur (7 Fig. 2).

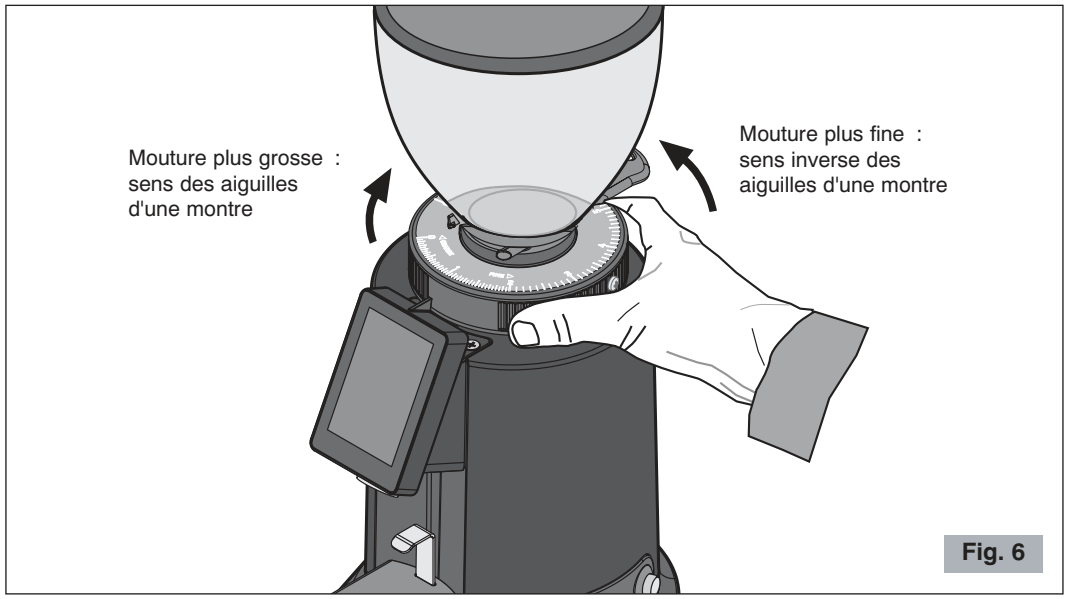


Fig. 6

RÉGLAGE TEMPS DE MOUTURE (voir Fig. 7 et Fig. 8)

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

N.B. : *Le temps minimum programmable est 0,30 secondes, tandis que le maximum est 60,00 secondes pour toutes les doses.*

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

Modification rapide des temps de mouture

Depuis la page principale, appuyer pendant trois secondes sur la dose souhaitée. L'écran affiche la page de modification du temps de mouture relative (voir Fig. 7).

Appuyer sur les unités ou les centièmes de temps que l'on souhaite modifier.

Augmenter ou diminuer la valeur avec les boutons  et , uniquement pour les centimes, la valeur change de 5 à la fois.

Pour augmenter ou diminuer plus rapidement, appuyer plus longtemps sur les boutons respectives.

Confirmer les modifications avec .

L'écran revient à la page principale.

Pour quitter sans modifier, appuyer sur .

Modification des temps de mouture depuis la page 1/3 du menu

Accéder par exemple à la page des deux doses (voir Fig. 8).

Appuyer sur les unités ou les centièmes de temps que l'on souhaite modifier.

Augmenter ou diminuer la valeur avec les boutons  et , uniquement pour les centimes, la valeur change de 5 à la fois.

Pour augmenter ou diminuer plus rapidement, appuyer plus longtemps sur les boutons respectives.

Confirmer les modifications avec .

L'écran revient à la page 1/3 du menu.

Pour quitter sans modifier, appuyer sur  ou sur .

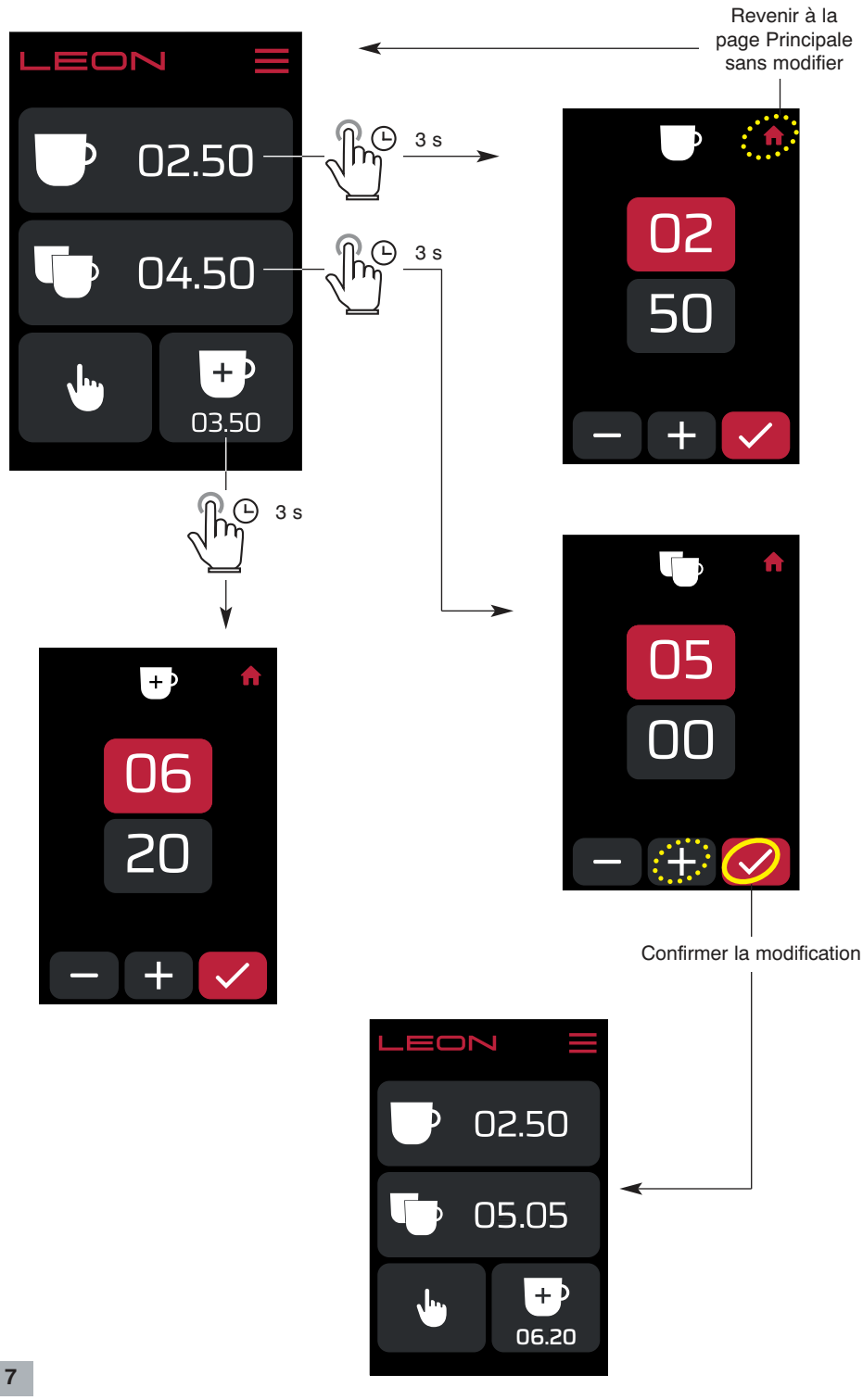

Revenir à la page Principale sans modifier
LEON
02.50
04.50
03.50
3 s
3 s
3 s
02
50
05
00
06
20
Confirmer la modification
LEON
02.50
05.05
06.20

Fig. 7

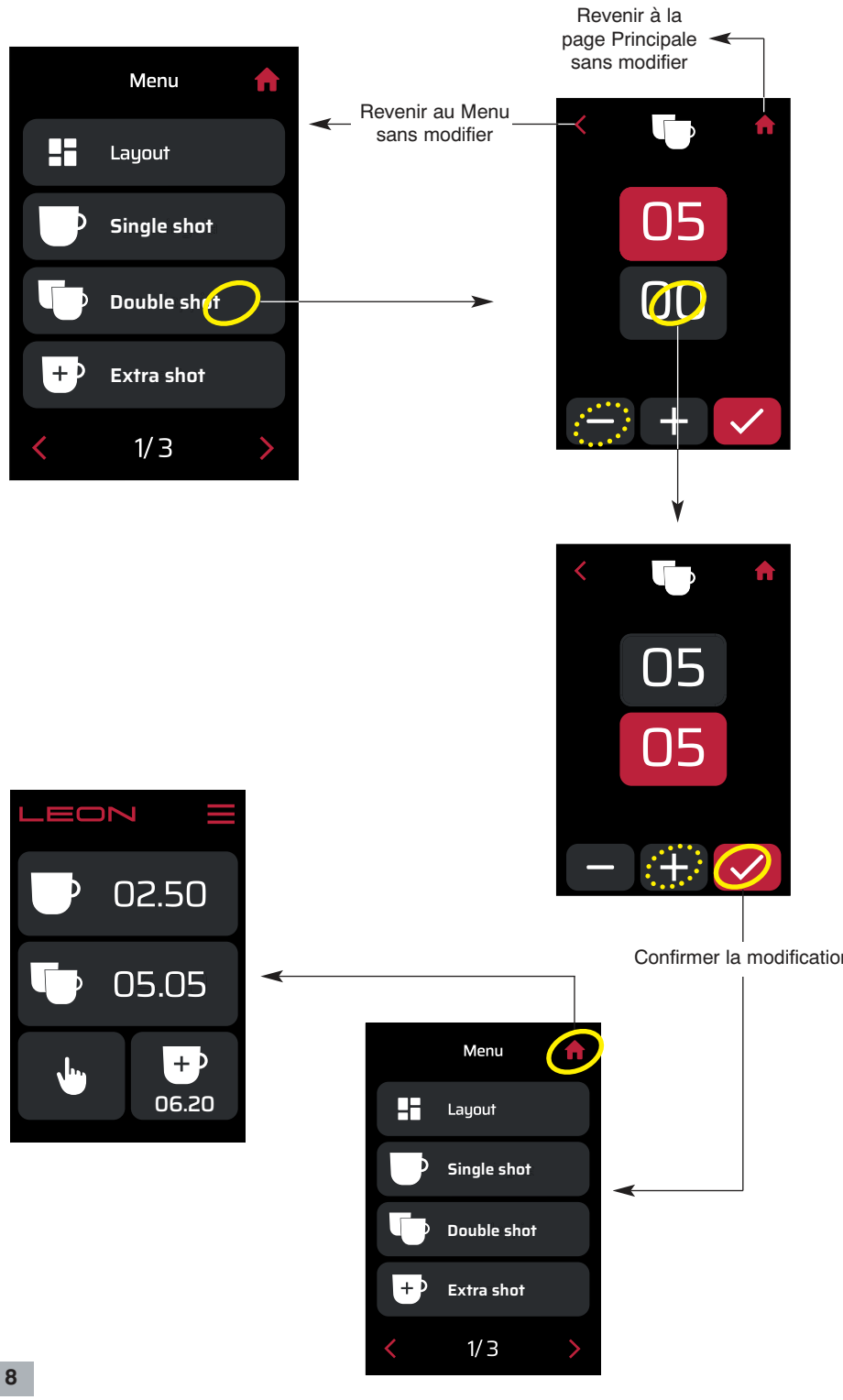

Revenir à la
page Principale
sans modifier
Revenir au Menu
sans modifier
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
05
00
05
05
Confirmer la modification
LEON
02.50
05.05
06.20
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

Fig. 8

Pause / arrêt de la distribution de la dose

Pour mettre en pause la distribution de la dose en cours, toucher l'écran.

L'appareil se met en pause, les boutons ▶ et ■ apparaissent à l'écran.

Pour reprendre la distribution de la dose, appuyer sur ▶ pour quitter sans terminer la dose, appuyer sur ■ (voir Fig. 9).

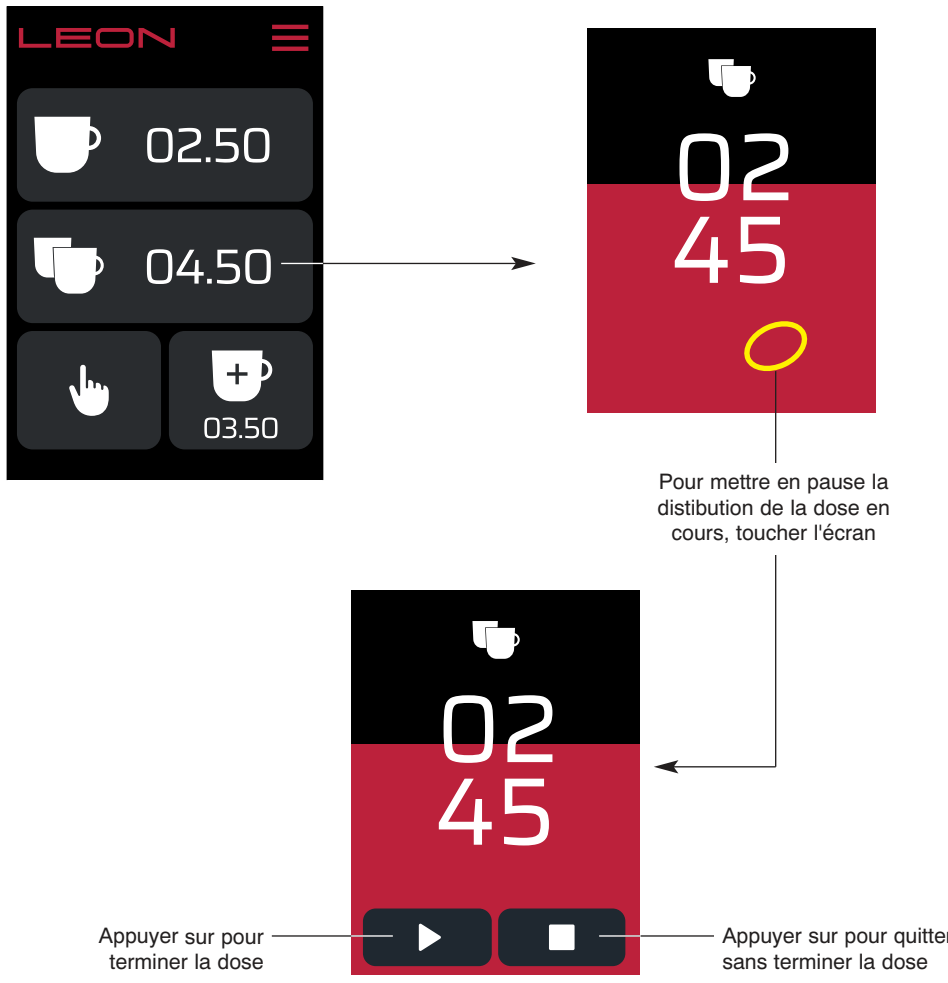


Fig. 9

SIGNALISATION DE L'USURE DES MEULES

Lorsque les meules sont usées, un avertissement  s'affiche à l'écran (voir Fig. 10).

En appuyant sur , l'écran visualise la page indiquant l'usure des meules et le symbole d'avertissement.

Effectuer le remplacement des meules.

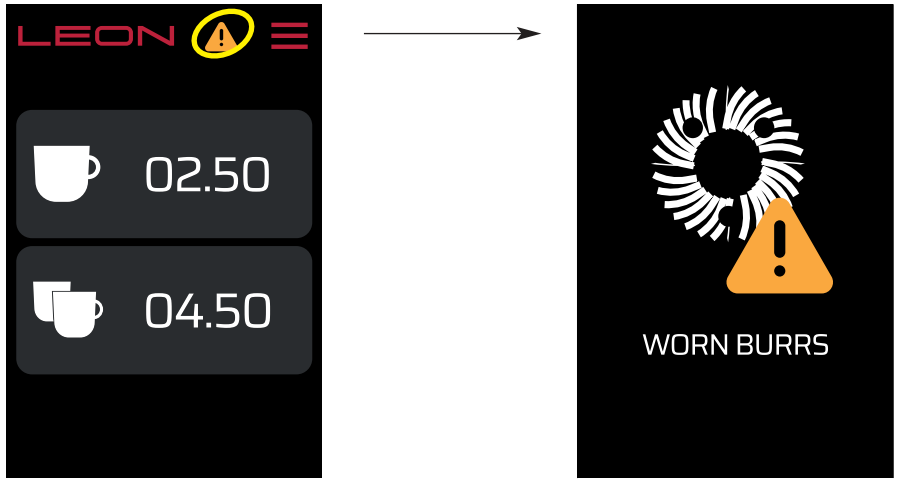


Fig. 10

LE MENU

Pour accéder au Menu à partir de la page principale, appuyer sur (voir Fig. 11). La première page du menu apparaît. Pour passer d'une page à l'autre, utiliser et .

Une fois sur la page du menu souhaitée, pour revenir à la page principale, appuyer sur , tandis que pour revenir à la page du Menu, appuyer sur (voir Fig. 12).

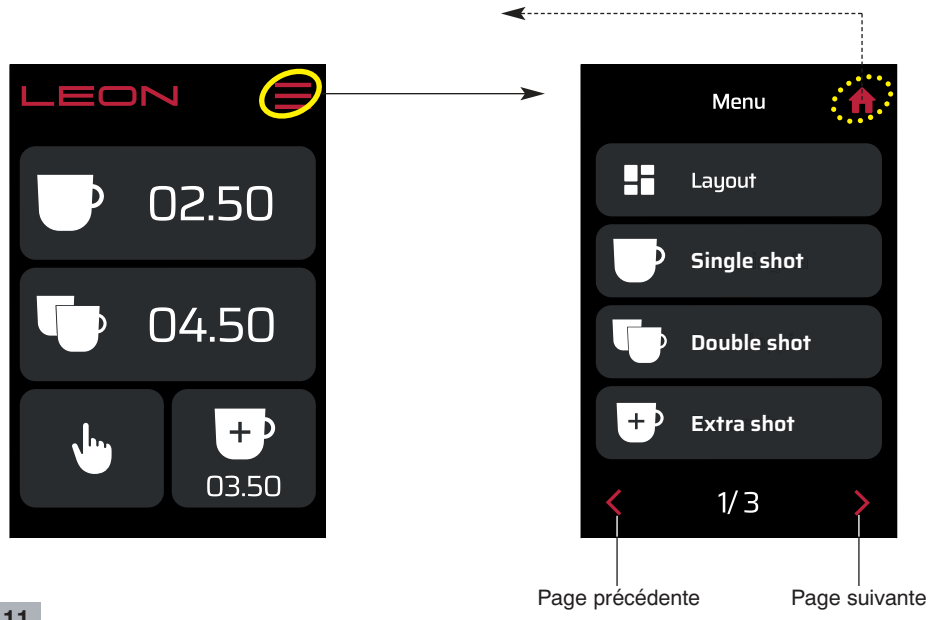


Fig. 11

LAYOUT (Fig. 12 et Fig. 13)

Le menu Layout permet de personnaliser la page principale. On peut choisir de visualiser :

- toutes les doses (une tasse, deux tasses, extra dose et mode manuel)
- uniquement la dose une tasse
- la dose une tasse et la dose deux tasses
- la dose une tasse, deux tasses et extra dose
- la dose une tasse, deux tasses et mode manuel

De plus, on peut choisir entre deux layouts :

- horizontal
- vertical

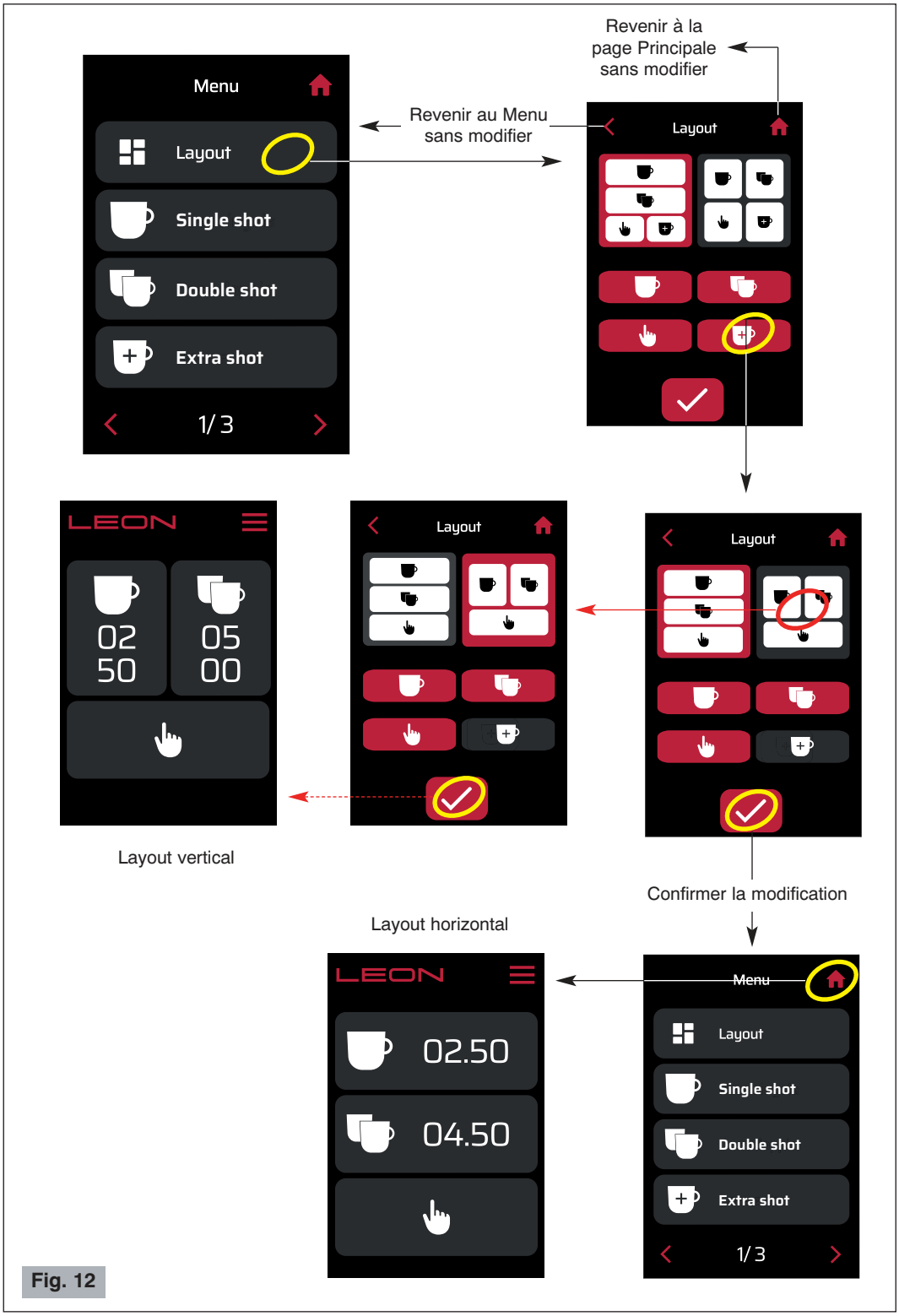
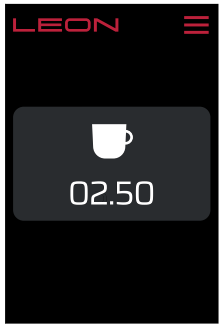
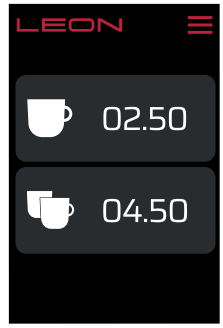

Revenir à la
page Principale
sans modifier
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Revenir au Menu
sans modifier
Layout
LEON
02
50
05
00
Layout
Layout
Layout vertical
Confirmer la modification
Layout horizontal
LEON
02.50
04.50
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

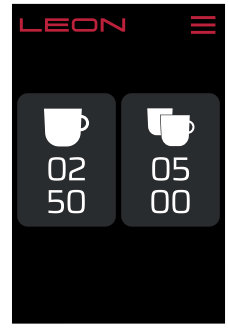
Fig. 12

Une dose

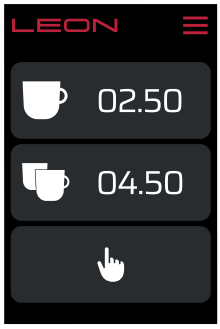


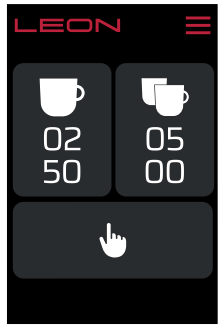
Une et deux doses



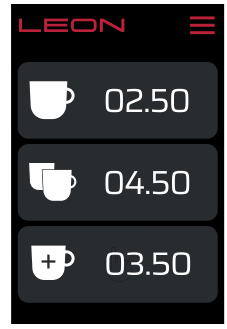


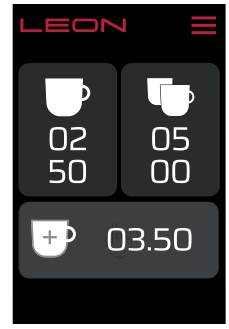
Une et deux doses et mode Manuel



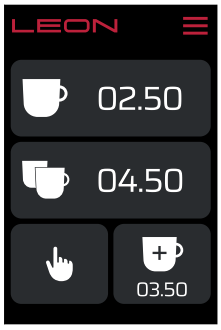


Une dose, deux doses et extra dose





Une dose, deux doses, extra dose
et mode Manuel



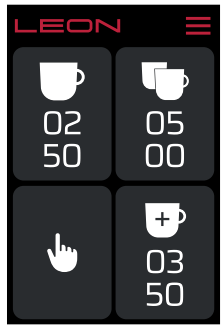


Fig. 13

Activer ou désactiver la visualisation des doses et de la disposition souhaitées en appuyant sur les champs correspondants.

À la fin valider les choix avec .

Pour les combinaisons possibles, voir Fig. 13.

UNE DOSE, DEUX DOSES ET EXTRA DOSE

Réglage des temps de mouture, voir le paragraphe relatif à la page 69.

COMPTEURS DOSES MOULUES (Fig. 14)

Le moulin à café mémorise dans un **compteur général** (qui ne peut pas être remis à zéro) le nombre de doses moulues depuis la sortie de l'usine et dans un **compteur partiel** le nombre de doses moulues après une réinitialisation faite par l'utilisateur. En outre, pour chaque type de compteur, on distingue le nombre de doses une tasse, deux tasses et extra dose.

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

Lire les compteurs

Accéder à la page 2/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative (voir Fig. 14).

