

LIBRETTO ISTRUZIONI Istruzioni Originali
USER HANDBOOK Translation of the Original Instructions
MANUEL D'INSTRUCTIONS Traduction des Instructions Originales
GEBRAUCHSANWEISUNGEN Übersetzung der Originalanleitungen
MANUAL DE INSTRUCCIONES Instrucciones Traducidas del Original

GX85W



ITALIANO



ENGLISH



FRANÇAIS



DEUTSCH



ESPAÑOL



PRESCRIZIONI DI SICUREZZA

Leggere attentamente queste prescrizioni, in quanto forniscono importanti indicazioni sulla sicurezza nelle fasi di installazione, uso e pulizia della macchina.

Il presente Libretto costituisce parte integrante della macchina e viene consegnato all'utilizzatore.

Conservare con cura questo Libretto per ogni ulteriore consultazione.

La macchina dovrà essere destinata solo all'uso descritto in questo Libretto. Prima di utilizzare la macchina leggere bene e comprendere interamente il Libretto di Istruzioni o quantomeno queste prescrizioni di sicurezza e la messa a punto.

La macchina può essere utilizzata solo con caffè in grani tostato.

Questa macchina può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive di esperienza e conoscenza se sono stati supervisionati o istruiti sull'uso della macchina in modo sicuro e ne comprendono i pericoli coinvolti. I bambini