L'écran visualisera d'abord la page du compteur d'une dose.

En appuyant sur  et  on passe respectivement aux compteurs deux doses et extra dose.

Pour chaque dose, la page visualise :

- le compteur de doses totales : une dose + deux doses + extra/une dose + manuel/une dose, **ne peut pas être remis à zéro**
- le compteur total de la dose visualisée (une dose, deux doses ou extra doses), **ne peut pas être remis à zéro**
- le compteur partiel de la dose visualisée (une dose, deux doses ou extra doses) distribuée **depuis la dernière remise à zéro**

Le compteur partiel (une dose, deux doses ou extra doses) peut être réinitialisé en appuyant sur  (voir Fig. 14). Confirmer avec  ou annuler avec .

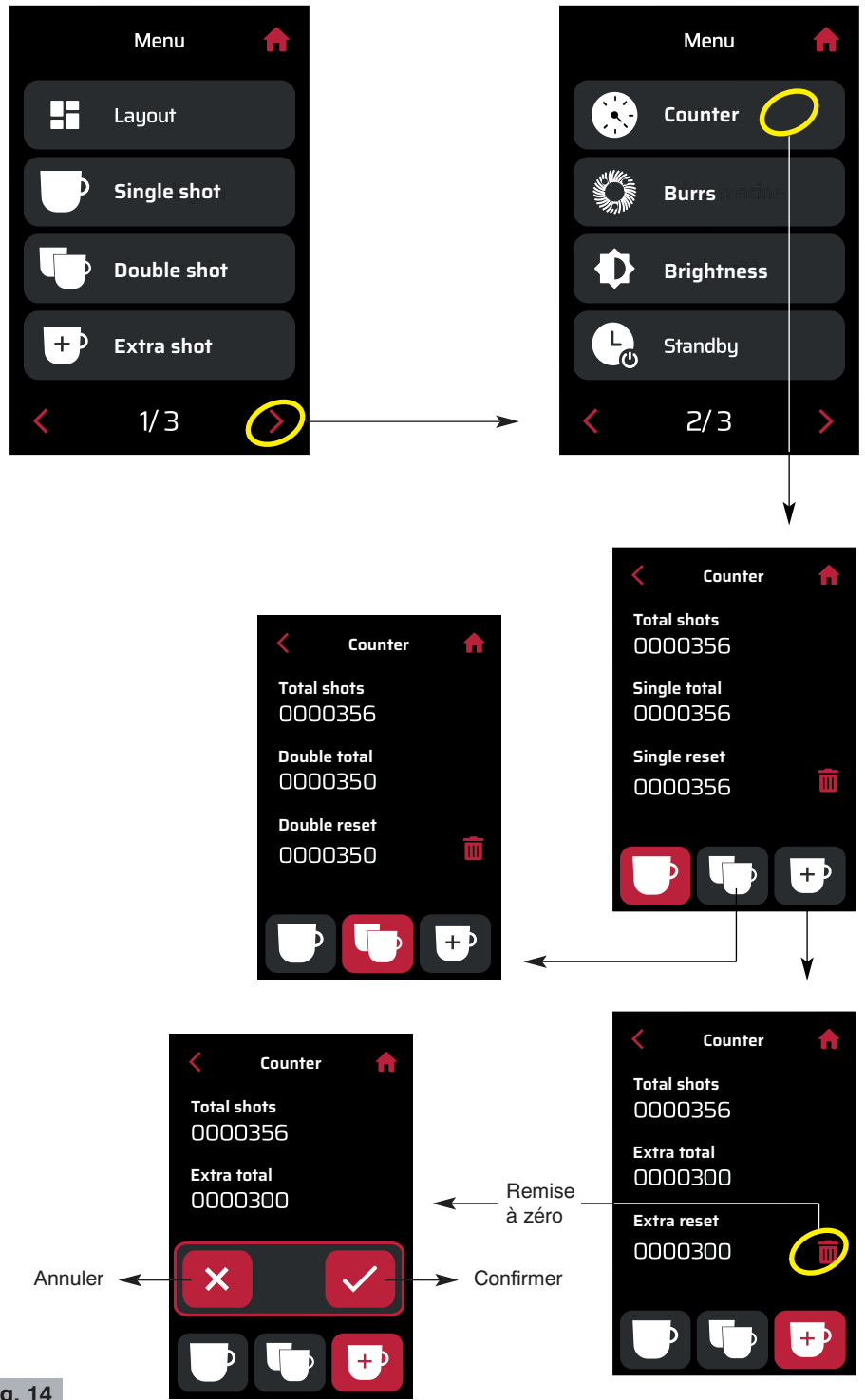

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Menu
Counter
Burrs
Brightness
Standby
2/3
Counter
Total shots
0000356
Single total
0000356
Single reset
0000356
Counter
Total shots
0000356
Double total
0000350
Double reset
0000350
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Extra reset
0000300
Remise
à zéro
Annuler
Confirmer
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300

Fig. 14

MEULES

Pour voir l'usure des meules, accéder à la page 2/3 du menu et appuyer sur 

(voir Fig. 15).

L'écran visualisera la page avec les données d'usure des meules.

Pour réinitialiser la donnée, appuyer sur 

.

Confirmer avec  ou annuler avec 
.

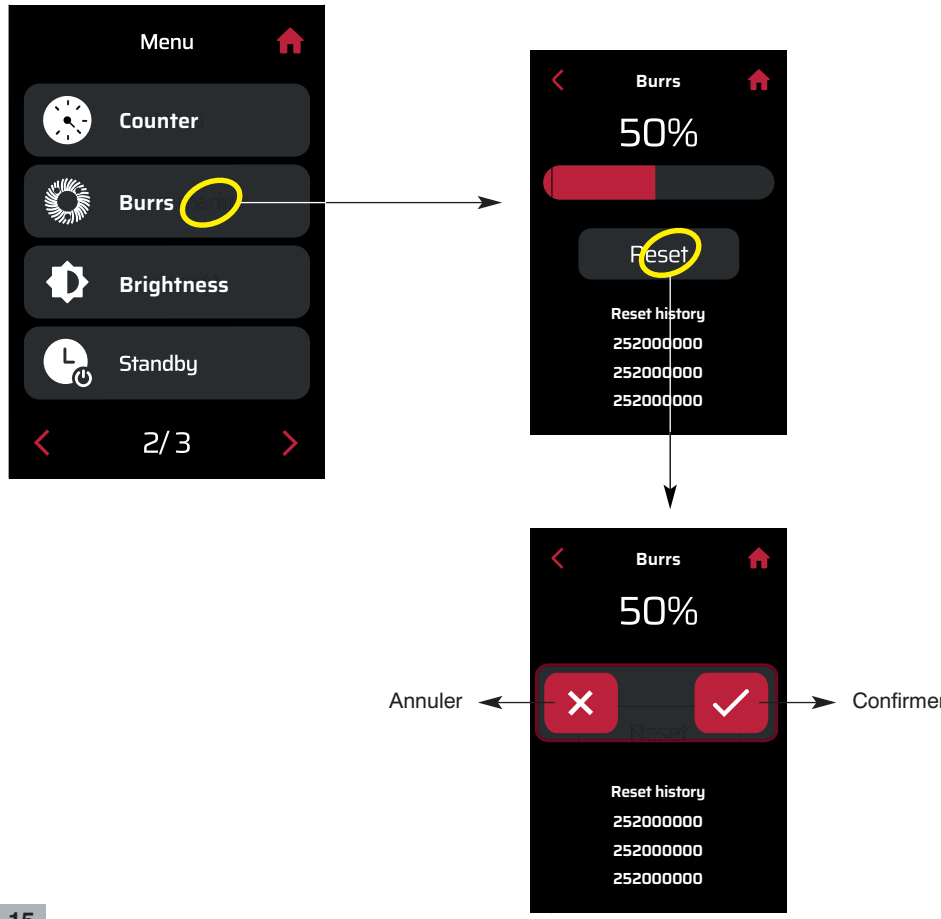
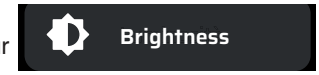


Fig. 15

LUMINOSITÉ

Cet élément du menu permet de régler la luminosité de l'écran en % (valeur de 30 à 100).

Accéder à la page 2/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative (voir Fig. 16).

Augmenter ou diminuer la luminosité avec les boutons  et .

Confirmer avec .

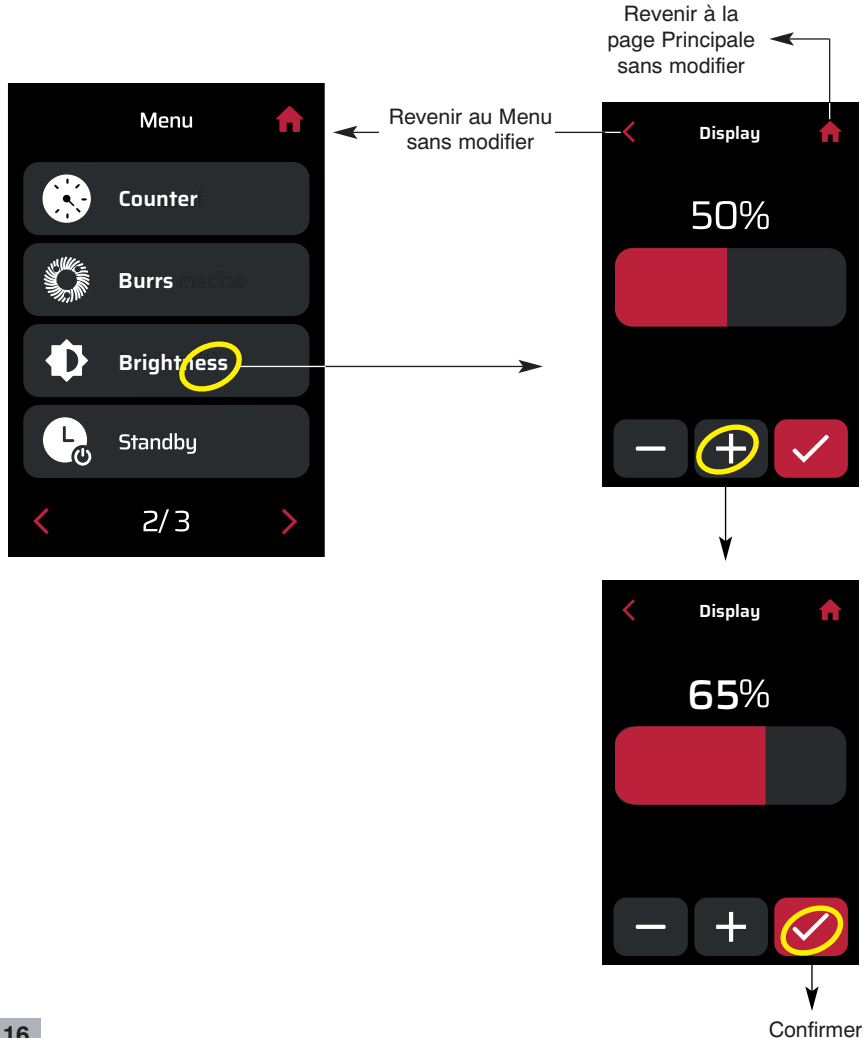


Fig. 16

STAND-BY

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

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

Accéder à la page 2/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative (voir Fig. 17).

Augmenter ou diminuer les minutes avec les boutons  et .

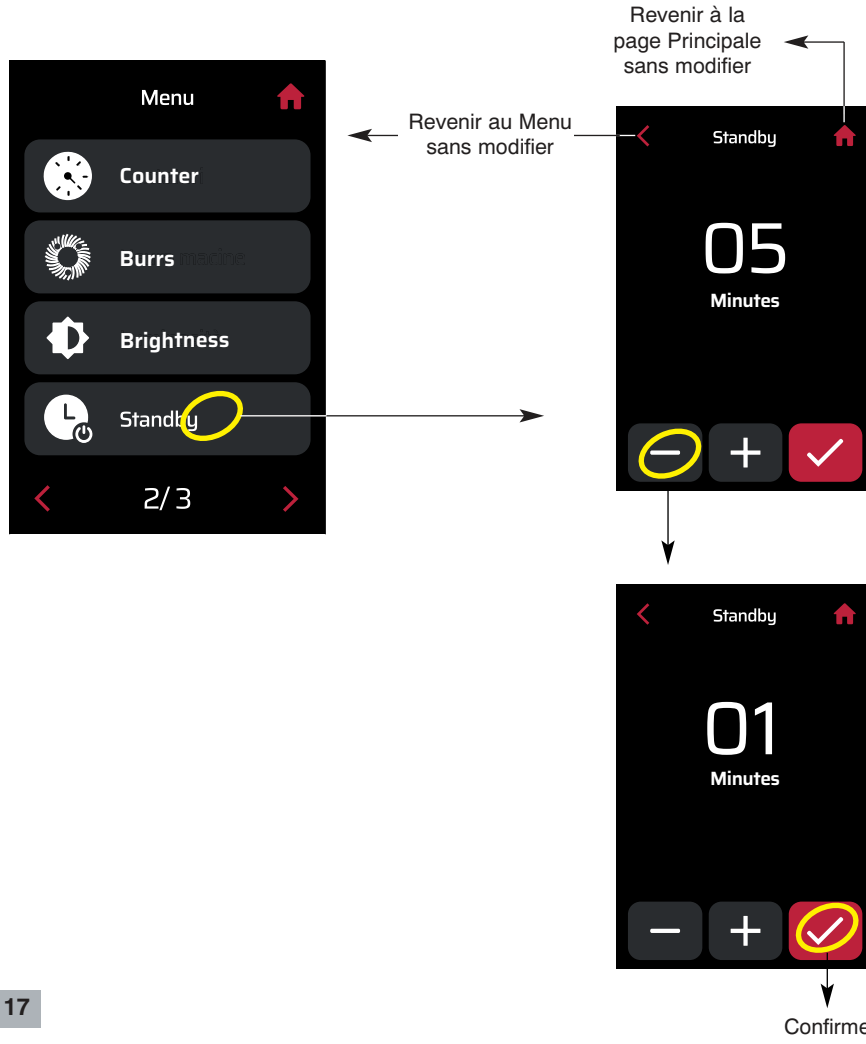


Fig. 17

LANGUE

Cet élément du menu permet de sélectionner la langue d'affichage parmi celles disponibles (5).

Accéder à la page 3/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative (voir Fig. 18).

Sélectionner la langue souhaitée et valider avec .

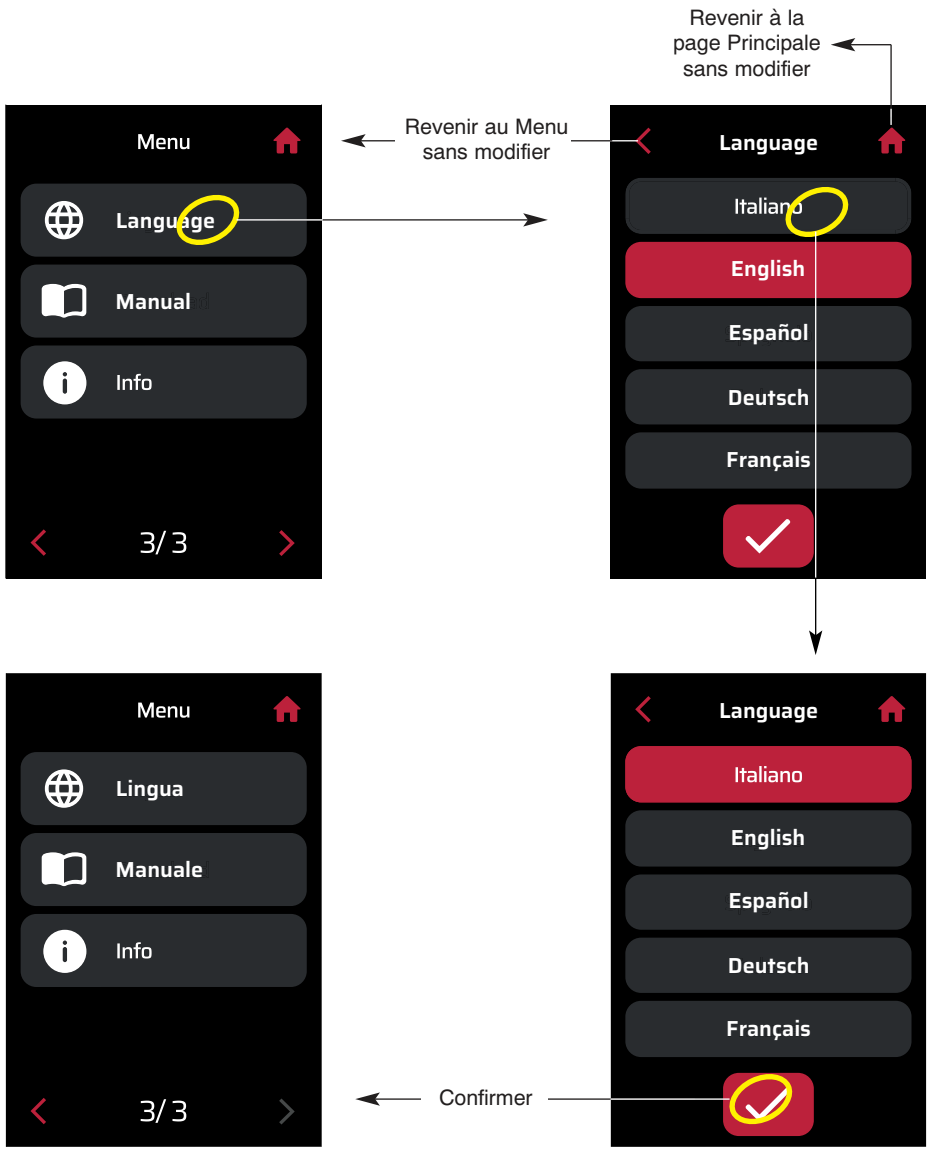
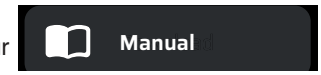


Fig. 18

MANUEL D'INSTRUCTIONS

Cet élément du menu permet de télécharger le manuel de l'appareil en scannant le QR code.

Accéder à la page 3/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative (voir Fig. 19).

Scannez le QR code avec votre smartphone pour télécharger immédiatement le manuel d'instructions au format PDF.

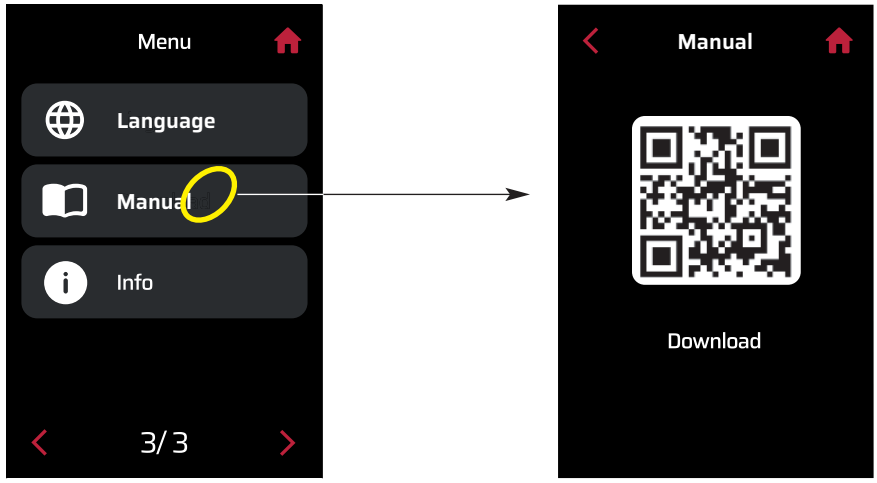
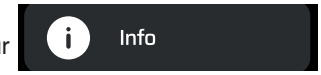


Fig. 19

INFO

Informations sur la version du logiciel etc.

Accéder à la page 3/3 du menu et appuyer sur 

pour accéder à la page relative.

RÉGLAGE SUPPORT COUPE PORTE-FILTRE

Le support de la coupe porte-filtre est conçu pour fonctionner avec les différentes coupes présentes dans les machines à café les plus courantes sur le marché.

Utiliser un tournevis cruciforme, de taille moyenne, pour desserrer la vis de serrage du support, régler sa hauteur puis resserrez la vis (voir Fig. 20).

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

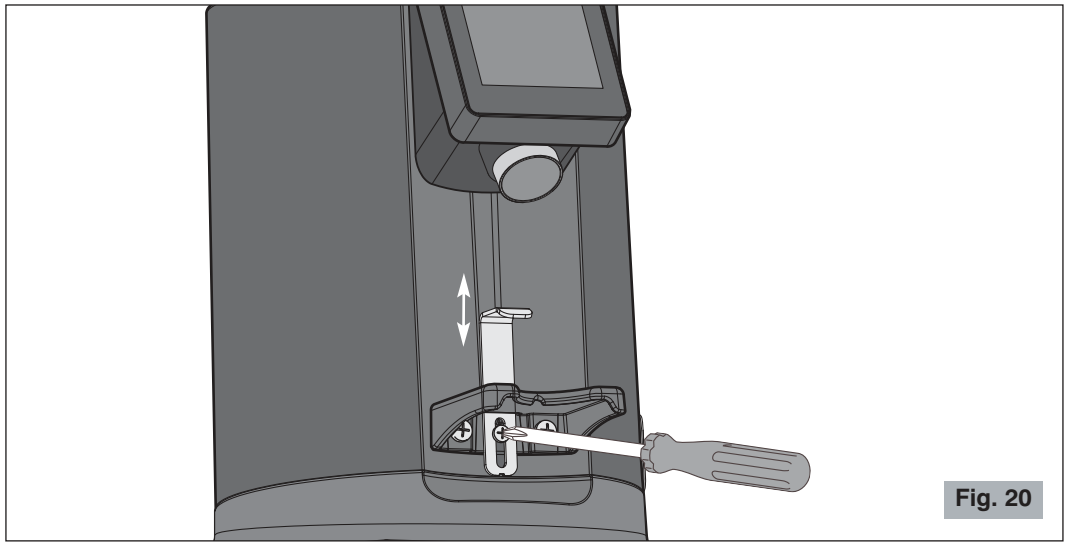


Fig. 20

AVERTISSEMENTS ET CONSEILS

⚠ **<u>Ne jamais</u> opérer sans la cloche ou avec la cloche sans son couvercle.**

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

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

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

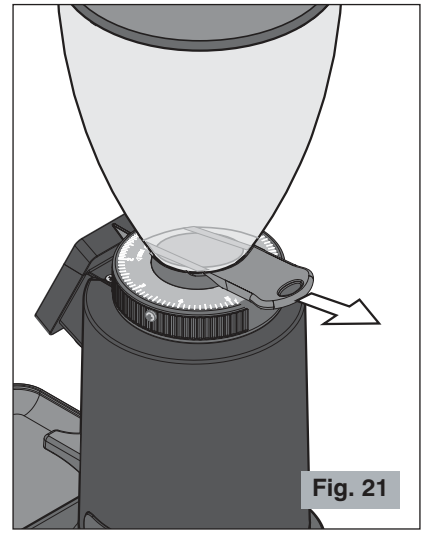


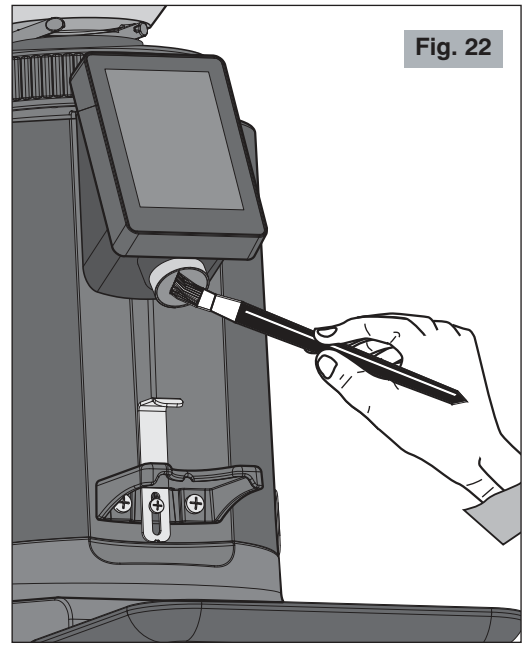
Fig. 21

NETTOYAGE

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

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

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


Fig. 22

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

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

  Essuyer et sécher avec un chiffon sec.

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

Après avoir enlevé la cloche, la laver avec de l'eau tiède et du savon neutre. La rincer et l'essuyer soigneusement.

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

ENTRETIEN

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

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

Les meules sont soumises à l'usure normale et le fabricant conseille de les remplacer à titre indicatif tous les 400 kg de café pour les modèles 600 et 700, et 600 kg pour le modèle 800. L'usure normale des meules peut varier en fonction du type de café utilisé et du degré de torréfaction, ce qui rend l'indication des kilogrammes produits variable, aussi parce qu'ils sont influencés par les intervalles de nettoyage et d'entretien des meules, en fonction de l'utilisation d'une brosse ou pinceau et/ou l'utilisation de produits spécifiques comme le Puly Grind.

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

PANNES ET REMÈDES

(voir Tableau)

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

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

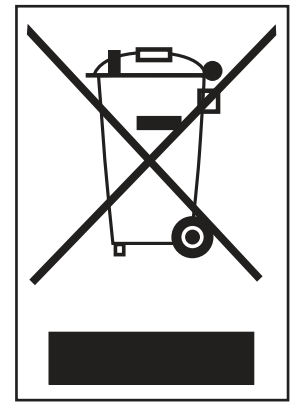
Uniquement les techniciens compétents peuvent effectuer des interventions et des réparations sur l'appareil.

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

Problème	Solution
L'appareil ne s'allume pas.	• Contrôler si la fiche est branchée. • Contrôler si l'interrupteur de protection du secteur est allumé. • Contrôler si l'interrupteur général de l'appareil est en position ON. • Si le problème se révèle après une longue période d'utilisation intensive ou une surcharge, il est possible que le moteur soit en protection thermique ! Attendre au moins 20 minutes et réessayer. On peut réduire le temps d'attente en mettant l'appareil dans un endroit frais.
La granulométrie n'est pas uniforme.	• Essayer de moudre trop gros pendant quelques secondes, puis rétablir le réglage correct. • Appeler le Service d'Assistance Technique pour contrôler/remplacer les meules.
Le café ne sort pas correctement de la bouche de sortie.	• Vérifier si la bouche de sortie du café est libre.
Le moteur se bloque.	• Si à cause d'un réglage erroné de la mouture ou de la présence d'un corps étranger dans les meules, le moteur se bloque, essayer à augmenter la granulométrie au maximum en manœuvrant dans le sens des aiguilles d'une montre la bague de réglage (6 Fig. 1). Si cela ne suffit pas, alors arrêter l'appareil, débrancher la fiche de courant et s'adresser à du personnel technique qualifié.
(Uniquement dans les modèles avec bouton de démarrage 13 Fig. 1) L'appareil démarre la distribution dès qu'une des doses est sélectionnée.	• S'assurer que lorsque on allume l'appareil, la coupe porte-filtre n'est pas positionnée et que le bouton de démarrage n'est en aucun cas enfoncé.

ÉLIMINATION

Comment éliminer ce produit (déchets d'équipements électriques et électroniques)
(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et aux autres pays disposant de systèmes de collecte sélective en conformité avec la Directive européenne 2012/19/UE et mises à jour ultérieures)



Les matériaux et pièces composant ce produit sont d'excellente qualité et peuvent être recyclés et réutilisés.
En fin de vie, le produit ne doit donc pas être mis au rebut avec les ordures ménagères ordinaires. Il doit être déposé dans un centre de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole ci-contre, figurant sur le produit ou sur la notice d'utilisation, l'indique.
Veuillez-vous renseigner auprès de votre commune pour connaître les lieux où se trouvent les centres de collecte locaux.

CONDITIONS DE GARANTIE

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

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

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

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

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

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

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

SOUS RÉSERVE DE MODIFICATIONS

KAFFEEMÜHLE 600 - 700 - 800

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

1 Untersatz
2 Kaffeebohnenbehälter
3 Auflagegabel
4 Halterung des Filterhalters
5 Auswurföffnung
6 Einstellring zum Mahlen
7 Kaffeebohnenbehälterverschluss
8 (I-O) ON-OFF-Schalter
9 Steuertafel
10 Kaffeebohnenbehälterdeckel
11 Auflage
12 Ringsicherungsschraube
13 Starttaste (sofern vorhanden)

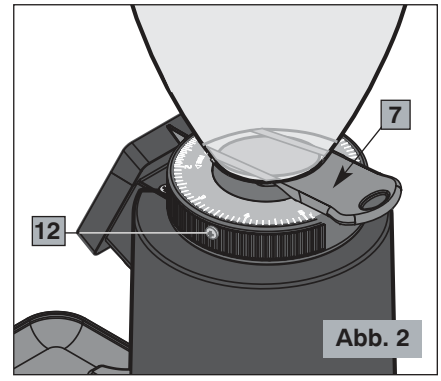
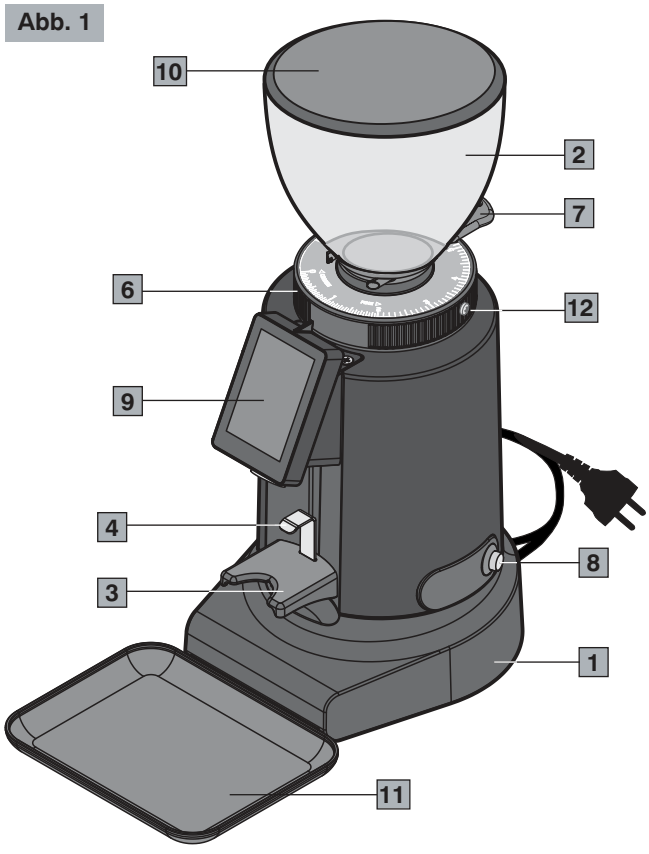
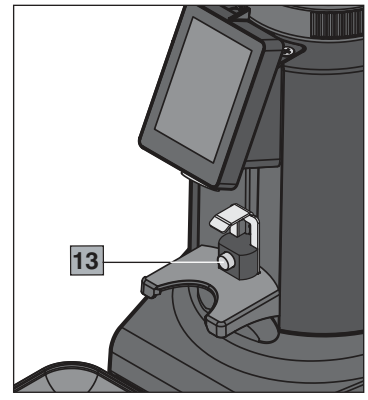
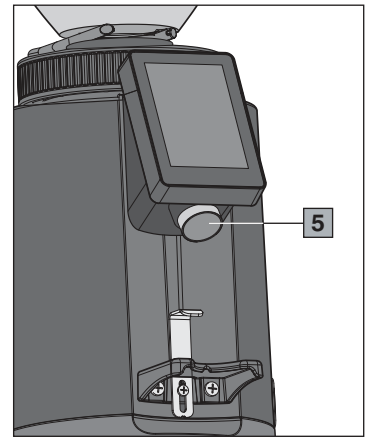


Abb. 2

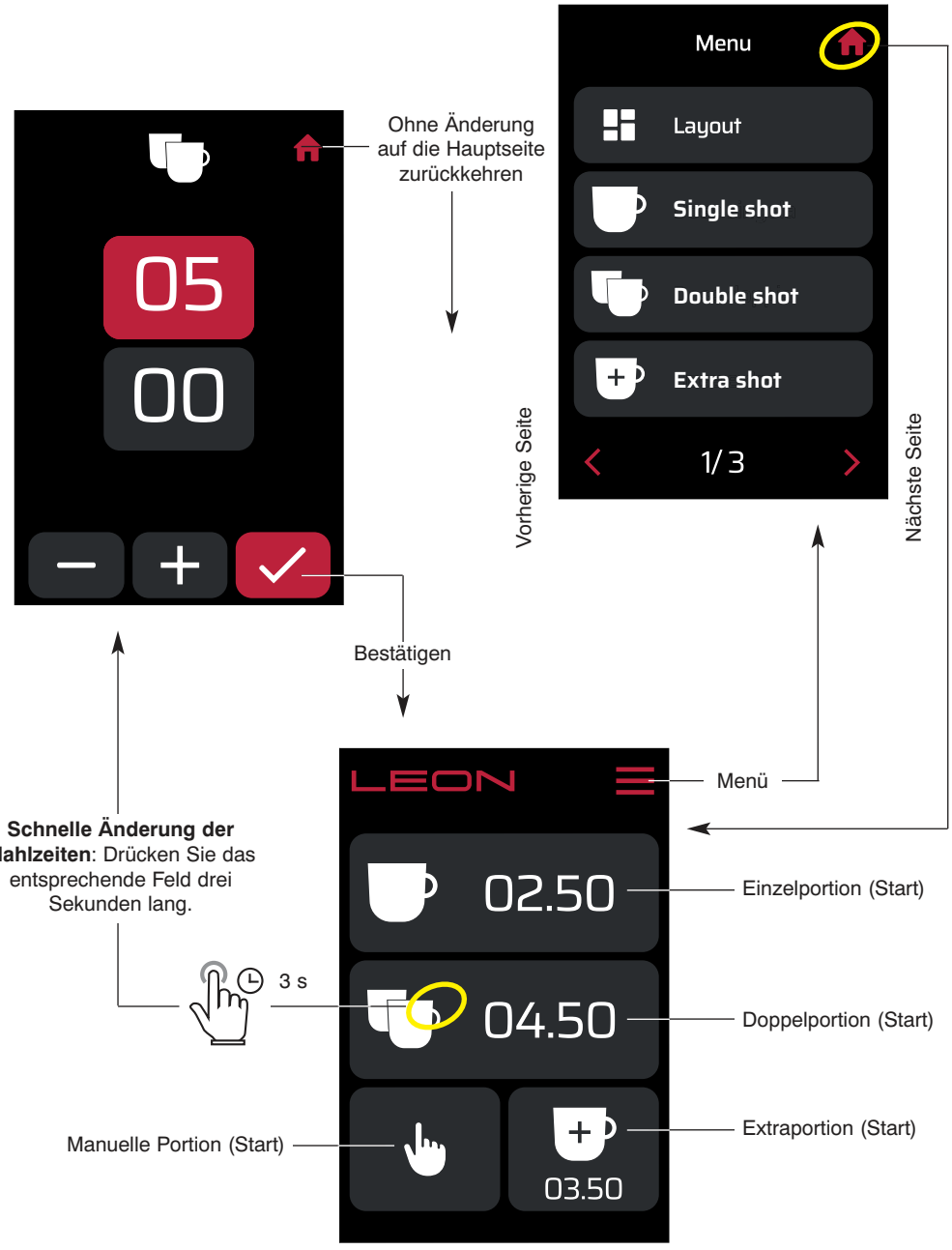
Abb. 1







STEUERTAFEL



Hauptseite
(Layout editierbar, siehe Seite 102)

Abb. 3

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN
ALLGEMEINE HINWEISE

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

    KINDER SIND ZU BEAUFSICHTIGEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS SIE NICHT MIT DEM GERÄT SPIELEN.

12. Dieses Gerät darf **nicht** für zweckwidrige Einsätze benützt werden, sondern ausschließlich zum Mahlen von Kaffee in Bohnenform. Jeder andere Einsatz ist gefährlich. Das Gerät darf **nicht** ohne den Kaffeebohnenbehälter und seinen Kaffeebohnenbehälterdeckel benützt werden.
13. Stets für sichere Arbeitsbedingungen sorgen und das Gerät auf keinen Fall mit nassen Händen bzw. Füßen und niemals im Freien benutzen.
14. Die Originalverpackung für eine eventuelle zukünftige Verwendung aufbewahren, denn sie bietet den besten Schutz vor Stößen während des Transports.
15. Bei Bränden Kohlendioxyd- Feuerlöscher (CO_2) verwenden. Kein Wasser bzw. Pulverfeuerlöscher einsetzen.
16. Das Gerät **nicht** in Wasser eintauchen!
17. Es ist strengstens untersagt, das Gerät auseinanderzubauen bzw. Eingriffe an den Innenteilen vorzunehmen.
18. Vor Durchführung von Wartungs- und Reinigungsarbeiten und wenn das Gerät nicht gebraucht wird, stets den Stecker aus der Steckdose ziehen.
19. Das Gerät **nicht** verschieben, indem man ihn am Kabel zieht. Den Stecker **niemals** durch Ziehen am Kabel bzw. mit nassen Händen aus der Steckdose nehmen.

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

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

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

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

DIE VORLIEGENDE BEDIENUNGSANLEITUNG AUFBEWAHREN!

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

CE

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

INSTALLATION

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

1. Sich vergewissern, dass die Netzspannung mit den Geräteschilddaten übereinstimmt und dass die elektrische Anlage geerdet und mit einem Differentialschalter ausgestattet ist.
2. Eine **TROCKENE, GESCHÜTZTE ARBEITSPOSITION** weit weg von Wasserspritzern und Wasserstrahlen, Wärmequellen, offenen Flammen und entzündbaren Stoffen wählen.
   Das Gerät kippsicher auf eine **waagrechte, stabile Fläche** stellen.
3. Die Auflage in ihrem Sitz positionieren, um den Arbeitsbereich so sauber wie möglich zu halten.

⚠ Bevor der Stecker in die Steckdose gesteckt wird muss man sich vergewissern, dass sich der ON-OFF-Schalter (8 Abb. 1) auf „O“ (ausgeschaltet) befindet.

4. Das Stromkabel in eine mit Wärmschalter oder Sicherungen geschützten Steckdose einführen. **Am besten keine Adapter und Mehrfachstecker verwenden.**
5. Das Speisekabel ausstrecken. Dieses darf **NICHT** über scharfe Kanten oder heiße Oberflächen laufen. Den Kontakt des Kabels mit Öl **vermeiden**. **Vermeiden**, dass das Speisekabel frei von der Fläche, auf die das Gerät gestellt wurde, herunterhängt.
6. Sich vergewissern, dass der Kaffeebohnenbehälter korrekt aufsitzt und der Kaffeebohnenbehälterverschluss (7 Abb. 2) vollständig bis zum Anschlag offen ist.

VORBEREITUNG UND EINSATZ

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

START

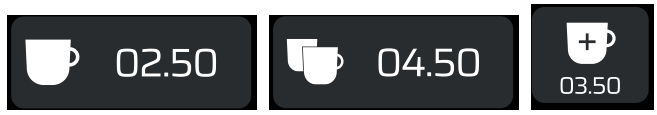
1 Den Behälter mit Kaffeebohnen füllen und mit dem Deckel schließen.

2 Den ON-OFF-Schalter auf „I" einstellen (8 Abb. 1). Das Steuertafel-Display (9 Abb. 1) schaltet sich ein (siehe Abb. 4).

Automatischer Betrieb (siehe Abb. 4)

3 Den Filterhalter auf der Auflagegabel (3 Abb. 1) positionieren und unter der Halterung (4 Abb. 1), die zuvor je nach dem Modell des benützten Filterhalters eingestellt wird, blockieren.

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



5 Um die Abgabe der laufenden Portion zu unterbrechen, berühren Sie den Bildschirm an einer beliebigen Stelle.

6 Um mit dem Auswurf fortzufahren,  drücken.

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

Automatischer Betrieb mit Starttaste (sofern vorhanden) (siehe Fig. 5)

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



4 **Um die Portion zu starten**, drücken Sie die Starttaste (13, Abb. 1) mit dem Filterhalter, positionieren Sie diesen auf der Auflagegabel (3 Abb. 1) und blockieren Sie ihn unter der zuvor entsprechend eingestellten Halterung (4 Abb. 1) abhängig vom Modell des verwendeten Filterhalters.

5 Um die Abgabe der laufenden Portion zu unterbrechen, berühren Sie den Bildschirm an einer beliebigen Stelle.

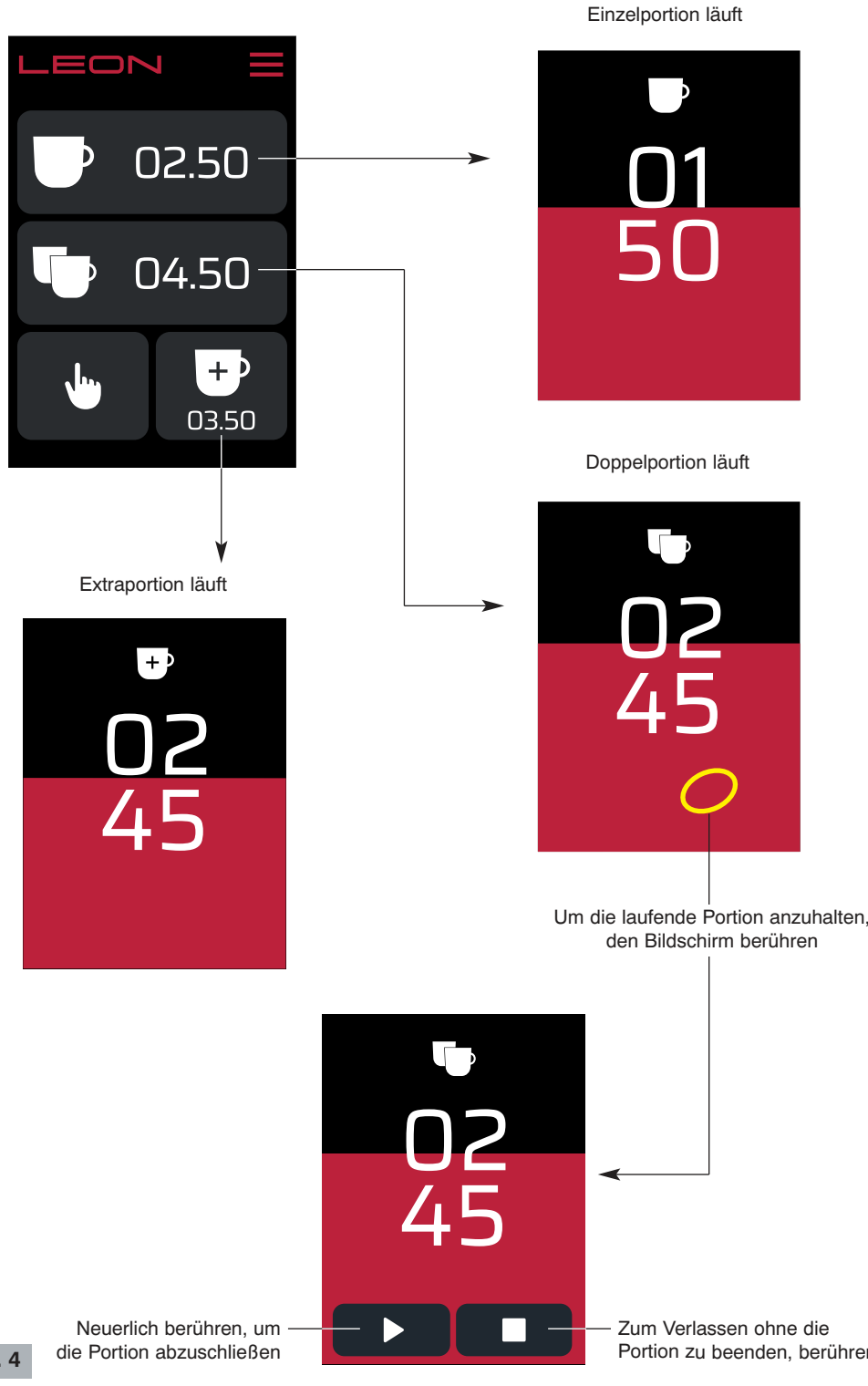

LEON
02.50
04.50
03.50
Einzelportion läuft
01
50
Doppelportion läuft
02
45
Extraportion läuft
02
45
Um die laufende Portion anzuhalten, den Bildschirm berühren
02
45
Neuerlich berühren, um die Portion abzuschließen
Zum Verlassen ohne die Portion zu beenden, berühren

Abb. 4

6 Um mit dem Auswurf fortzufahren,  drücken.

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

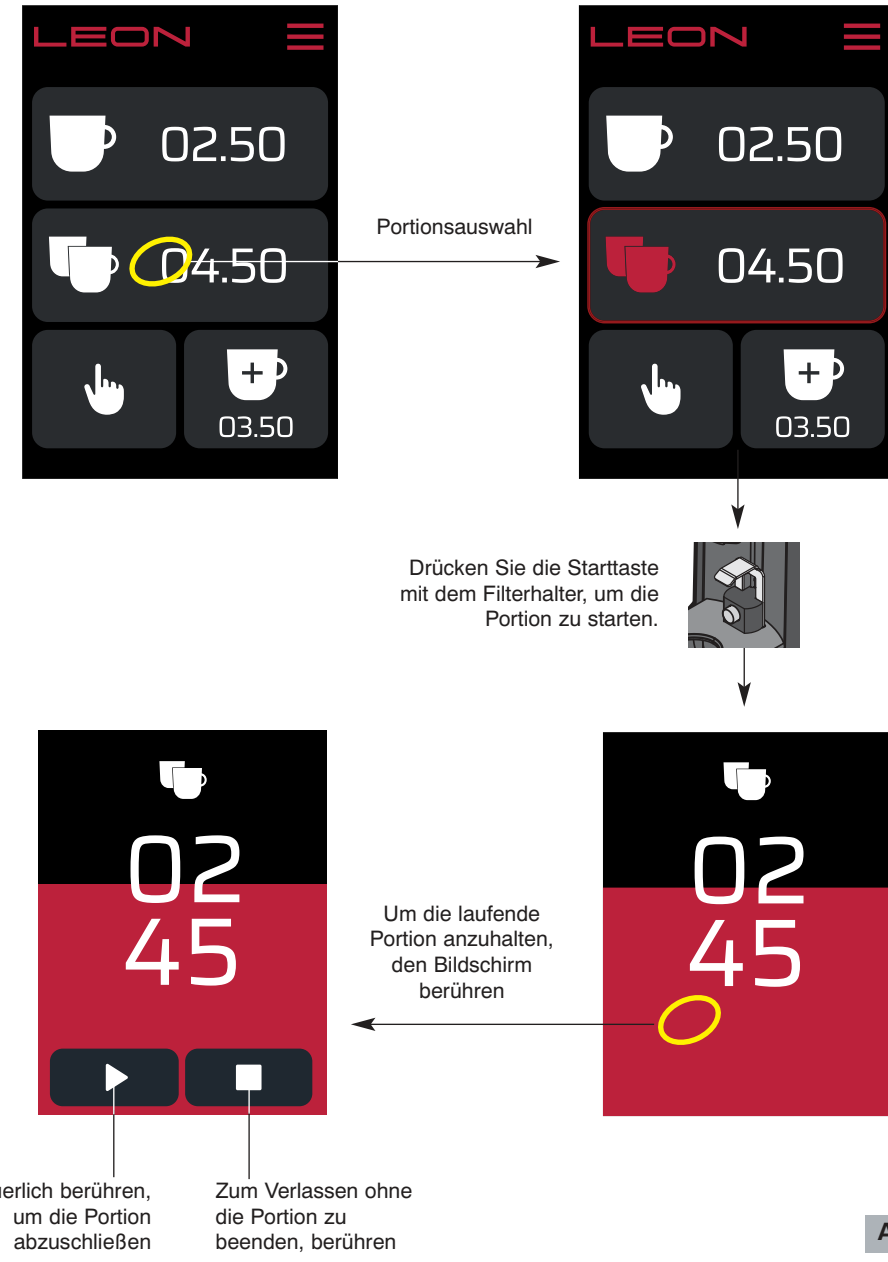
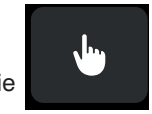


Abb. 5

Manueller Betrieb

3 Um kontinuierlich Kaffee ohne Zeiteinstellung zu mahlen, drücken Sie  und halten Sie die Taste gedrückt, bis die Ausgabe beendet ist.

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

EINSTELLUNG ZUM MAHLEN DES KAFFEES

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

Eine weitere Korrektur des Mahlgrads kann vorgenommen werden, indem der Einstellring zum Mahlen (6 Abb. 1) am Kaffeebohnenbehälterboden (siehe Abb. 6).

- Für einen feiner gemahlenen Kaffee muss der Einstellring gegen den Uhrzeigersinn betätigt werden.
- Für einen grober gemahlenen Kaffee muss der Einstellring im Uhrzeigersinn betätigt werden.

⚠ Betätigen Sie den Einstellring immer mit **laufendem Motor und ohne Kaffee** in den Mahlscheiben).

ANMERKUNG! Es wird daher empfohlen, kleinere Kaffeemengen zu mahlen und bei jedem Einstellversuch abzuwarten, dass sich die Mahlscheiben vorher entleeren, indem jedes Mahl der Verschluss (7 Abb. 2) geöffnet und geschlossen wird.

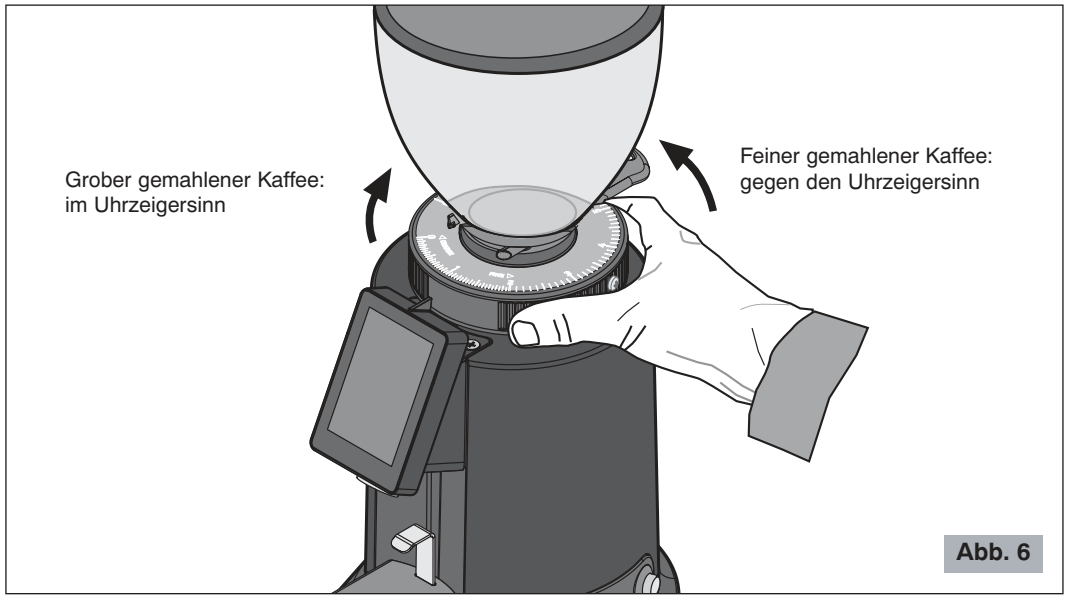


Abb. 6

EINSTELLUNG DER MAHLZEITEN (siehe Abb. 7 und Abb. 8)

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

Anmerkung: *Die einstellbare Mindestzeit beträgt 0,30 Sekunden, während die maximale Zeit 60,00 Sekunden für alle Portionen beträgt.*

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

Schnelle Änderung der Mahlzeiten

Drücken Sie auf der Hauptseite drei Sekunden lang auf die gewünschte Portion. Auf dem Display wird die Seite zur Änderung der entsprechenden Mahlzeiten angezeigt (siehe Abb. 7).

Auf die Einheiten oder Hundertstel der Zeit, die Sie ändern möchten, drücken.

Erhöhen oder senken Sie den Wert mit den Tasten  und , nur bei Hundertsteln ändert sich dieser um jeweils 5.

Um schneller zu erhöhen oder zu senken, halten Sie die entsprechenden Tasten gedrückt.

Die Änderungen mit der Taste  bestätigen.

Das Display kehrt auf die Hauptseite zurück.

Um die Seite ohne Änderung zu verlassen, die Taste  drücken.

Änderung der Mahlzeiten ab der Seite 1/3 des Menüs

Zum Beispiel auf die Seite der Doppelportion zugreifen (siehe Abb. 8).

Auf die Einheiten oder Hundertstel der Zeit, die Sie ändern möchten, drücken.

Erhöhen oder senken Sie den Wert mit den Tasten  und , nur bei Hundertsteln ändert sich dieser um jeweils 5.

Um schneller zu erhöhen oder zu senken, halten Sie die entsprechenden Tasten gedrückt.

Die Änderungen mit der Taste  bestätigen.

Das Display kehrt zur Seite 1/3 des Menüs zurück.

Um die Seite ohne Änderung zu verlassen, die Taste  oder  drücken.

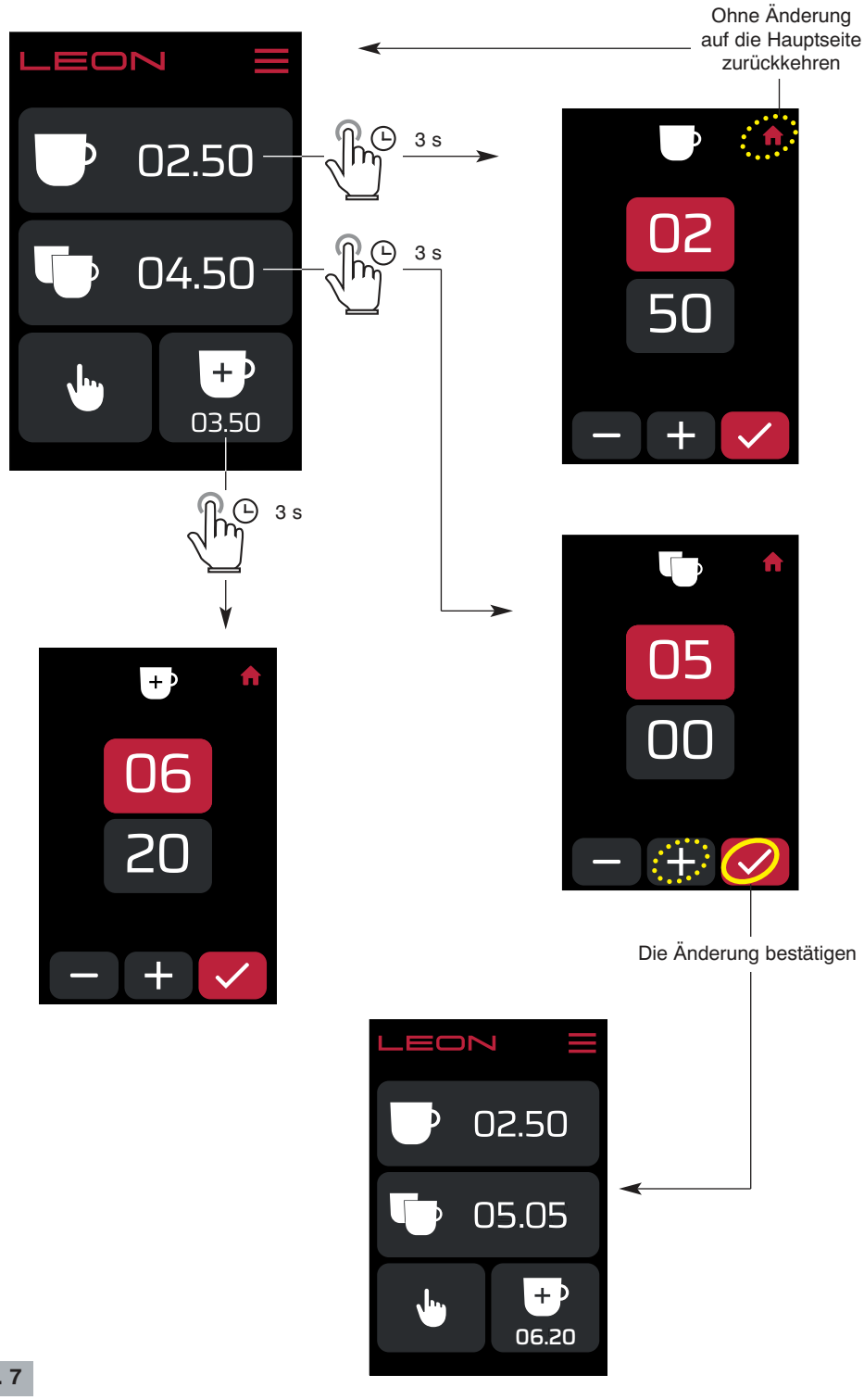

Ohne Änderung
auf die Hauptseite
zurückkehren
LEON
02.50
04.50
03.50
3 s
3 s
3 s
02
50
05
00
06
20
Die Änderung bestätigen
LEON
02.50
05.05
06.20

Abb. 7

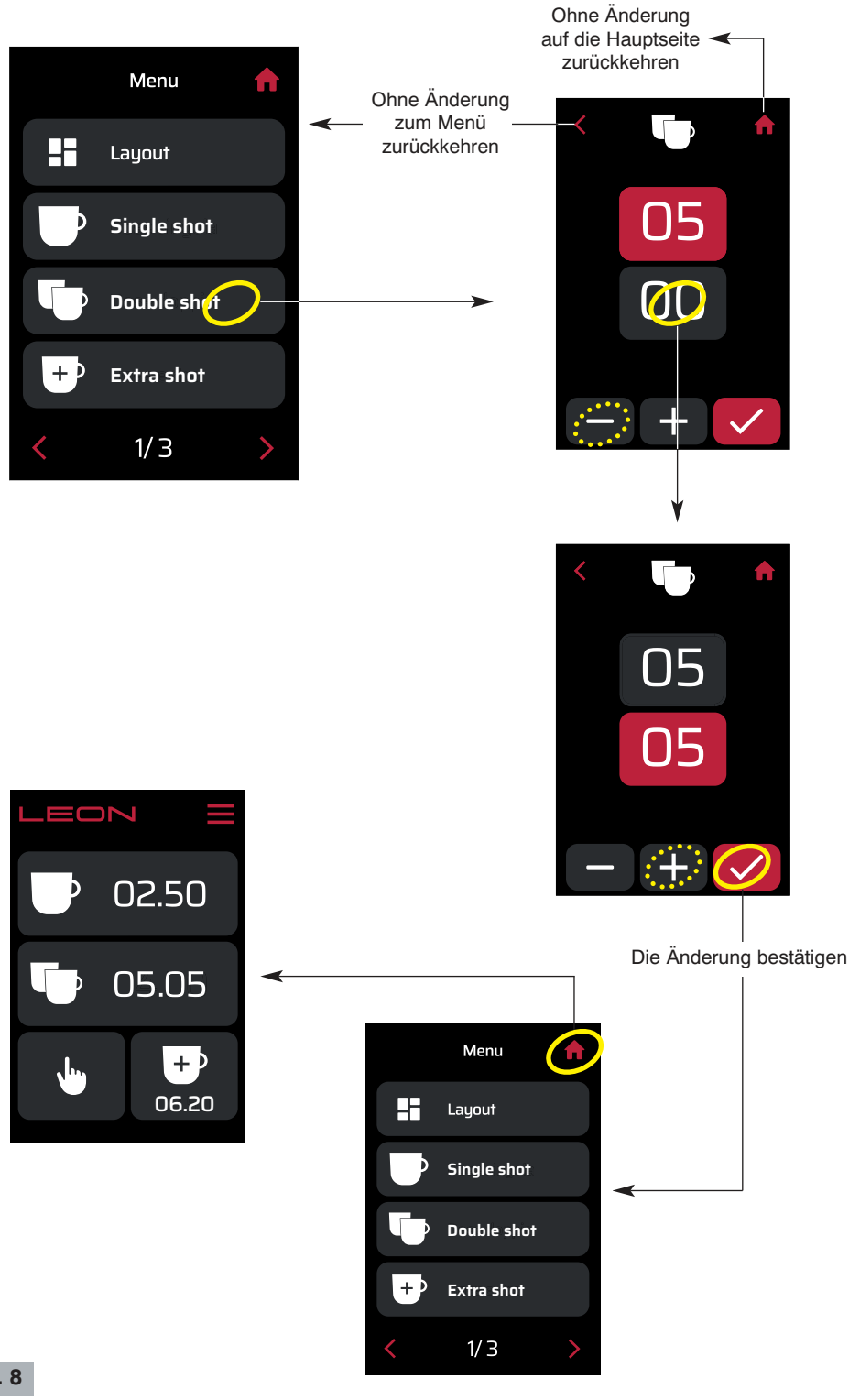

Ohne Änderung
auf die Hauptseite
zurückkehren
Ohne Änderung
zum Menü
zurückkehren
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
05
00
05
05
Die Änderung bestätigen
LEON
02.50
05.05
06.20
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

Abb. 8

Pause/Stopp Portionsauswurf

Wenn Sie während des Auswurfs eine Pause einlegen oder den Auswurf beenden möchten (Einzel-, Doppel- oder Extraportion), berühren Sie den Bildschirm.

Das Gerät geht auf Pause über, auf dem Bildschirm erscheinen Tasten  und .

Um den Auswurf der Portion fortzusetzen  drücken, zum Verlassen ohne die Portion beendet zu haben,  drücken (siehe Abb. 9).

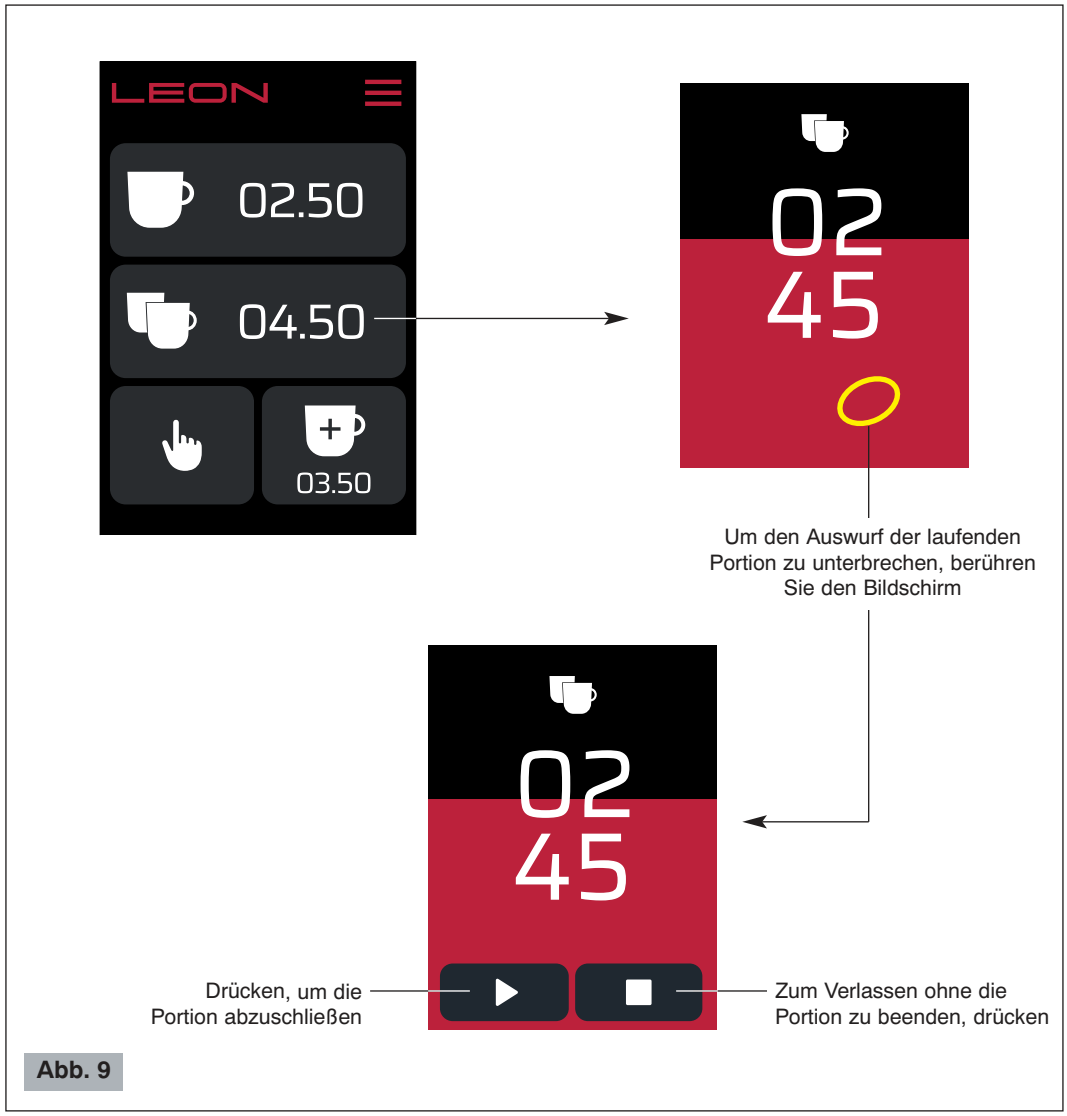


Abb. 9

MAHLSCHEIBEN-VERSCHLEISSMELDUNG

Wenn die Mahlscheiben abgenutzt sind, erscheint die Warnung  auf dem Display (siehe Abb. 10).

Durch Drücken von  zeigt das Display die Seite an, die den Verschleiß der Mahlscheiben und das Warnsymbol anzeigt.

Für den Wechsel der Mahlscheiben vorsehen.

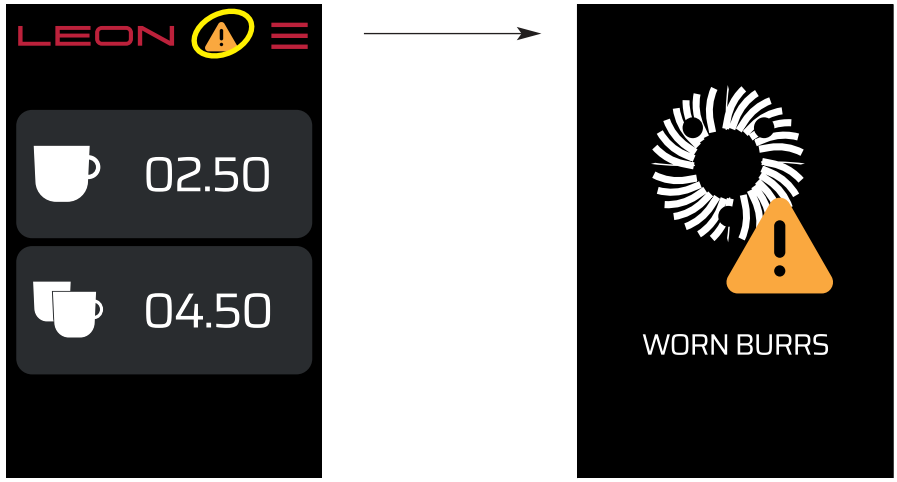


Abb. 10

DAS MENÜ

Um das Menü von der Hauptseite aus aufzurufen, drücken (siehe Abb. 11). Die erste Seite des Menüs erscheint. Um von einer Seite zur nächsten zu wechseln, die Tasten und benützen.

Wenn Sie sich auf der gewünschten Menüseite befinden, um auf die Hauptseite zurückzukehren, drücken, während zur Rückkehr auf die Menüseite gedrückt werden muss (siehe Abb. 12).

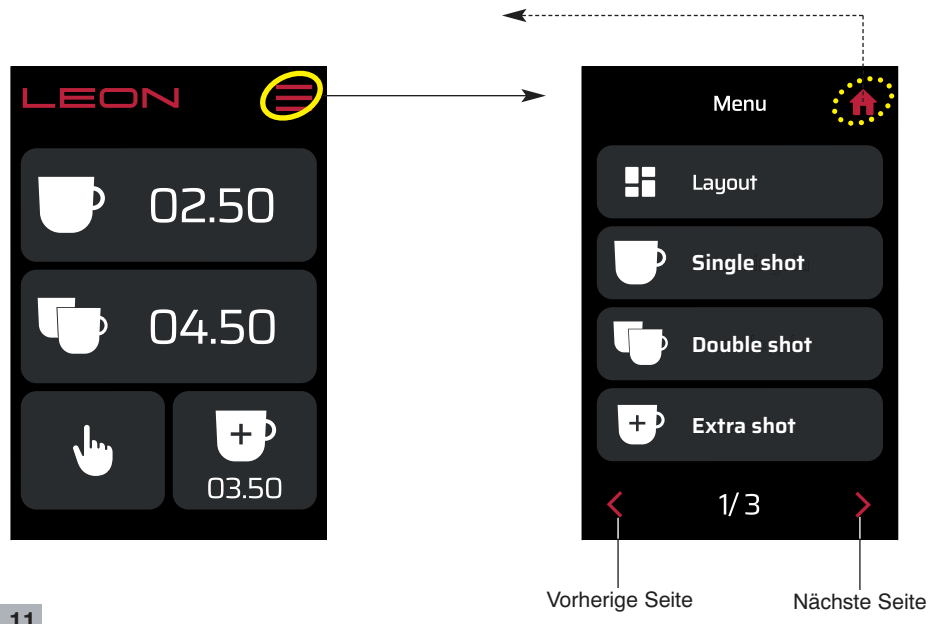


Abb. 11

LAYOUT (Abb. 12 und Abb. 13)

Mit dem Layout-Menü kann die Hauptseite kundenspezifisch angepasst werden. Man kann wählen, folgendes anzuzeigen:

- alle Portionen (Einzelportion, Doppelportion, Extraportion, manuelle Portion)
- nur die Einzelportion
- die Einzel- und Doppelportion
- die Einzel-, Doppel- und Extraportion
- die Einzel-, Doppelportion und manuelle Portion

Darüber hinaus können Sie zwischen zwei Layouts wählen:

- horizontal
- vertikal

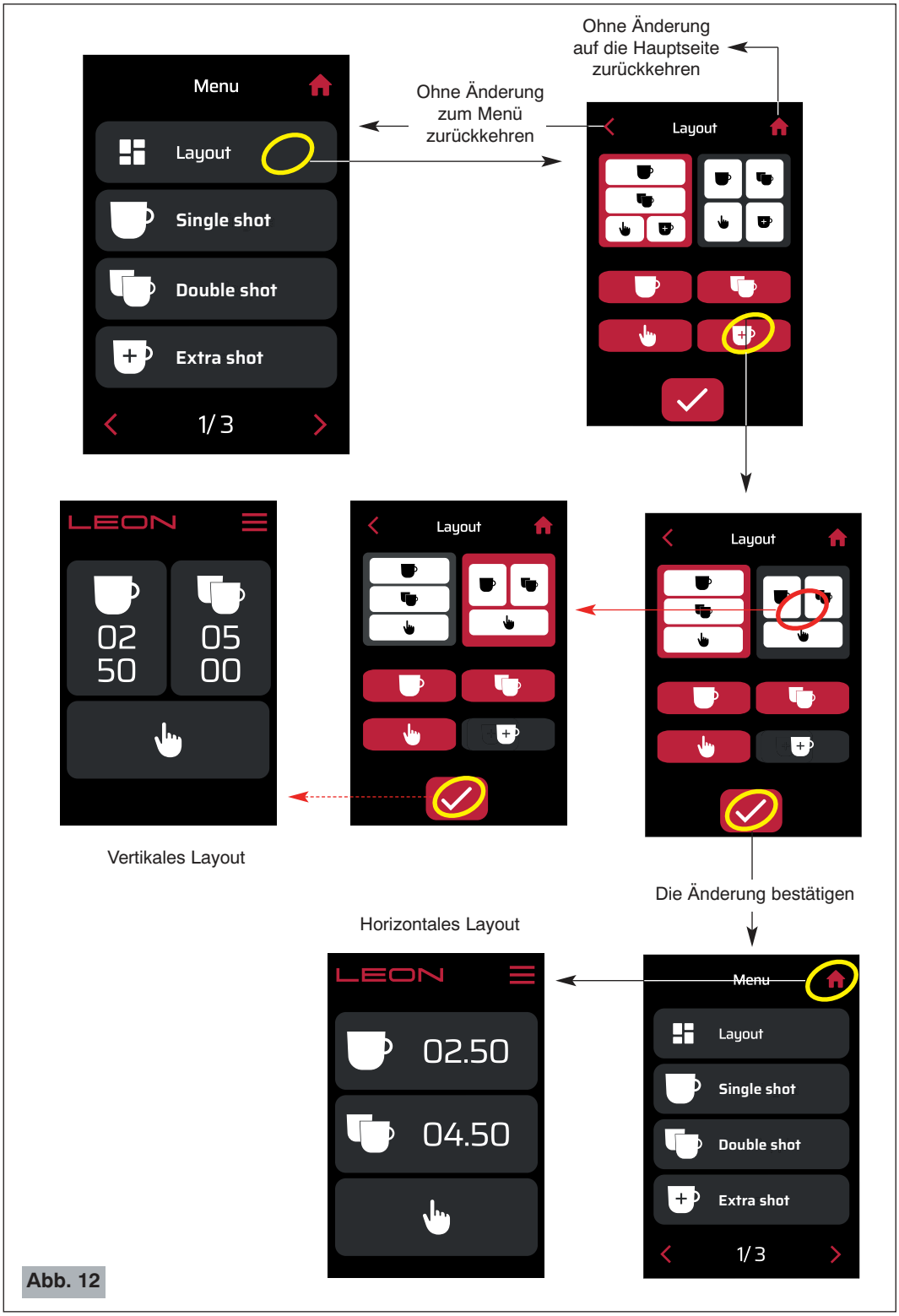
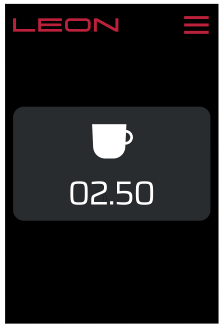
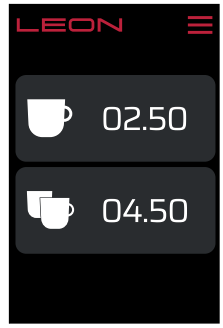

Ohne Änderung
auf die Hauptseite
zurückkehren
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Ohne Änderung
zum Menü
zurückkehren
Layout
LEON
02
50
05
00
Layout
Layout
Vertikales Layout
Die Änderung bestätigen
Horizontales Layout
LEON
02.50
04.50
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

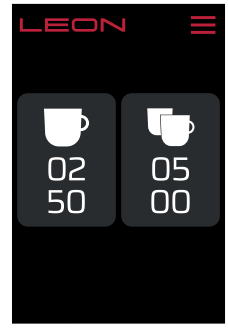
Abb. 12

Einzelportion

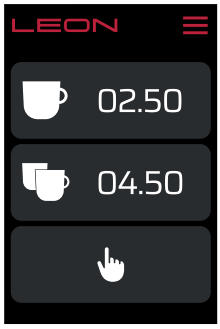


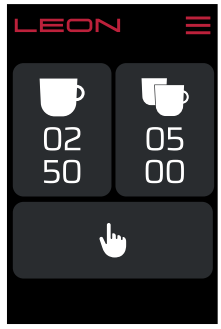
Einzel- und Doppelportion



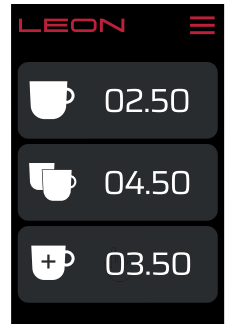


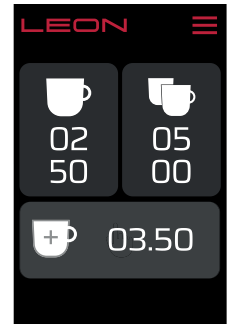
Einzel-, Doppel- und manuelle Portion





Einzel-, Doppel- und Extraportion





Einzel-, Doppel-, Extra- und manuelle Portion

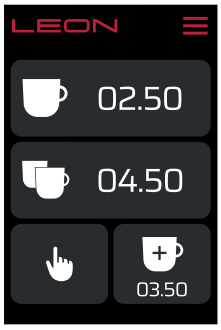




Abb. 13

Zur Freigabe oder Sperre der Anzeige der gewünschten Portionen und des gewünschten Layouts, auf die entsprechenden Felder klicken.

Bestätigen Sie abschließend die Wahl mit .

Zu den möglichen Kombinationen siehe Abb. 13.

EINZEL-, DOPPEL- UND EXTRAPORTION

Zur Einstellung der Mahlzeiten siehe entsprechenden Abschnitt auf Seite 97.

ZÄHLER DER AUSGEWORFENEN PORTIONEN (Abb. 14)

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

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

Ablesen der Zähler

Auf die Seite 2/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen (siehe Abb. 14).

Das Display zeigt zunächst die Seite der Zähler der Einzelportion an.

Durch Drücken von  und  gelangen Sie jeweils zu den Zählern der Doppel- und Extraportion.

Für jede Portion wird folgendes angezeigt:

- der Zähler aller Portionen: Einzelportion + Doppelportion + Extra-/Einzelportion + manuelle/Einzelportion, **nicht rücksetzbar**
- der Gesamtzähler der angezeigten Portion (Einzel-, Doppel- oder Extraportion), **nicht rücksetzbar**
- der Teilzähler der angezeigten Portion (Einzel-, Doppel- oder Extraportion) **die seit der letzten Rücksetzung** ausgeworfen wurde

Der Teilzähler (Einzel-, Doppel- oder Extraportionen) kann durch Drücken von  zurückgesetzt werden (siehe Abb. 14). Mit  bestätigen oder mit  annullieren.

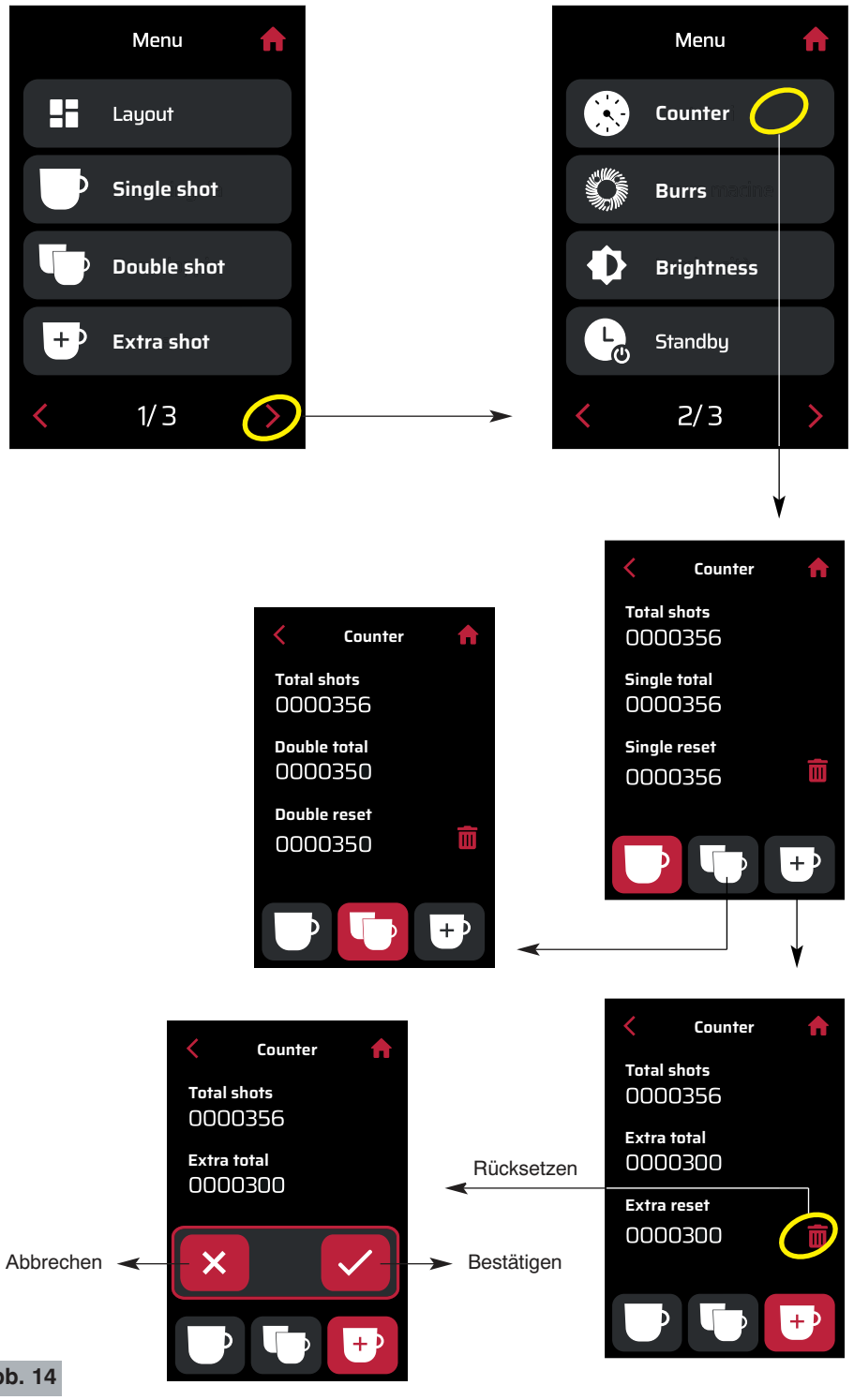

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Menu
Counter
Burrs
Brightness
Standby
2/3
Counter
Total shots
0000356
Single total
0000356
Single reset
0000356
Counter
Total shots
0000356
Double total
0000350
Double reset
0000350
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Extra reset
0000300
Rücksetzen
Abbrechen
Bestätigen
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300

Abb. 14

MAHLSCHEIBEN

Um den Verschleiß der Mahlwerke anzuzeigen, rufen Sie Seite 2/3 des Menüs auf und drücken Sie



(siehe Abb. 15).

Das Display zeigt die Seite mit den Verschleißdaten der Mahlscheiben an.

Um die Daten zurückzusetzen, drücken Sie 

.

Mit  bestätigen oder mit  annullieren.

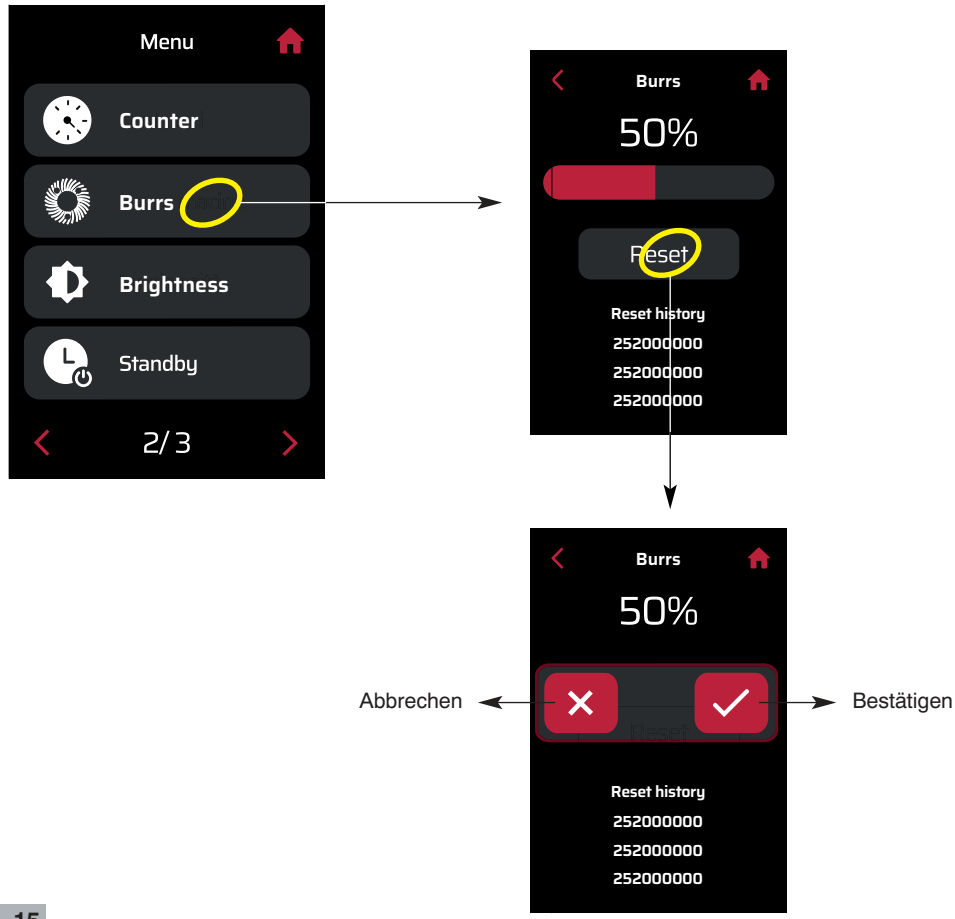
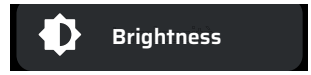


Abb. 15

HELLIGKEIT

Dieser Parameter ermöglicht es, die Helligkeit des Displays in % (Wert von 30 bis 100).

Auf die Seite 2/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen (siehe Abb. 16).

Erhöhen oder reduzieren der Helligkeit mit den Tasten  und .

Mit  bestätigen.

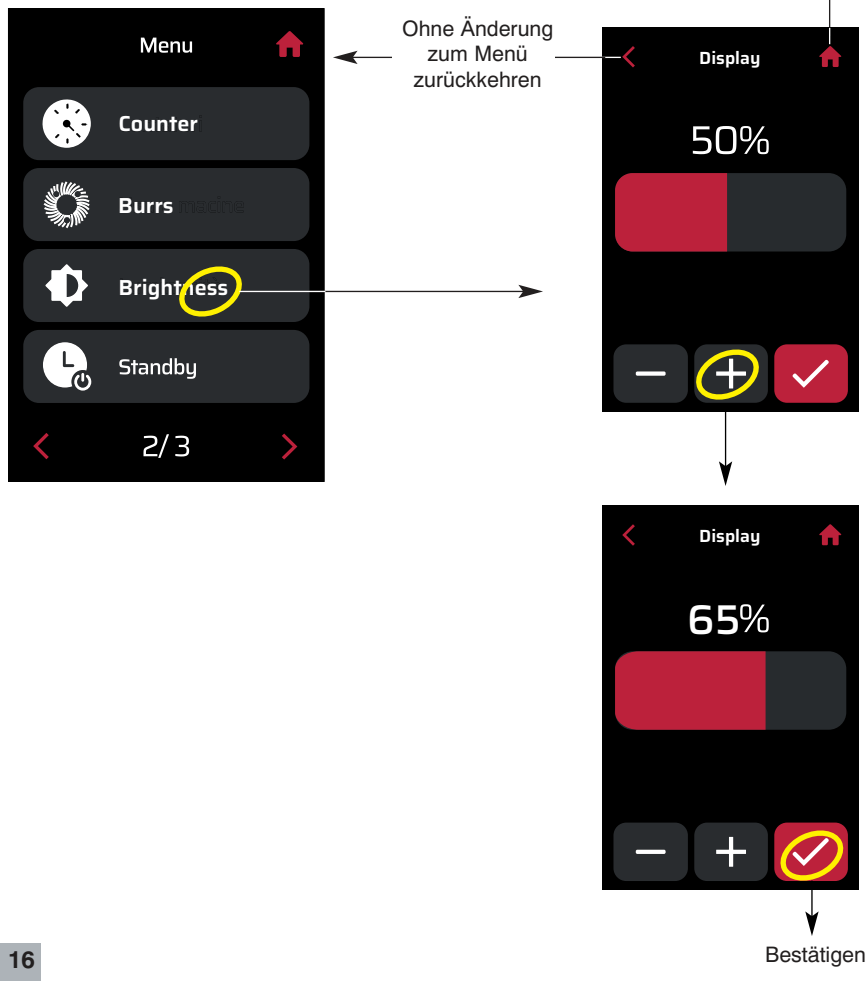


Abb. 16

STAND-BY

Über diesen Menüpunkt können Sie die Zeit in Minuten einstellen, nach der das Display automatisch auf die Standby-Modalität wechselt.

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

Auf die Seite 2/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen (siehe Abb. 17).

Erhöhen oder reduzieren der Minuten mit den Tasten  und .

Mit  bestätigen.

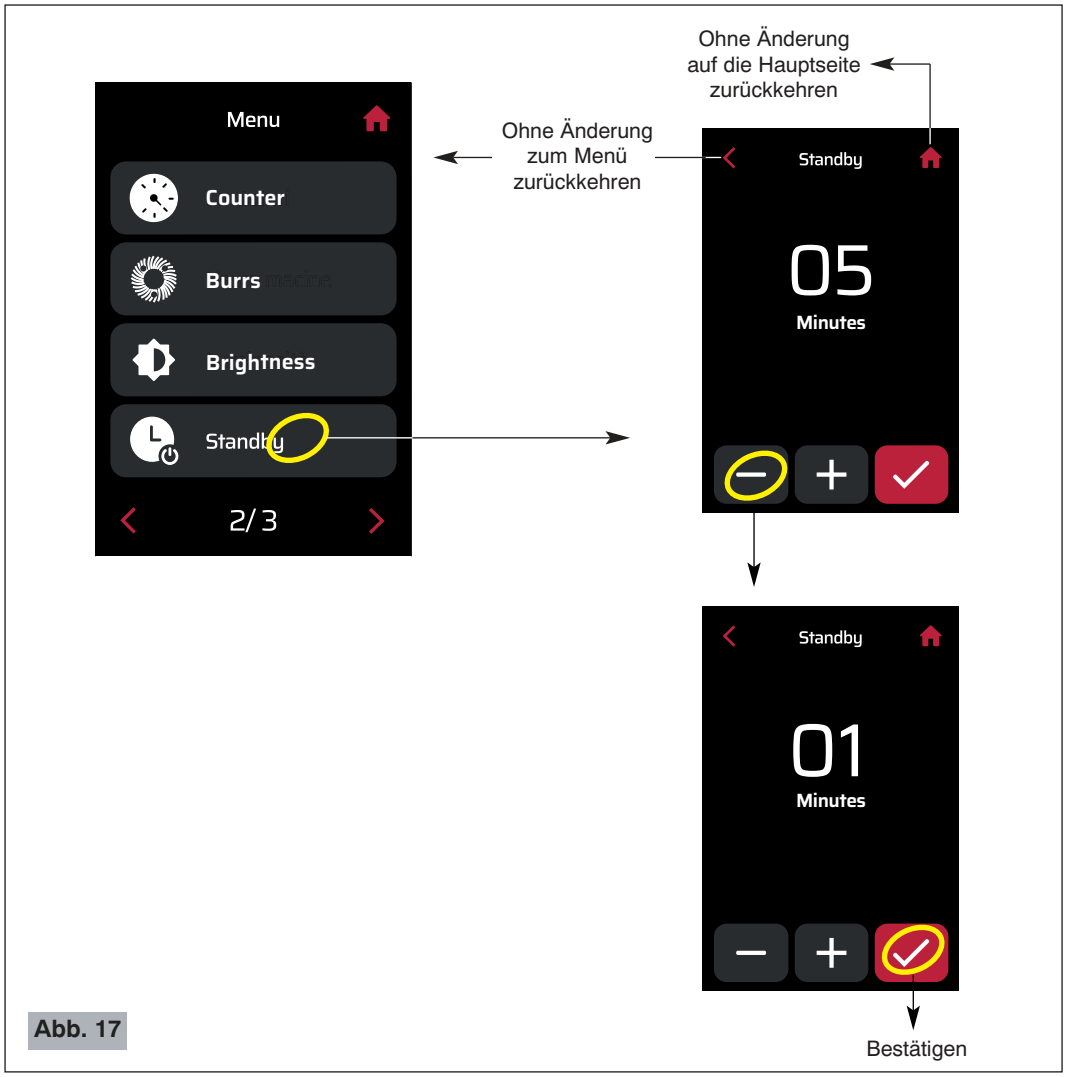


Abb. 17

SPRACHE

Über diesen Menüpunkt können Sie die Anzeigesprache aus den verfügbaren auswählen (5).

Auf die Seite 3/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen (siehe Abb. 18).

Die gewünschte Sprache wählen und mit  bestätigen.

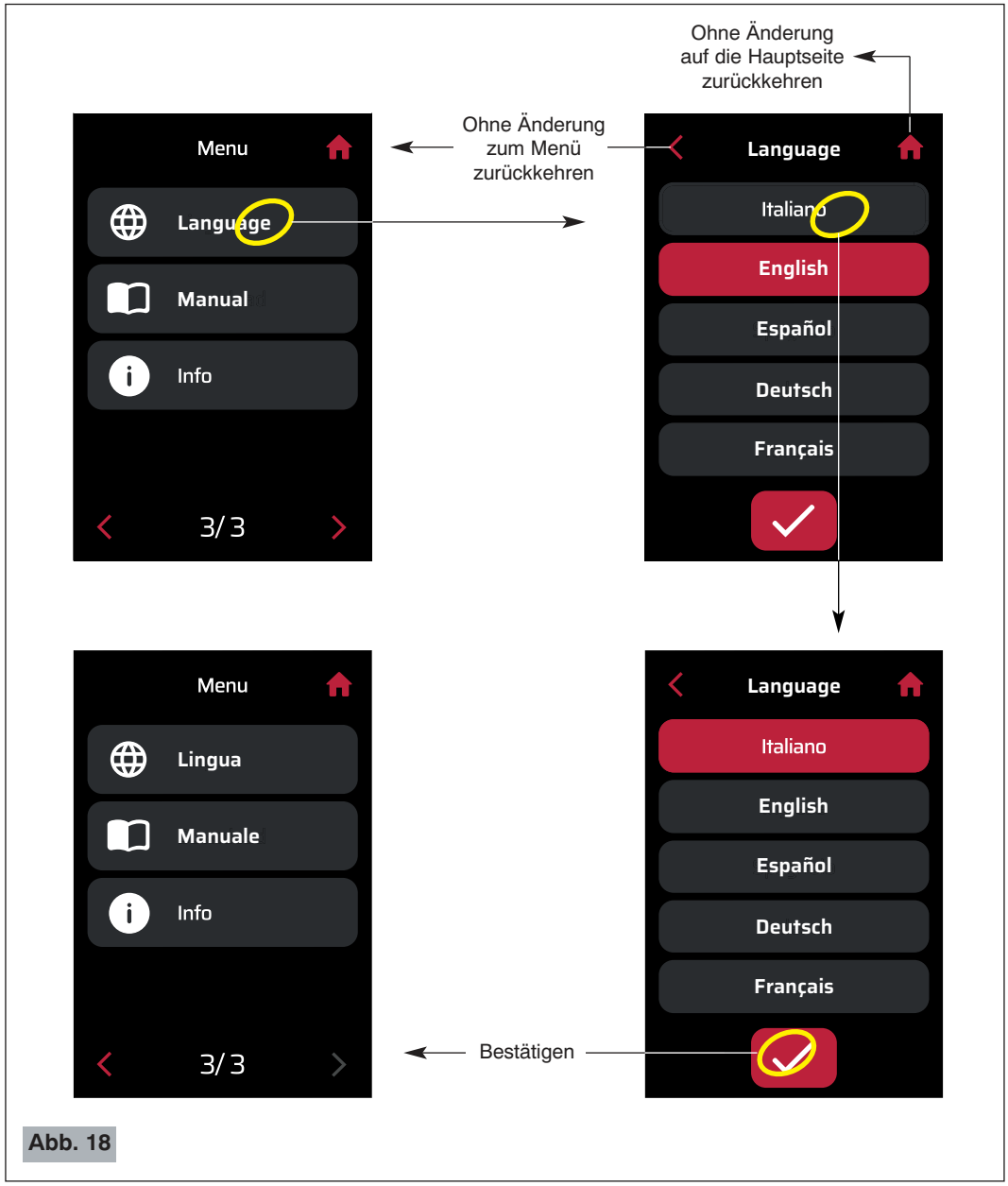
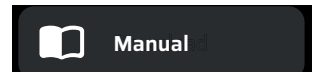


Abb. 18

BEDIENUNGSANLEITUNG

Über diesen Menüpunkt können Sie das Gerätehandbuch durch Scannen des QR-Codes herunterladen.

Auf die Seite 3/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen (siehe Abb. 19).

Scannen Sie den QR-Code mit Ihrem Smartphone, um die Bedienungsanleitung sofort im PDF-Format herunterzuladen.

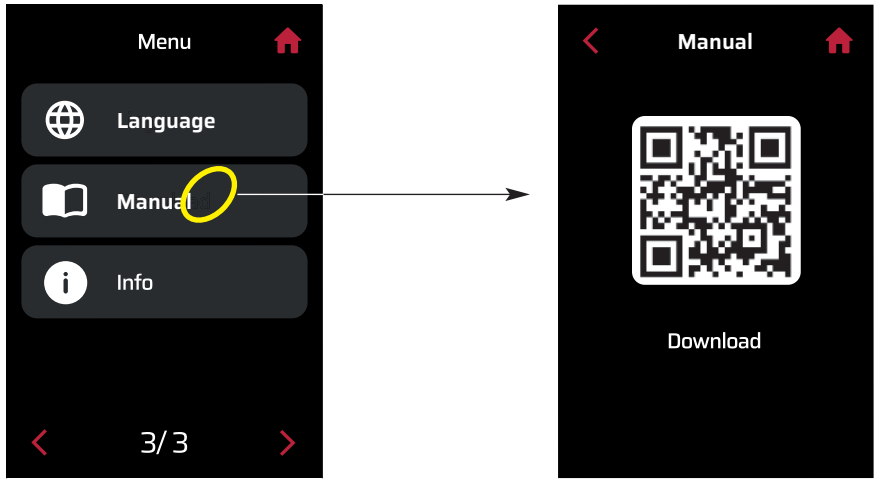


Abb. 19

INFO

Informationen zur Software-Version usw.

Auf die Seite 3/3 des Menüs zugreifen und 

drücken, um die entsprechende Seite aufzurufen.

EINSTELLUNG DER HALTERUNG DES FILTERHALTERS

Die Halterung des Filterhalters wurde zum Einsatz mit verschiedenen Filterhaltern, die in den meisten, handelsüblichen Kaffeemaschinen vorhanden sind, entworfen.

Mit einem Kreuzschlitzschraubenzieher mittlerer Größe die Halterungsschraube lockern, ihre Höhe einstellen und dann die Schraube neuerlich anziehen (siehe Abb. 20).

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

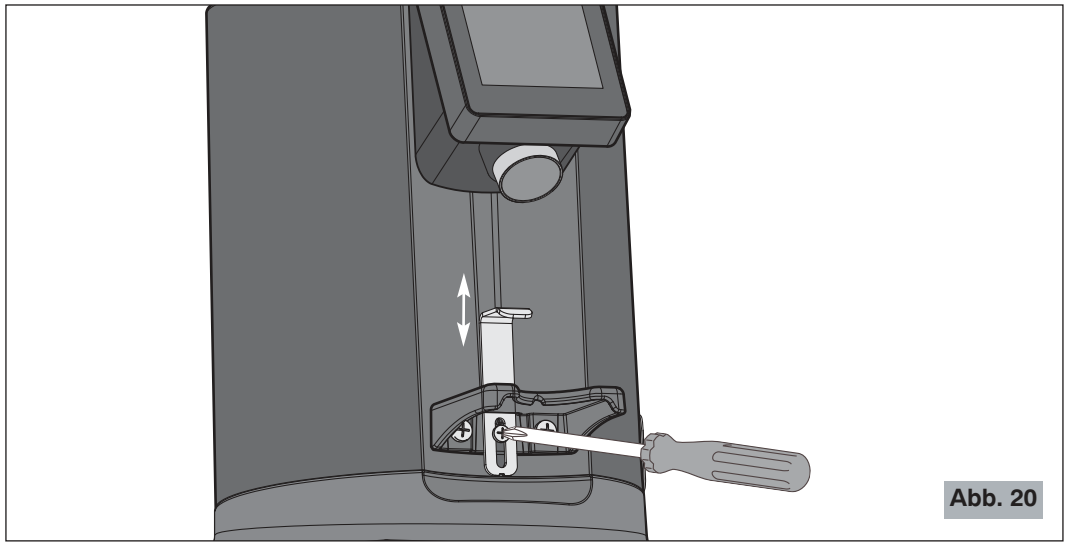


Abb. 20

WARNUNGEN UND TIPPS

⚠ **<u>Niemals</u> ohne den Kaffeebohnenbehälter oder mit dem Kaffeebohnenbehälter ohne Kaffeebohnenbehälterdeckel arbeiten.**

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

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

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

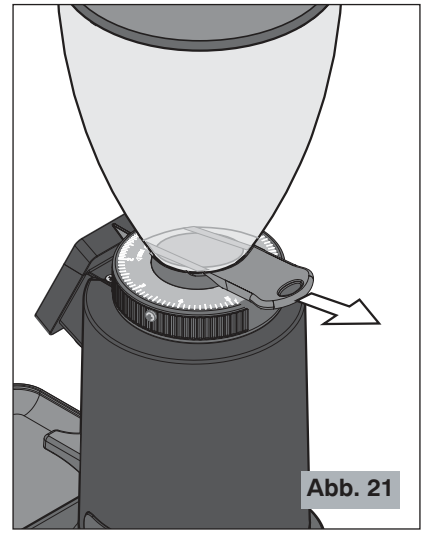


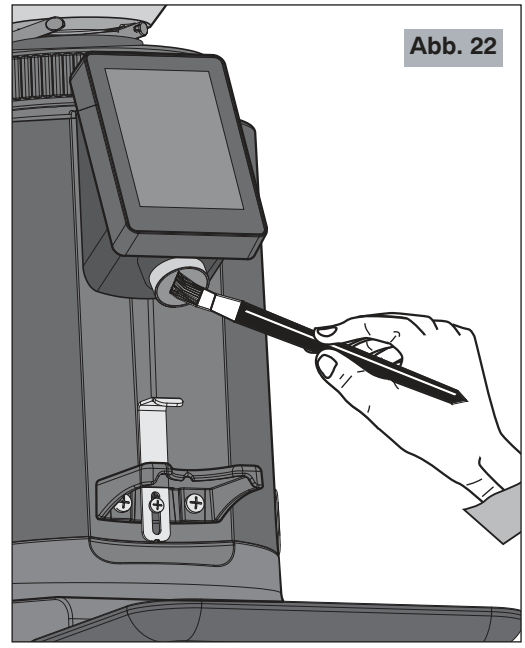
Abb. 21

REINIGUNG

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

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

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


Abb. 22

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

- **Zur Reinigung des Untersatzes und der Auflage**, diese mit Wasser bzw. Alkohol befeuchten.

  Mit einem trockenen Tuch trocknen.

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

Nach Entfernung des Kaffeebohnenbehälters, kann dieser mit warmem Wasser und Neutralseife gewaschen werden. Danach sorgfältig trocknen.

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

WARTUNG

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

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

Die Mahlscheiben unterliegen normalem Verschleiß und es wird daher vom Hersteller empfohlen, diese ca. alle 400 kg Kaffee bei den Modellen 600 und 700, und 600 kg beim Modell 800 zu wechseln. Der normale Verschleiß der Mahlscheiben kann je nach der Art der verwendeten Kaffeesorte und dem Röstungsgrad variieren, wodurch die Angabe der produzierten kg schwanken kann, auch weil sie durch die Reinigungs- und Wartungsintervalle der Mahlscheiben, der Verwendung einer Bürste oder Pinsel und/oder der Verwendung bestimmter Produkte wie Puly Grind beeinflusst werden.

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

STÖRUNGEN UND ABHILFEN

(Siehe Tabelle)

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

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

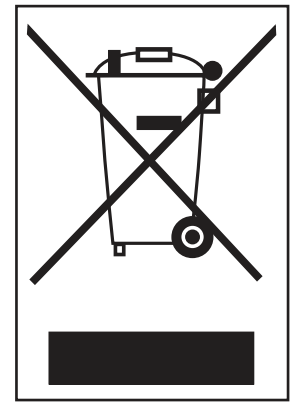
Nur kompetente Spezialisten dürfen Eingriffe und Wartungen am Gerät vornehmen.

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

Problem	Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein.	• Kontrollieren, dass der Stecker eingesteckt wurde. • Kontrollieren, dass der Wandschutzschalter eingeschalten ist. • Kontrollieren, dass sich der Schalter des Geräts auf ON befindet. • Wenn das Problem nach einer längeren, starken Einsatzzeit bzw. nach einer Überbelastung auftritt, könnte der Motor unter Überlastschutz stehen! Mindestens 20 Minuten abwarten, dann nochmals probieren. Die Wartezeit kann herabgesetzt werden, wenn das Gerät an einem frischen Ort aufgestellt wird.
Die Bohnengröße ist nicht gleichmäßig.	• Einige Sekunden lang sehr grob mahlen, dann die korrekte Einstellung wieder herstellen. • Den technischen Kundendienst zur Kontrolle/ zum Mahlscheibenwechsel kontaktieren.
Der Kaffee tritt nicht korrekt aus der Auswurföffnung aus.	• Kontrollieren, dass die Auswurföffnung frei ist.
Der Motor ist blockiert.	• Wenn sich aufgrund einer falschen Mahleinstellung bzw. bei Anwesenheit eines Fremdkörpers in den Mahlscheiben der Motor blockieren sollte, muss die Korngröße bis aufs Maximum erweitert werden, indem der entsprechende Einstellring zum Mahlen im Uhrzeigersinn betätigt wird (6 Abb. 1). Andernfalls muss das Gerät ausgeschaltet, der Stecker von der Steckdose entfernt und ein technisch ausgebildetes Personal zu Rate gezogen werden.
(Nur bei Modellen mit der Starttaste 13 Abb. 1) Sobald eine der Portionen ausgewählt wird, beginnt das Gerät mit der Ausgabe.	• Stellen Sie sicher, dass beim Einschalten des Geräts der Filterhalter nicht positioniert ist und die Starttaste in keiner Weise gedrückt wird.

ENTSORGUNG

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



Dieses Produkt wurde aus hochwertigen Materialien und Teilen hergestellt, die für das Recycling tauglich sind und wiederverwendet werden können.
Das Produkt darf daher am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Nebenstehendes Symbol am Produkt, in der Bedienungsanleitung oder auf der Verpackung weist darauf hin.
Bitte informieren Sie sich über die örtlichen Sammelstellen bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

GARANTIEBEDINGUNGEN

Bei diesem Produkt wird für Material- oder Konstruktionsfehler garantiert.
Die Garantiezeit kann je nach den örtlichen Gesetzen oder dem gewerblichen Gebrauch des Landes, in welchem das Produkt verkauft wird, variieren. Sich bitte mit dem Wiederverkäufer, wo das Produkt erworben wurde, in Verbindung setzen.

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

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

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

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

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

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MOLINILLO DE CAFÉ 600 - 700 - 800

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

1 Carrocería
2 Tolva
3 Horquilla de apoyo
4 Soporte copa porta-filtro
5 Boca de descarga
6 Anillo regulación del molido
7 Obturador tolva
8 Interruptor ON-OFF (I-O)
9 Panel de control
10 Tapa tolva
11 Plato
12 Tornillo de bloqueo de anillo
13 Pulsador Start (si está presente)

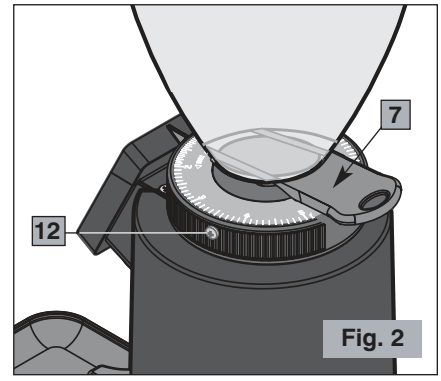
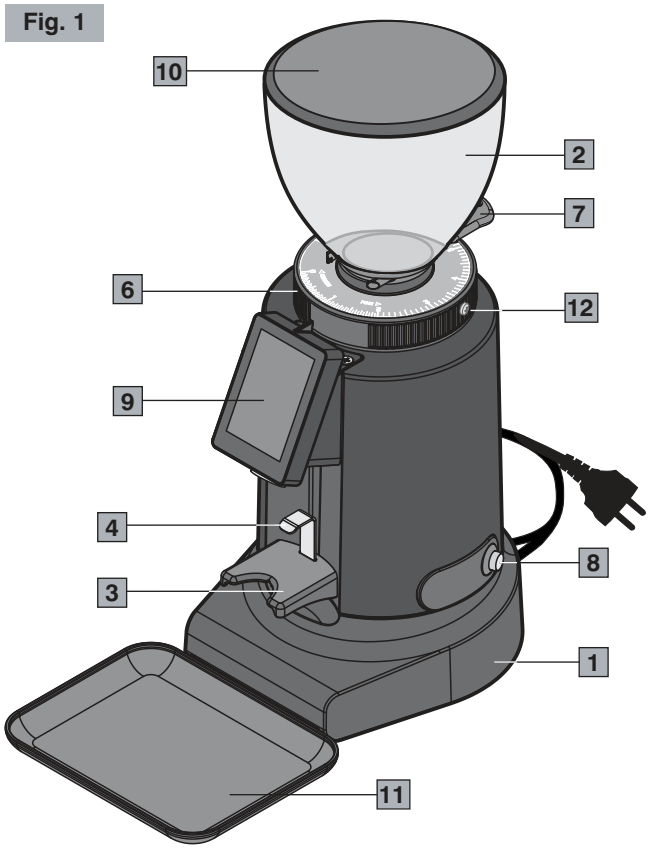
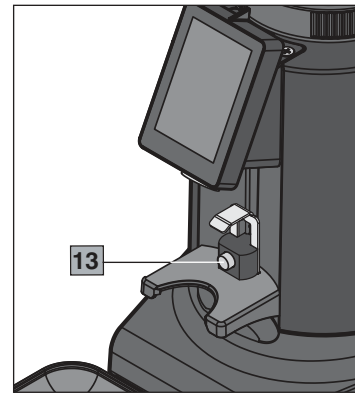
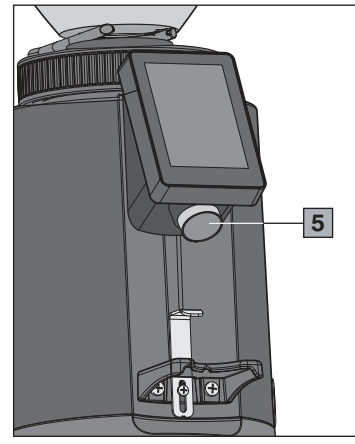


Fig. 2

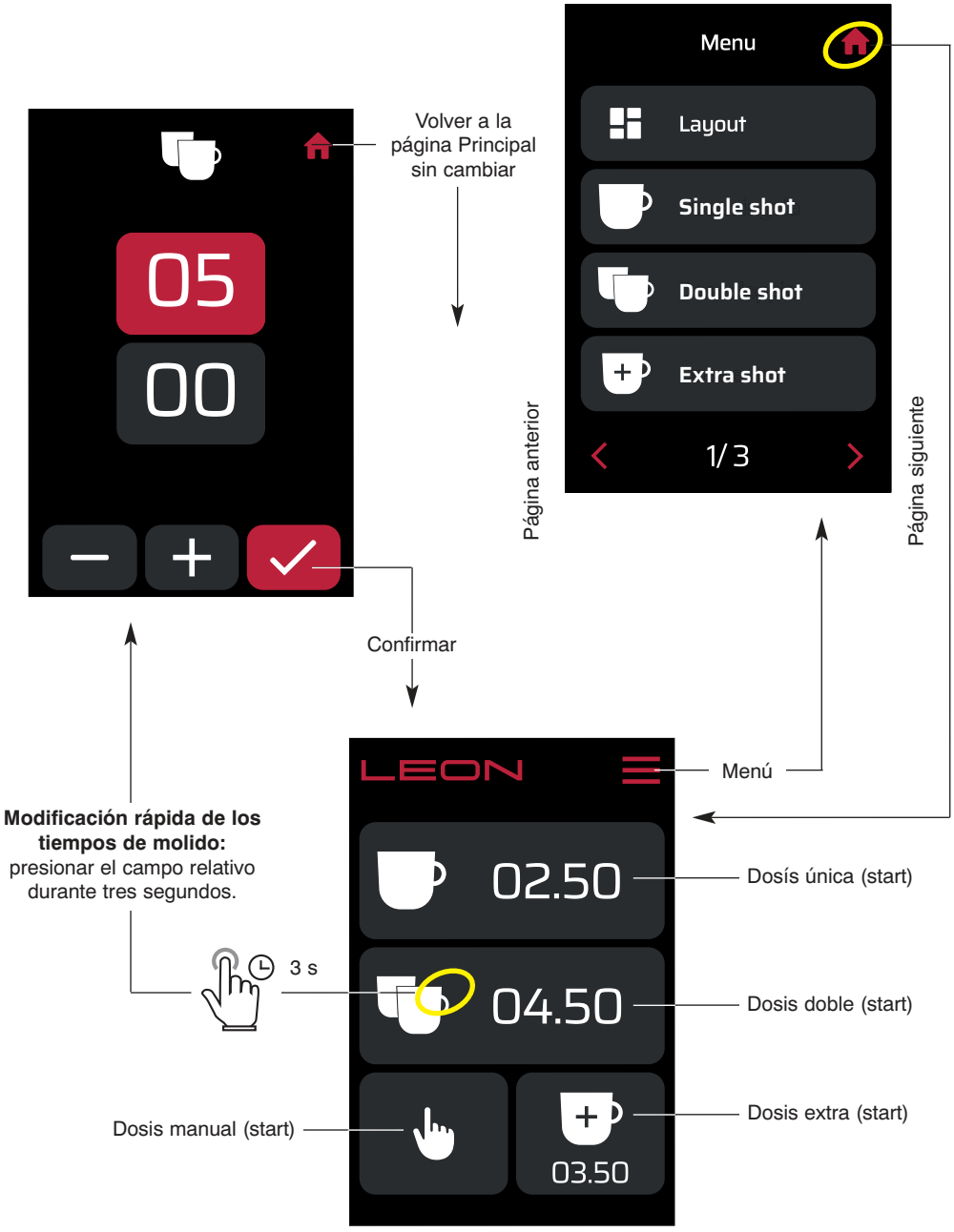
Fig. 1







PANEL DE CONTROL



Pagina principal
(layout editable, ver página 130)

Fig. 3

NORMAS DE SEGURIDAD
ADVERTENCIAS GENERALES

1. Leer atentamente las siguientes instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Este aparato está destinado solo para uso interno.
3. No está prevista la instalación de este aparato en cocinas (excepto los modelos dotados de borne equipotencial y mencionados en el párrafo Instalación).
4. La temperatura ambiental máxima y mínima para el correcto funcionamiento del aparato es, respectivamente, de 32°C y 10°C.
5. La instalación y cualquier tipo de operación de mantenimiento tiene que ser efectuada exclusivamente por parte de personal cualificado y autorizado para dichas tareas.
6. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.
7. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.
   Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.
8. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras y chorros de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
9. Colocar el aparato sobre una superficie **plana y estable**, y donde no se pueda volcar. La superficie de apoyo más alta (tolva) debe quedar a una altura no inferior a 1,5 m.
10. Este aparato está destinado al uso profesional, por lo tanto, puede ser utilizado solo por personal experto y entrenado para ello. Este aparato **NO** está destinado a la elaboración industrial de alimentos en producción de masa.
11. Las personas (incluso los niños) con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia y conocimiento, excepto si han recibido instrucciones correspondientes al uso y estén controladas por una persona responsable para su seguridad, no pueden utilizar este aparato.
    ES PRECISO CONTROLAR A LOS NIÑOS PARA ASEGURARSE DE QUE NO JUEGUEN CON EL APARATO.

12. **No** utilizar este aparato para efectuar otras operaciones que no sean molido del café en granos. Cualquier otro tipo de utilización es peligrosa. **No** utilizar el aparato sin la tolva y su tapa.
13. Trabajar siempre en condiciones de seguridad, evitar la utilización del aparato con las manos o los pies mojados y al aire libre.
14. Conservar el embalaje original para una posible futura utilización. Es el medio idóneo para una correcta protección contra los golpes durante el transporte.
15. Si se produce un incendio utilizar extintores de Anhídrido Carbónico (CO_2). No utilizar agua o extintores de polvo.
16. ¡**No** sumergir nunca el aparato en el agua!
17. Está absolutamente prohibido desmontar el aparato o tratar de intervenir de alguna manera en el interior del mismo.
18. Desconectar siempre el enchufe de la toma de corriente antes de cualquier operación de mantenimiento, limpieza y cuando el aparato no se utiliza.
19. **No** desplazar el aparato tirándolo por el cable. **Ni** tampoco desconectar nunca el enchufe tirándolo por el cable o tocándolo con las manos mojadas.

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

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

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

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

¡**CONSERVAR ESTAS INSTRUCCIONES**!

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

CE

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

INSTALACIÓN

Antes de instalar el aparato respetar escrupulosamente las **Normas de Seguridad** anteriormente indicadas.
Para instalar el aparato se necesita personal calificado que pueda controlar el grado de molido del café.

1. Asegurarse que la tensión de la red de alimentación corresponda a la indicada en la placa del aparato y que la instalación eléctrica esté equipada con la toma de tierra y con el interruptor diferencial.
2. Elegir un **lugar SECO y PROTEGIDO**, lejos de salpicaduras y chorros de agua, fuentes de calor, llamas libres y sustancias inflamables.
   Colocar el aparato en **un plano horizontal estable** donde no se caiga.
3. Posicionar el plato en su sede para mantener limpia la zona de trabajo lo más posible.

⚠ Antes de conectar el enchufe a la toma de corriente, controlar que el interruptor ON-OFF (8 Fig. 1) esté en posición "O" de apagado.

4. Conectar el cable de alimentación a una toma de corriente protegida por un interruptor magnetotérmico o con fusibles.
   Evitar el uso de adaptadores y enchufes múltiples.
5. Extender el cable de alimentación en su largo total. **No** debe pasar cerca de bordes cortantes o superficies calientes. **Evitar** ponerlo en contacto con aceite. **Evitar** que el cable de alimentación cuelgue libremente del plano de apoyo del aparato.
6. Controlar que el contenedor de los granos de café (tolva) esté correctamente colocado y tenga el obturador (7 Fig. 2) completamente abierto hasta el final de la carrera.

PREPARACIÓN Y USO

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

ENCENDIDO

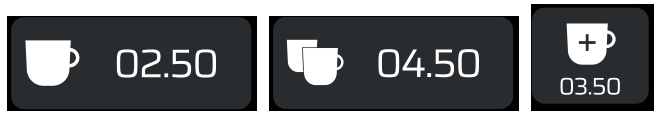
1 Cargar la tolva con granos de café cerrándola con su tapa.

2 Colocar el interruptor ON-OFF en la posición “I” (8 Fig. 1). La pantalla del panel de control se ilumina (9 Fig. 1) (véase Fig. 4).

Funcionamiento automático (véase Fig. 4)

3 Colocar la copa porta-filtro sobre la horquilla (3 Fig. 1) bloqueándola bajo el soporte (4 Fig. 1) previamente regulado según el modelo de la copa porta-filtro utilizada.

4 Pulsar sobre la dosis deseada en la pantalla **para iniciarla**:



5 Para pausar la erogación de la dosis en curso, tocar la pantalla en cualquier lugar.

6 Para reanudar la erogación, pulsar .

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

Funcionamiento automático con pulsador start (si está presente) (véase Fig. 5)

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



4 **Para iniciar la dosis**, presionar el pulsador start (13, Fig. 1) con la copa porta-filtro posicionando este última sobre la horquilla (3 Fig. 1) y bloqueándola bajo el soporte (4 Fig. 1) previamente regulado según el modelo de la copa porta-filtro utilizada.

5 Para pausar la erogación de la dosis en curso, tocar la pantalla en cualquier lugar.

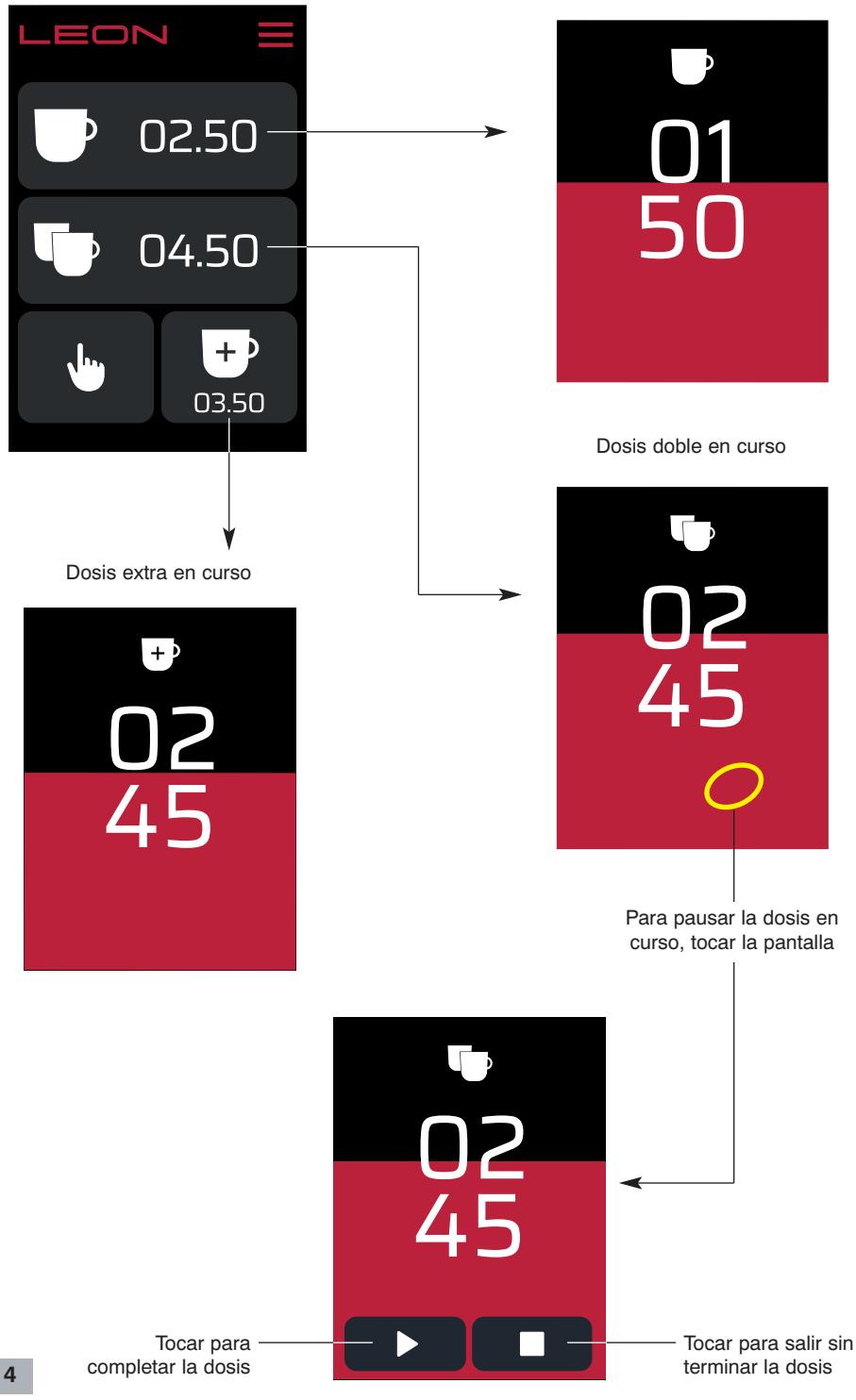

LEON
02.50
04.50
03.50
Dosis única en curso
01
50
Dosis doble en curso
02
45
Dosis extra en curso
02
45
Para pausar la dosis en curso, tocar la pantalla
02
45
Tocar para completar la dosis
Tocar para salir sin terminar la dosis

Fig. 4

6 Para reanudar la erogación, pulsar .

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

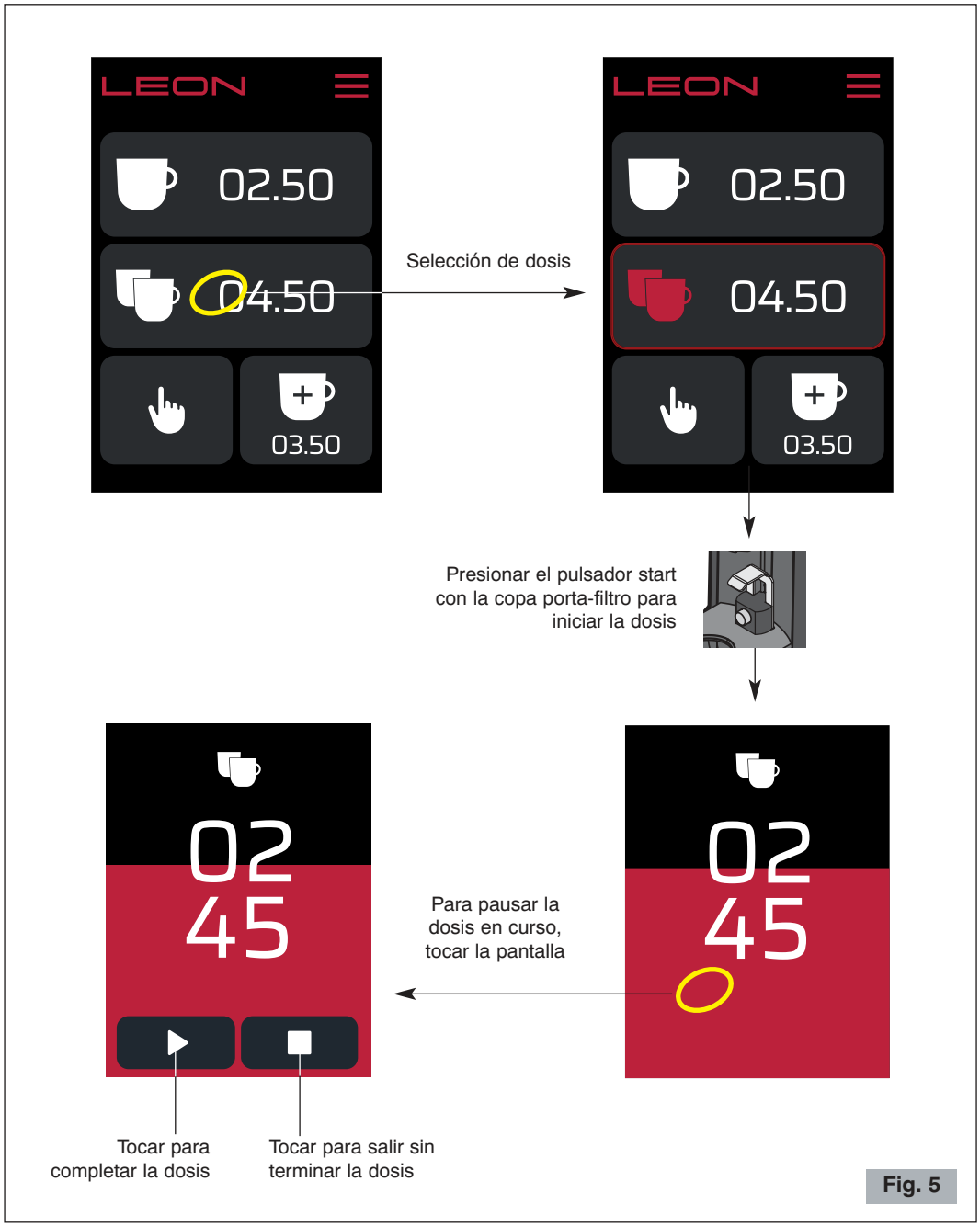
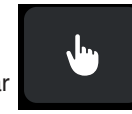


Fig. 5

Funcionamiento manual



3 Para moler café de modo continuado, sin ninguna regulación de tiempo, presionar y manténgalo presionado hasta que finalice la erogación.

¡NOTA! ¡Mantener la copa porta-filtro en posición hasta que no termine la erogación!

REGULACIÓN MOLIDO

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

Otra corrección del grado de molido se puede efectuar girando el anillo de regulación del molido (6 Fig. 1) colocado en la base de la tolva (véase Fig. 6).

- Para obtener un molido más fino se tiene que mover el anillo en sentido antihorario.
- Para obtener un molido más grueso se tiene que mover el anillo en sentido horario.

⚠ Prestar siempre atención a que se mueva el anillo con el motor **en movimiento y en vacío** (sin café entre las muelas).

¡NOTA! Se aconseja moler pequeñas cantidades de café dejando vaciar las muelas cada vez que se lleva a cabo la operación, abriendo y cerrado el obturador (7 Fig. 2).

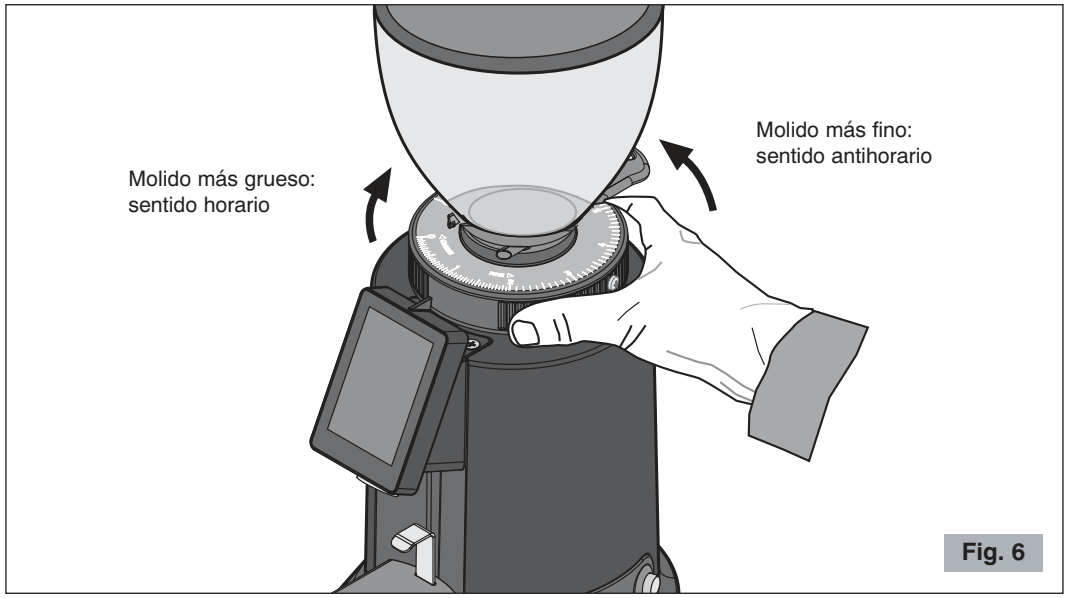


Fig. 6

PROGRAMACIÓN TIEMPOS DE MOLIDO (véase Fig. 7 y Fig. 8)

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

Nota: *El tiempo mínimo configurable es 0,30 segundos y el tiempo máximo es 60,00 segundos para todas las dosis.*

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

Modificación rápida de los tiempos de molido

Desde la página principal, pulsar durante tres segundos sobre la dosis deseada. La pantalla muestra la página relativa de modificación del tiempo de molido (ver Fig. 7).

Pulsar sobre las unidades o céntimos de tiempo que quieras cambiar.

Aumentar o disminuir el valor con los botones  y , solo para centavos esto cambia de 5 a la vez.

Para aumentar o disminuir más rápido, mantener presionados los botones respectivos.

Confirmar los cambios con .

La pantalla vuelve a la página principal.

Para salir sin modificar, pulsar .

Modificación de los tiempos de molido desde la página 1/3 del menú

Acceder a la página de dosis doble, por ejemplo (véase Fig. 8).

Pulsar sobre las unidades o céntimos de tiempo que quieras cambiar.

Aumentar o disminuir el valor con los botones  y , solo para centavos esto cambia de 5 a la vez.

Para aumentar o disminuir más rápido, mantener presionados los botones respectivos.

Confirmar los cambios con .

La pantalla vuelve a la página 1/3 del menú.

Para salir sin modificar, pulsar  o .

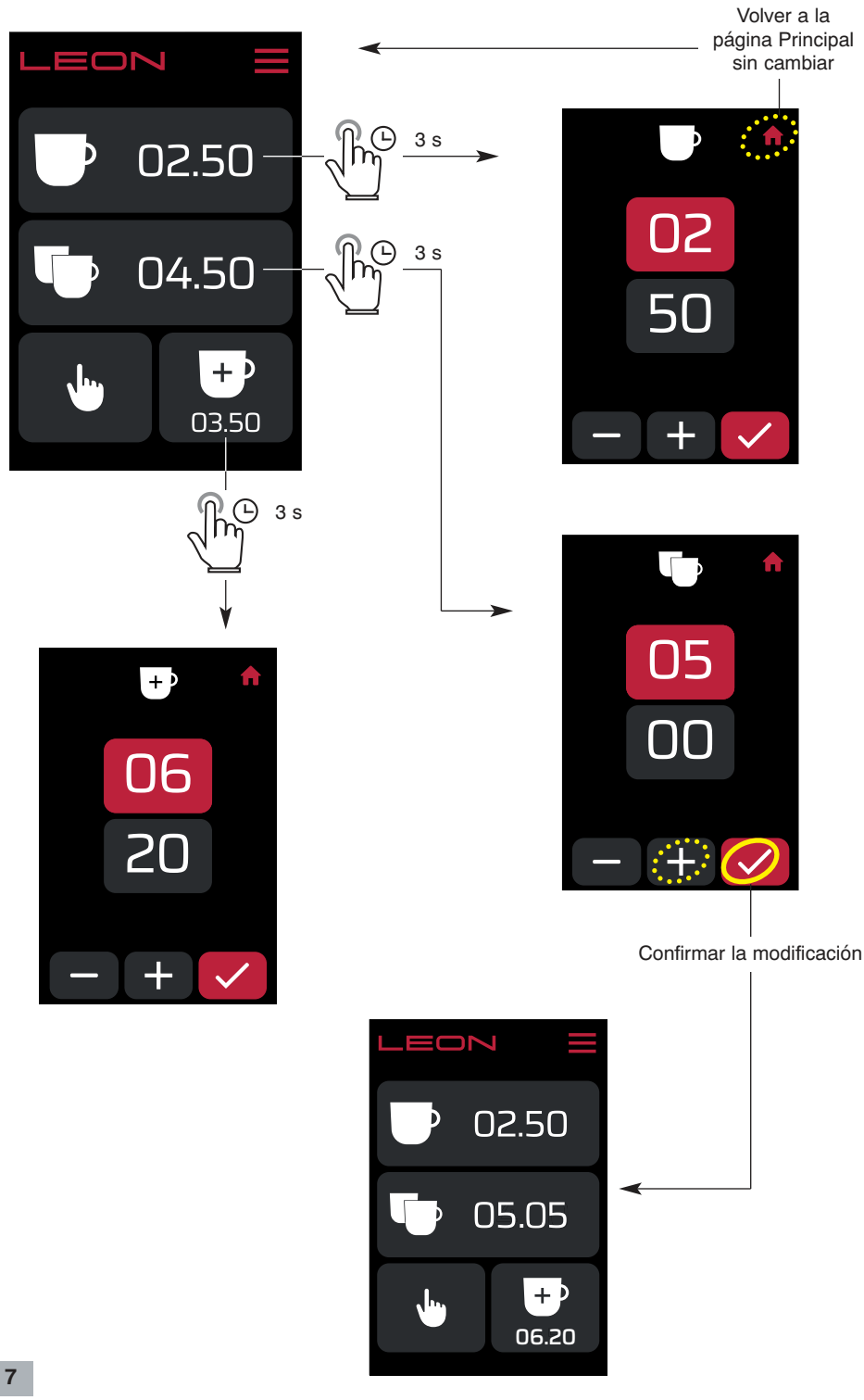

Volver a la página Principal sin cambiar
LEON
02.50
04.50
03.50
3 s
3 s
3 s
02
50
05
00
06
20
Confirmar la modificación
LEON
02.50
05.05
06.20

Fig. 7

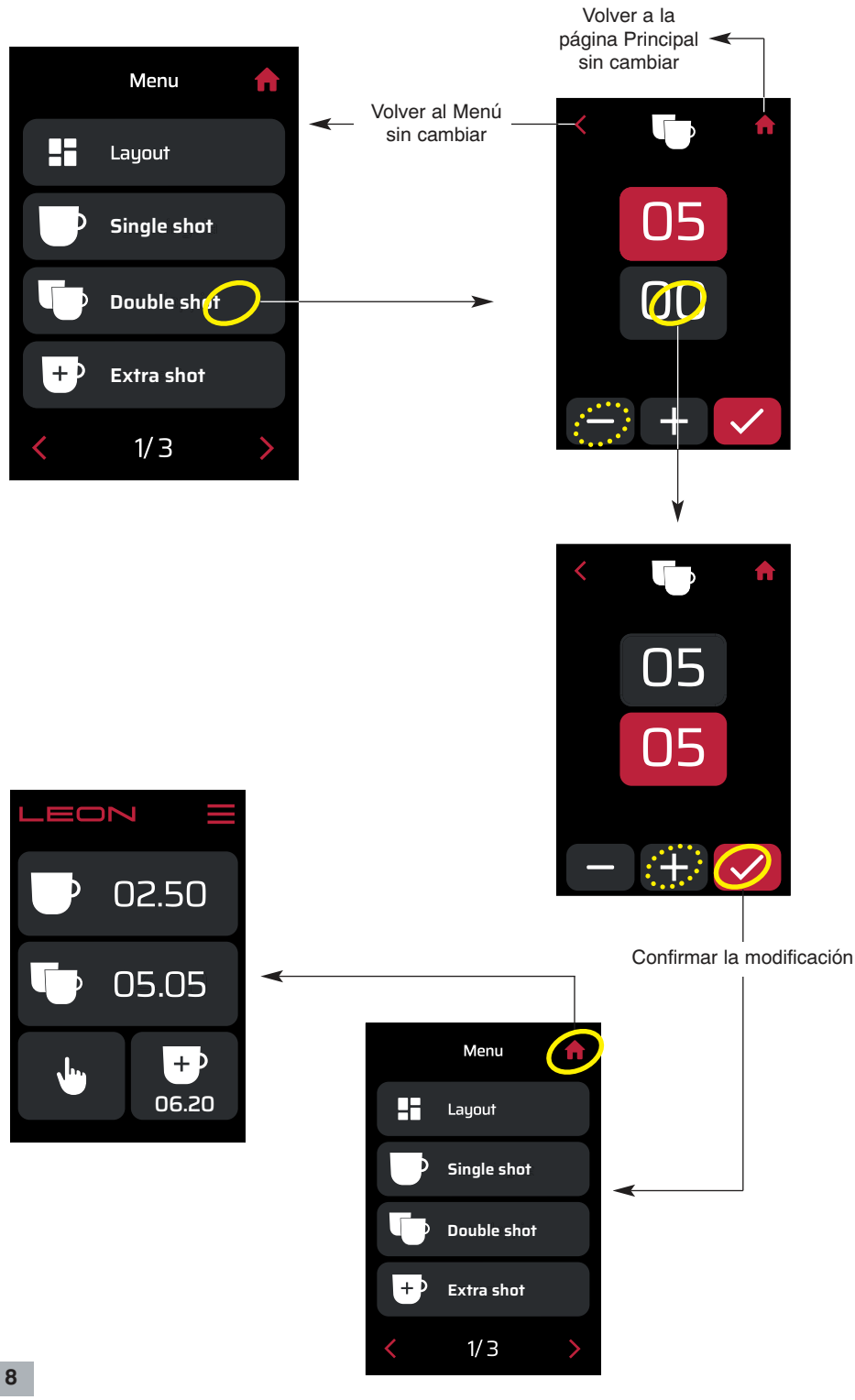

Volver a la página Principal sin cambiar
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Volver al Menú sin cambiar
05
00
05
05
Confirmar la modificación
LEON
02.50
05.05
06.20
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

Fig. 8

Pausa/parada erogación dosis

Durante la erogación, si desea pausar o finalizar la dosis (simple, doble o extra), tocar la pantalla.

El aparato se detiene, los botones  y  aparecen en la pantalla.

Para reanudar la erogación de la dosis pulsar , para salir sin terminar la dosis pulsar  (véase Fig. 9).

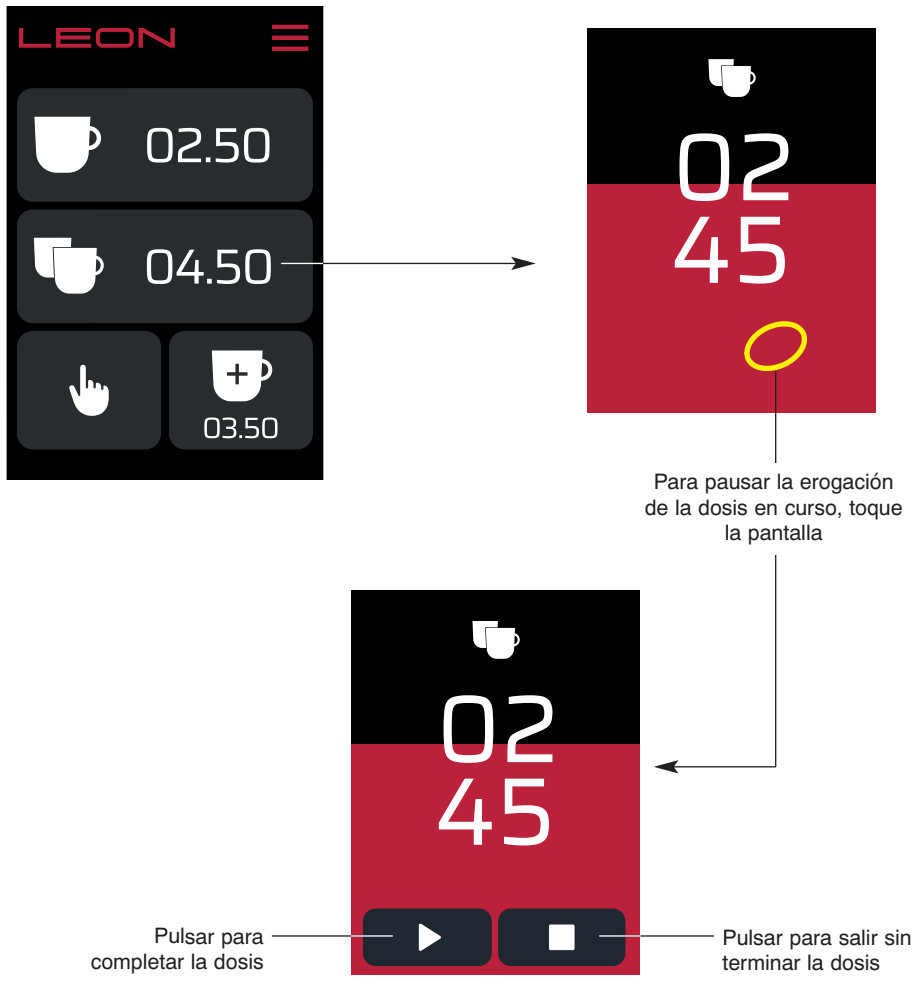


Fig. 9

SEÑALIZACIÓN DE DESGASTE DE MUELAS

Cuando las muelas (fresas) están desgastadas, aparece una advertencia en la pantalla (véase Fig. 10).

Presionando , la pantalla muestra la página que indica el desgaste de las muelas y el símbolo de advertencia.

Proveer para el reemplazo de las muelas.

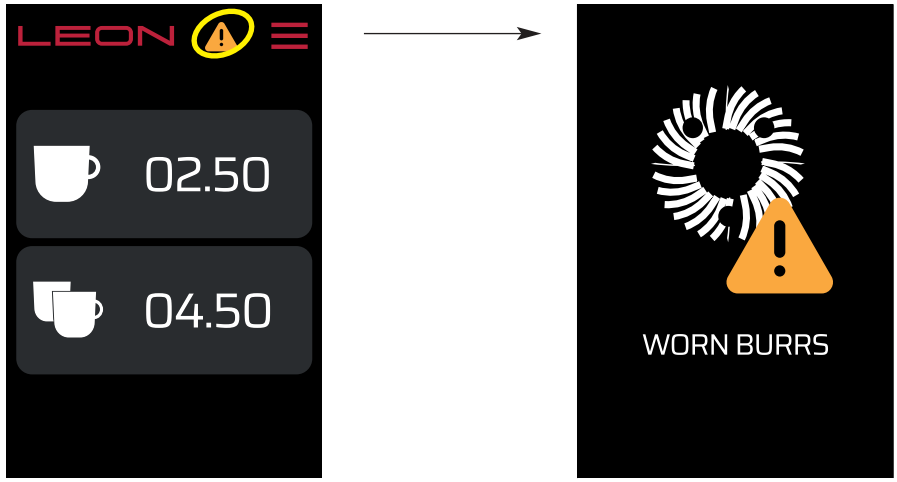


Fig. 10

EL MENÚ

Para entrar al Menú desde la página principal, pulsar  (véase Fig. 11). Aparece la primera página del menú. Para pasar de una página a otra utilizar  y .

Una vez en la página del menú deseada, para volver a la página principal, pulsar , mientras que para volver a la página del Menú pulsar  (véase Fig. 12).

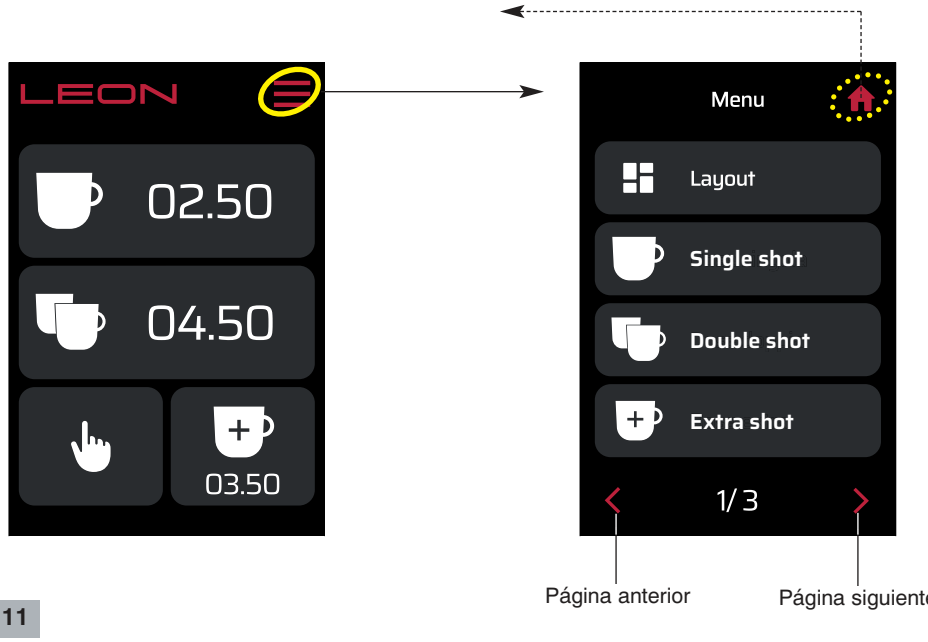


Fig. 11

LAYOUT (Fig. 12 y Fig. 13)

El menú Diseño le permite personalizar la página principal. Se puede elegir mostrar:

- todas las dosis (única, doble, extra y manual)
- solo la dosis única
- la dosis única y doble
- la dosis única, doble y extra
- la dosis única, doble y manual

Además, se puede elegir entre dos layouts:

- horizontal
- vertical

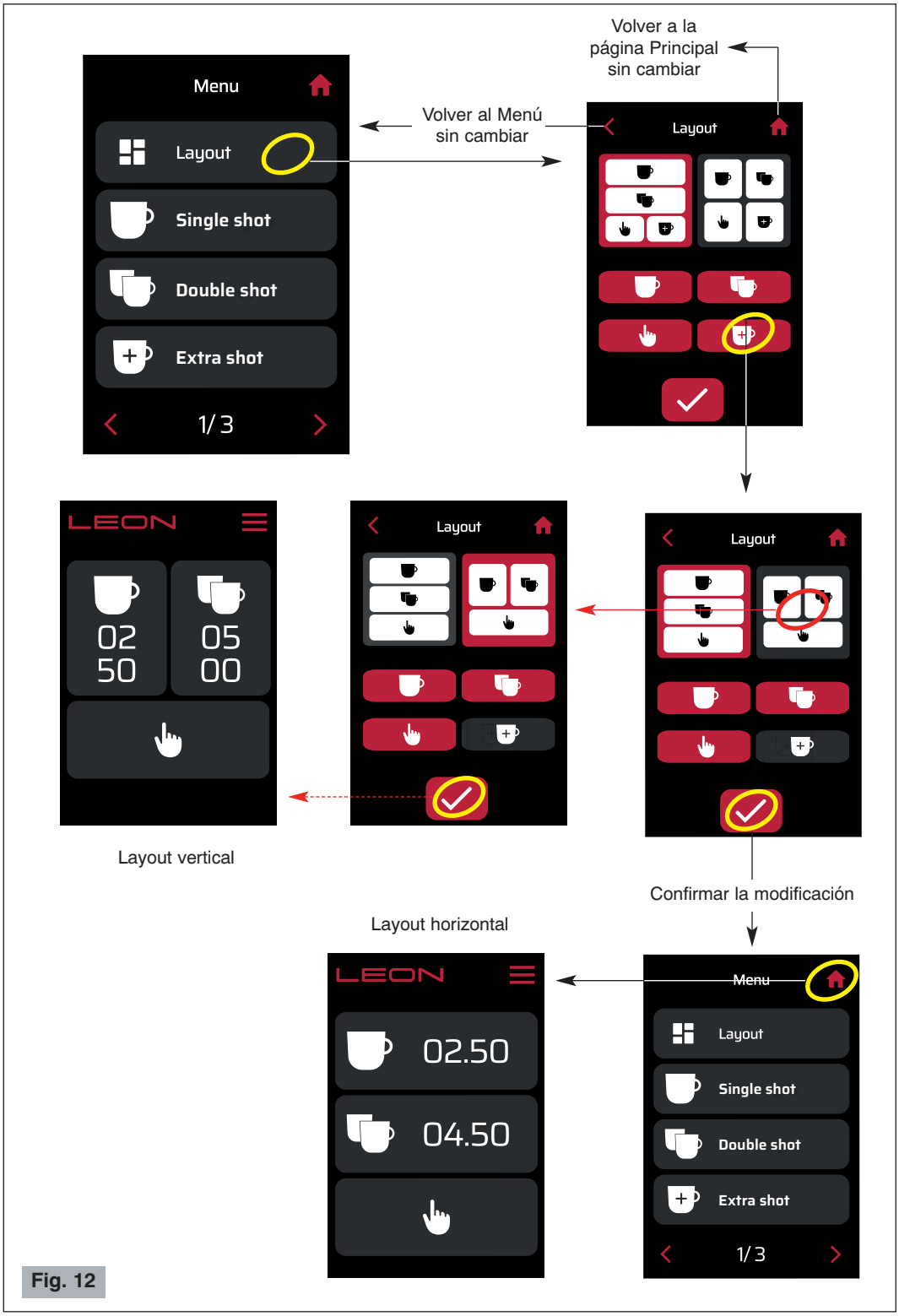
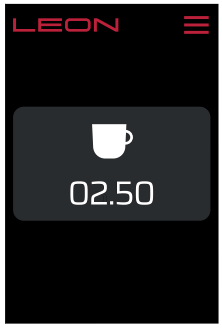
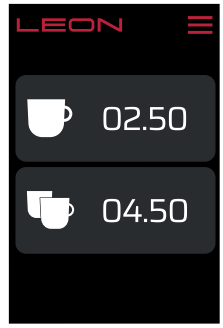

Volver a la página Principal sin cambiar
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Volver al Menú sin cambiar
Layout
LEON
02 50
05 00
Layout vertical
Layout
Layout
Confirmar la modificación
Layout horizontal
LEON
02.50
04.50
Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3

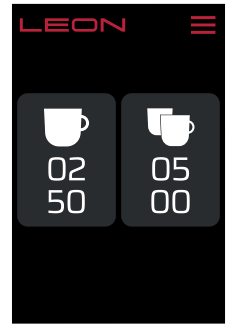
Fig. 12

Dosis Única

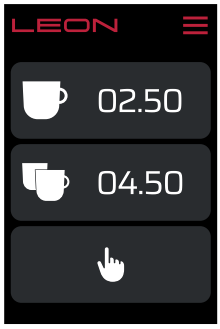


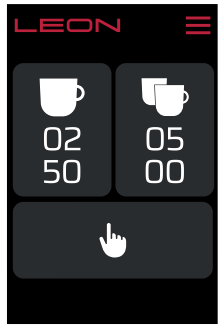
Dosis Única y Doble



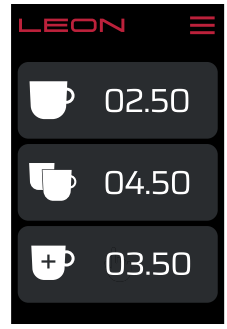


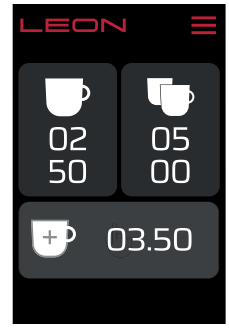
Dosis Única, Doble y Manual



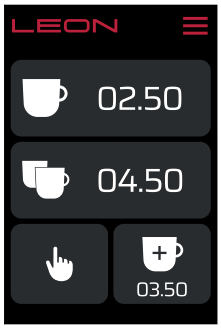


Dosis Única, Doble y Extra





Dosis Única, Doble, Extra y Manual



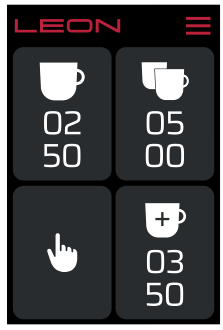


Fig. 13

Habilitar o deshabilitar la visualización de las dosis deseadas y el layout presionando en los campos correspondientes.

Al final confirmar las opciones con .

Para las posibles combinaciones ver Fig. 13.

DOSIS ÚNICA, DOBLE Y EXTRA

Programación de los tiempos de molido, véase el párrafo relativo en la página 125.

CONTADORES DOSIS MOLIDAS (Fig. 14)

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

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

Leer los contadores

Entrar en la página 2/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa (véase Fig. 14).

La pantalla mostrará primero la página del contador de dosis única.

Pulsando  y  se pasa respectivamente a los contadores de dosis doble y extra.

Para cada dosis, la página muestra:

- el contador de dosis total: única + doble + extra/única + manual/única, **que no se puede poner a cero**
- el contador total de la dosis mostrada (única, doble o extra), **que no se puede poner a cero**
- el contador parcial de la dosis visualizada (única, doble o extra) distribuida **desde la última puesta a cero**

El contador parcial (dosis únicas, dosis dobles, dosis extra) se puede poner a cero pulsando 

(véase Fig. 14). Confirmar con  o anular con .

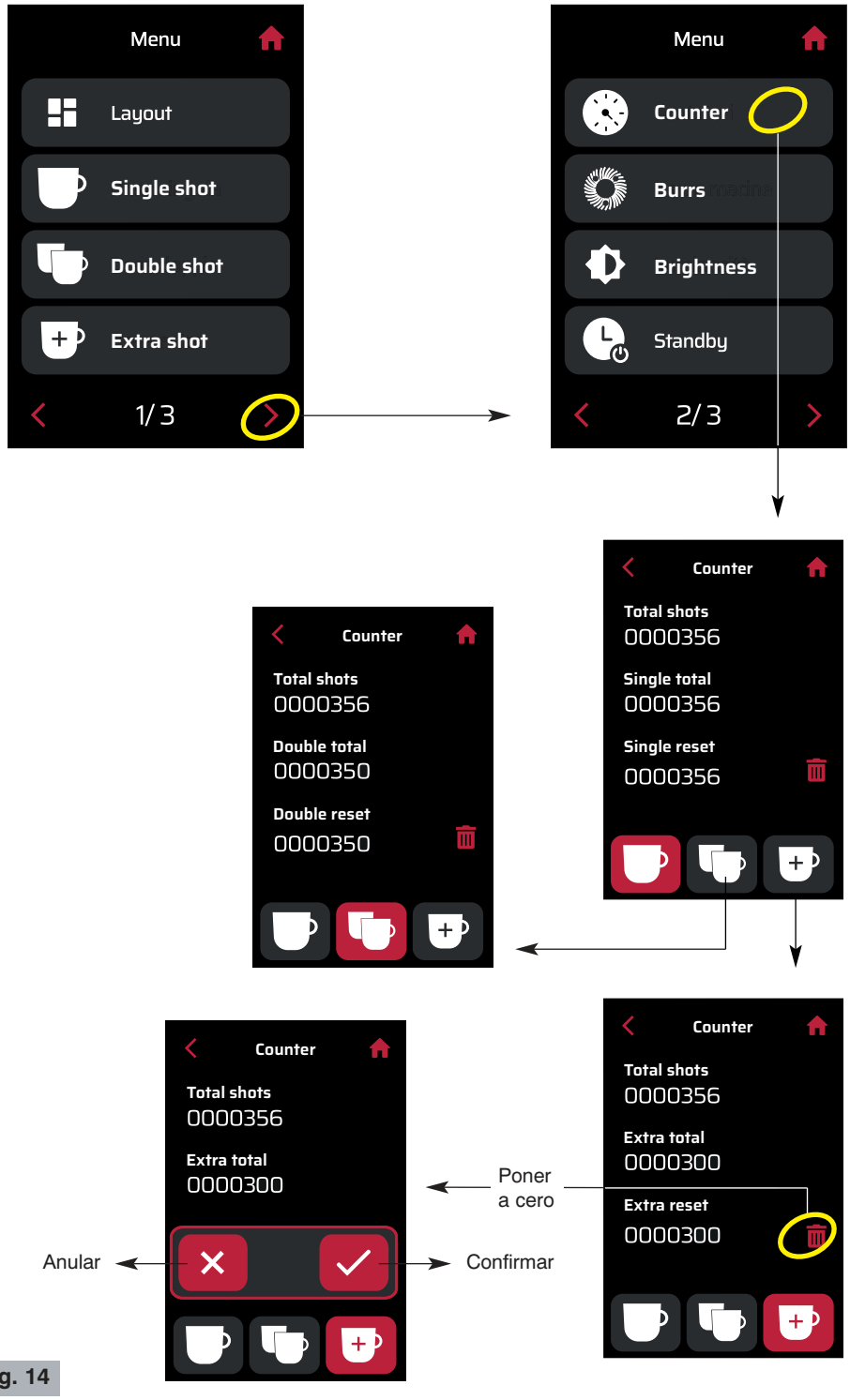

Menu
Layout
Single shot
Double shot
Extra shot
1/3
Menu
Counter
Burrs
Brightness
Standby
2/3
Counter
Total shots
0000356
Double total
0000350
Double reset
0000350
Counter
Total shots
0000356
Single total
0000356
Single reset
0000356
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Poner
a cero
Anular
Confirmar
Counter
Total shots
0000356
Extra total
0000300
Extra reset
0000300

Fig. 14

MUELAS

Para ver el desgaste de las muelas (fresas), entre en la página 2/3 del menú y pulsar 

(véase Fig. 15).

La pantalla mostrará la página con los datos de desgaste de las fresas.

Para reinicializar el dato pulsar sobre 

.

Confirmar con  o anular con 
.

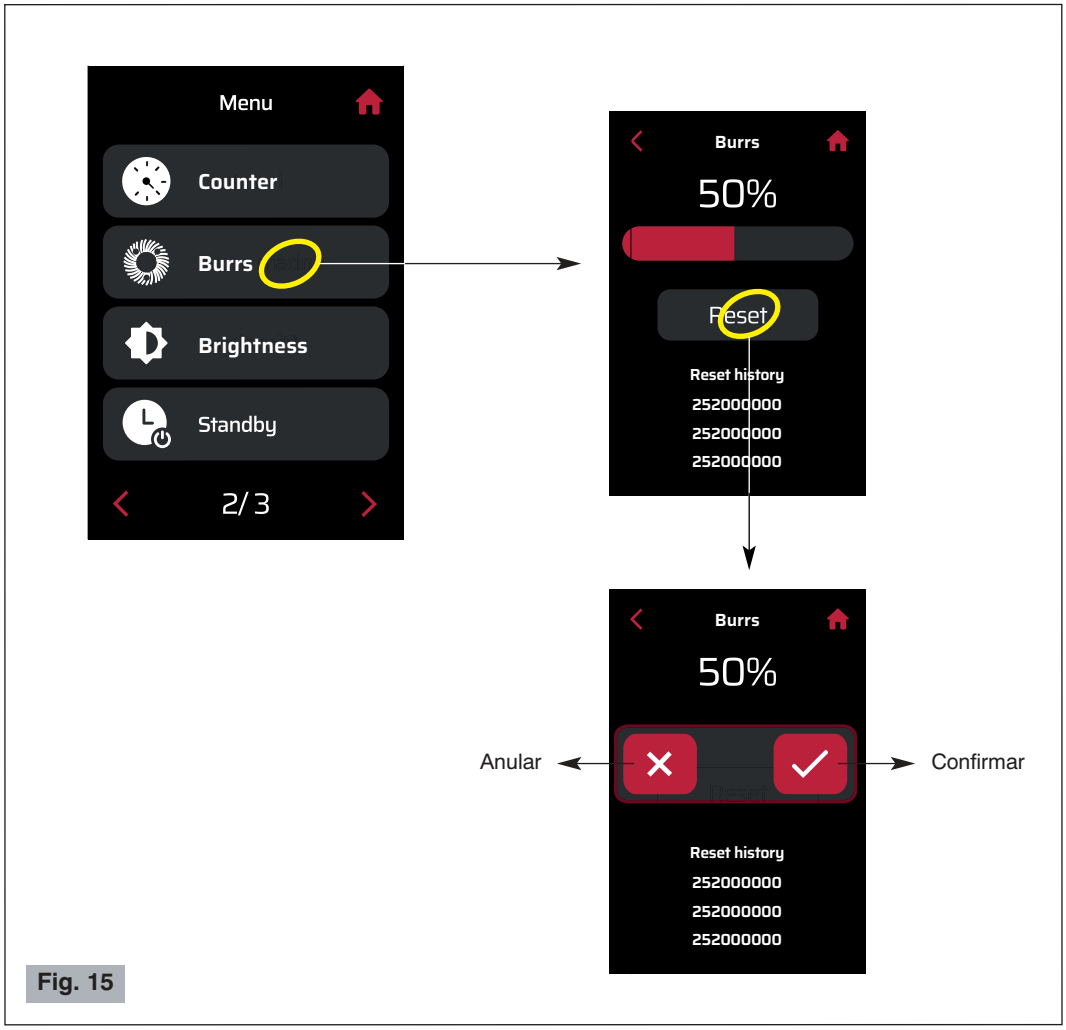
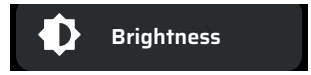


Fig. 15

BRILLO

Este elemento del menú permite ajustar el brillo de la pantalla en % (valor de 30 a 100).

Entrar en la página 2/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa (véase Fig. 16).

Aumentar o disminuir el brillo con los botones  y .

Confirmar con .

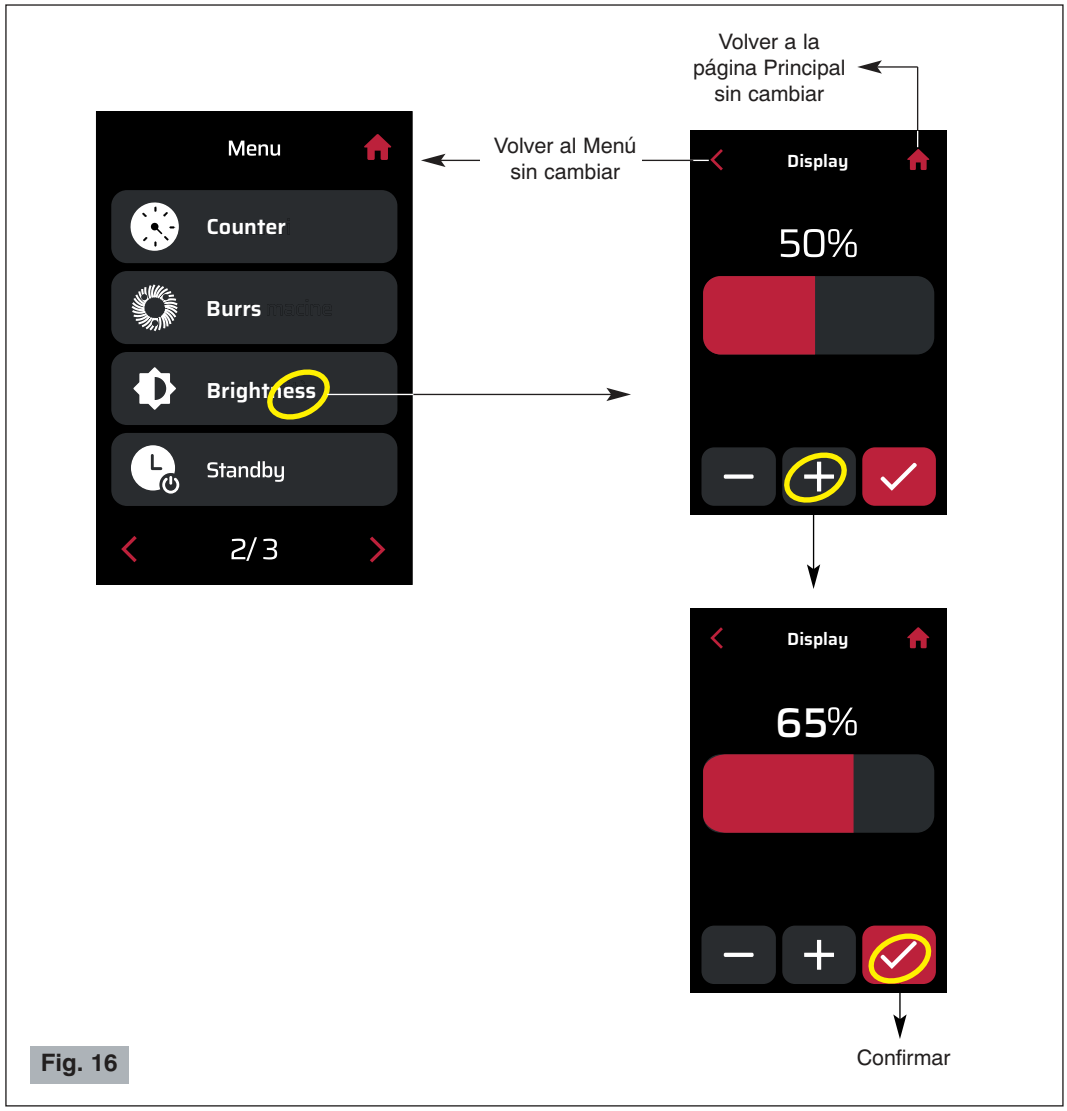


Fig. 16

STAND-BY

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

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

Entrar en la página 2/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa (véase Fig. 17).

Aumentar o disminuir los minutos con los botones  y .

Confirmar con .

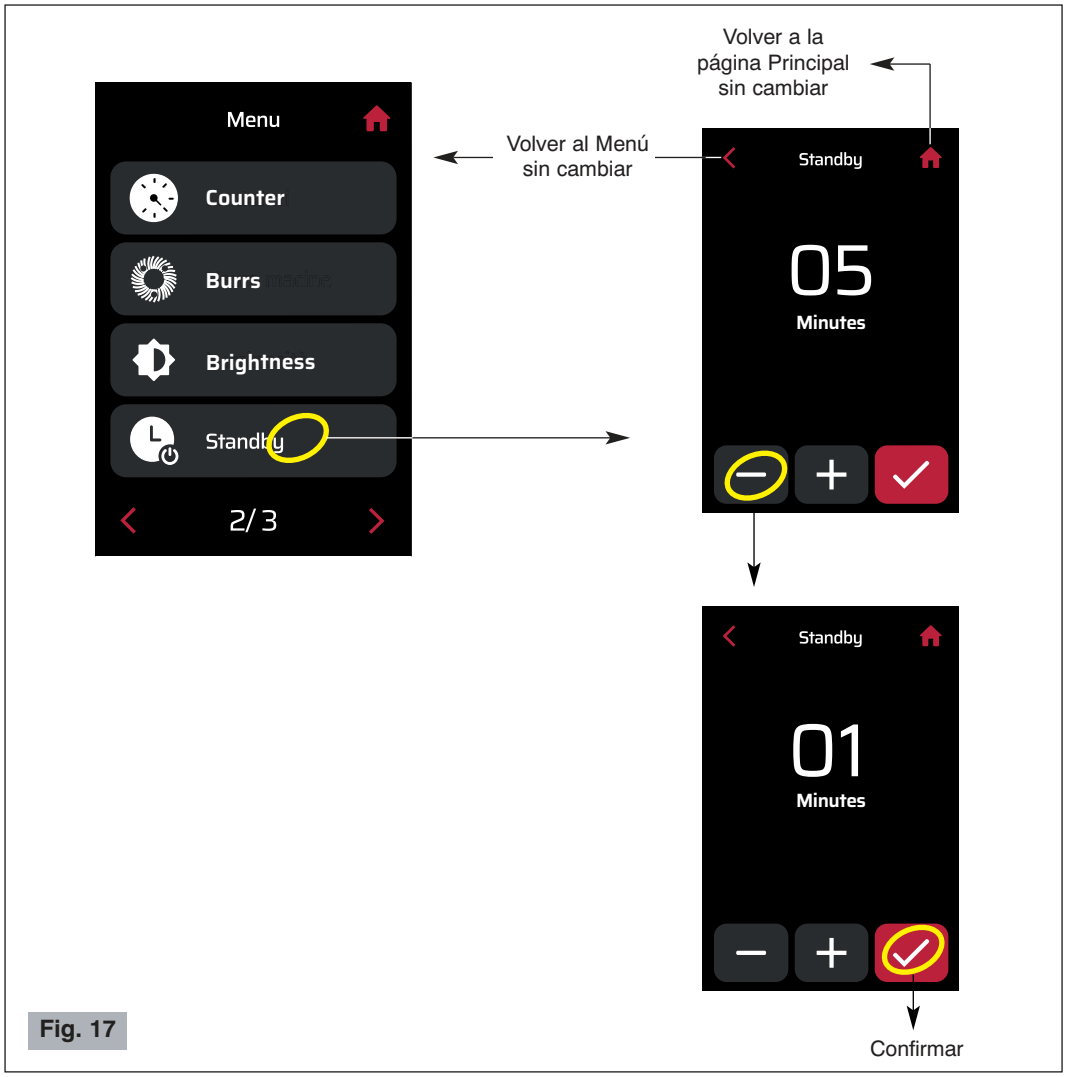


Fig. 17

IDIOMA

Este elemento del menú permite seleccionar el idioma de visualización entre los disponibles (5).

Entrar en la página 3/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa (véase Fig. 18).

Seleccionar el idioma deseado y confirmar con .

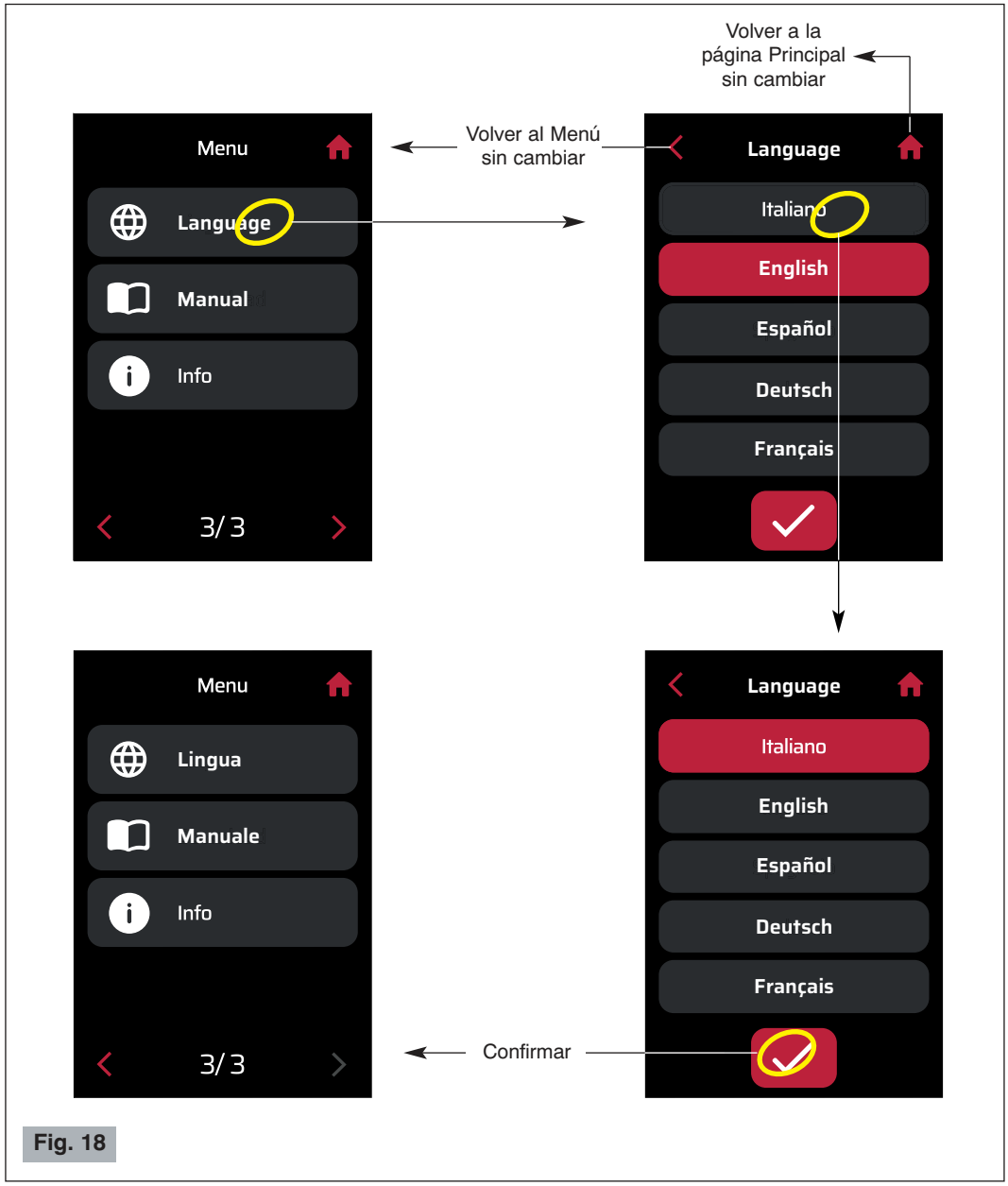
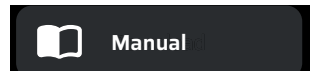


Fig. 18

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Este elemento del menú permite descargar el manual del aparato escaneando el código QR.

Entrar en la página 3/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa (véase Fig. 19).

Escanee el código QR con su smartphone para descargar inmediatamente el manual de instrucciones en formato PDF.

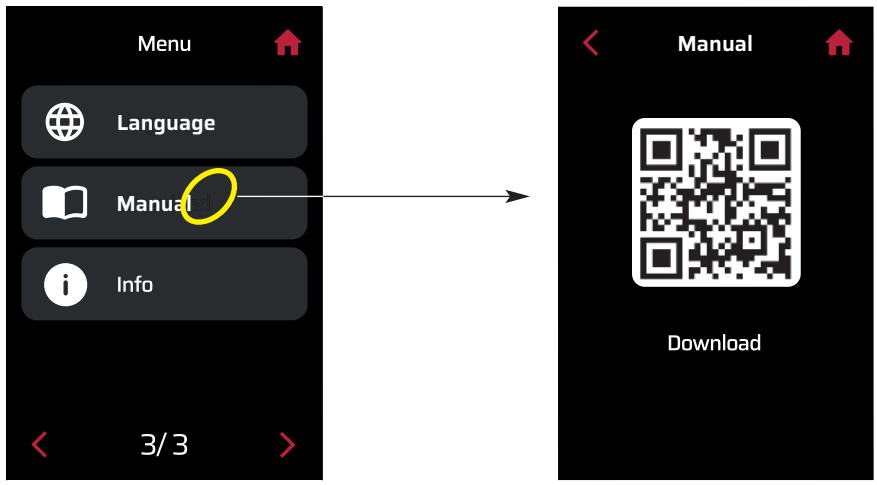
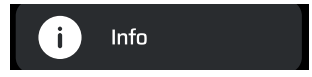


Fig. 19

INFO

Información sobre la versión software etc.

Entrar en la página 3/3 del menú y pulsar 

para entrar en la página relativa.

REGULACIÓN SOPORTE COPA PORTA-FILTRO

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

Mediante un destornillador de estrella mediano, aflojar los tornillos de fijación del soporte, regular su altura y después volver a apretar el tornillo (véase Fig. 20).

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

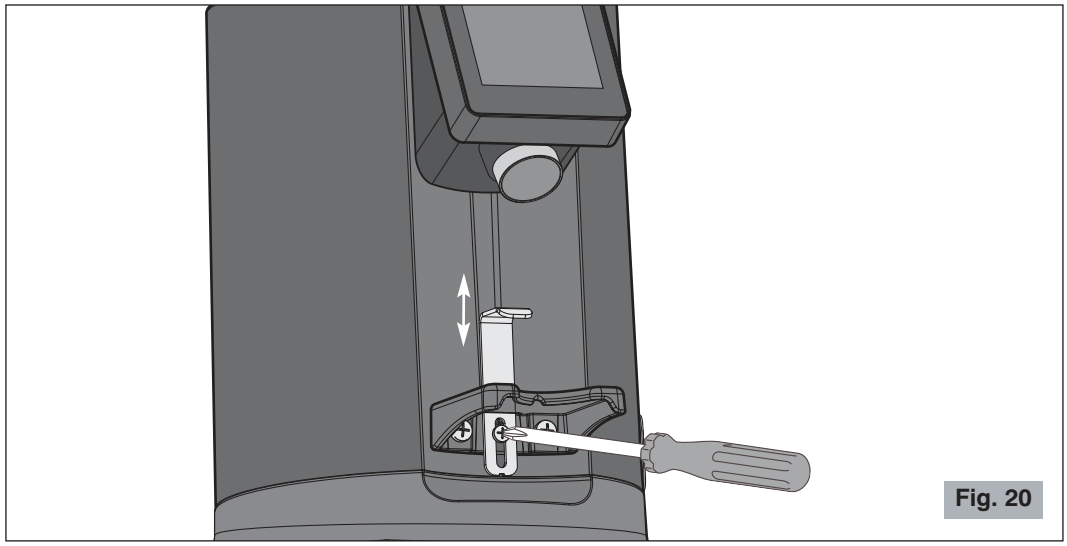


Fig. 20

ADVERTENCIAS Y SUGERENCIAS

⚠ **<u>No</u> trabajar <u>nunca</u> sin la tolva o con la tolva sin su tapa.**

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

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

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

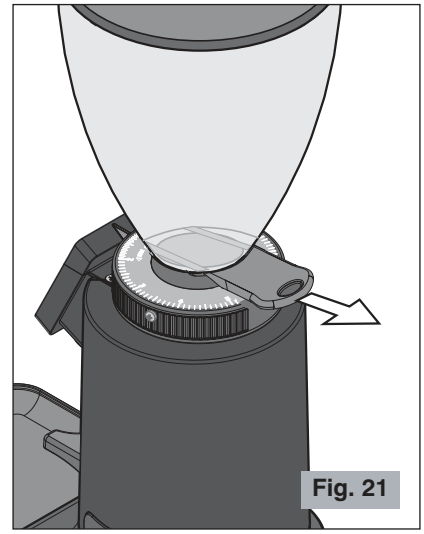
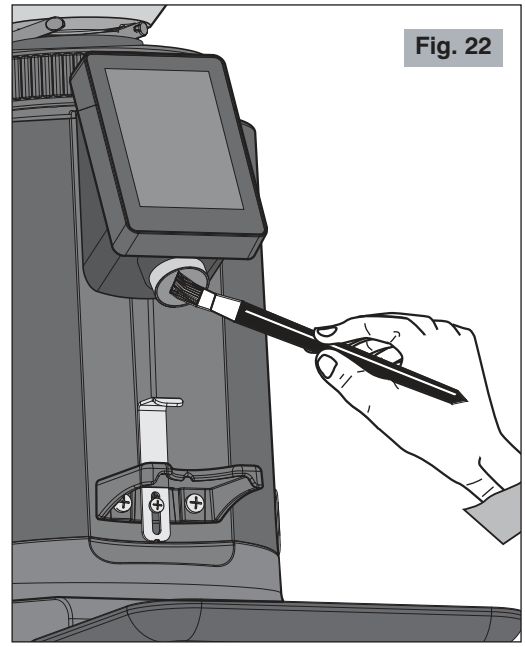


Fig. 21

LIMPIEZA


Fig. 22

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

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

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

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

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

  Secar con un paño seco.

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

Una vez extraída la tolva se puede lavarla con agua tibia y jabón neutro, enjuagarla y secarla atentamente.

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

MANTENIMIENTO

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

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

Las muelas son una parte sometida a desgaste normal y el fabricante aconseja sustituir las mismas cada 400 kg para los modelos 600 y 700, y 600 kg para el modelo 800 aproximadamente. El desgaste normal de las muelas puede variar en relación con el tipo de café utilizado y el grado de tostado, haciendo variable la indicación de los kg producidos, también porque están influenciados por los intervalos de limpieza y mantenimiento de las muelas, en función del uso de un cepillo o pincel y/o el uso de productos específicos como Puly Grind.

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

AVERÍAS Y SOLUCIONES

(véase Tabla)

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

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

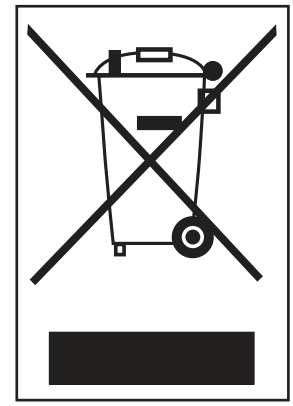
Sólo los especialistas competentes pueden efectuar intervenciones y reparaciones en el aparato.

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

Problema	Solución
El aparato no se enciende.	• Controlar que se haya conectado el enchufe. • Controlar que el interruptor de protección de pared esté encendido. • Controlar que el interruptor general del aparato esté en ON. • Si el problema se presenta después de un largo periodo de uso intensivo o por una sobrecarga, puede ser que el motor esté en protección térmica. Esperar al menos 20 minutos y reprobar. Se puede reducir el tiempo de espera colocando el aparato en un lugar fresco.
La granulometría no es uniforme.	• Probar a moler muy grueso por algunos segundos, después restablecer la regulación correcta. • Llamar la Asistencia Técnica para controlar/sustituir las muelas.
El café no sale correctamente de la boca de descarga.	• Controlar que la boca de descarga del café esté libre.
El motor se bloquea.	• Si por una regulación equivocada de molido o por la presencia de un cuerpo extraño en las muelas se bloqueara el motor, probar agrandar al máximo la granulometría manipulando en sentido horario el anillo regulación del molido (6 Fig. 1). Si esto no fuera suficiente, apagar el aparato, desconectar el enchufe de alimentación y contactar al personal técnicamente calificado.
Sólo en modelos con pulsador de start 13 Fig. 1) El aparato comienza a erogar tan pronto como se selecciona una de las dosis.	• Asegúrese de que al encender el aparato la copa porta-filtro no esté colocado y que el pulsador start no esté presionado de ninguna manera.

ELIMINACIÓN

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)
(Aplicable en la Unión Europea y en países con sistemas de recogida selectiva de residuos en conformidad con la directiva europea 2012/19/UE y posteriores actualizaciones)



Este producto está elaborado con materiales y piezas de gran calidad apropiados para su reciclaje y reutilización.
Por este motivo, no debe tirar el producto a la basura doméstica cuando expire su vida útil, sino que tiene que llevarlo a un lugar de recolección y reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Esto lo indica el símbolo representado a lado en el producto o en las instrucciones de manejo.
Consulte a las autoridades municipales acerca de los lugares de recolección de su localidad.

CONDICIONES DE GARANTÍA

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

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

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

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

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

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

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

CON RESERVA DE MODIFICACIONES

Progetto grafico K&L

Ceado S.r.l.
Tel.: (00-39) 041 50 30 767
Fax: (00-39) 041 50 38 413
E-mail: info@ceado.com
www.ceado.com

Cod. 80453 - 03/2024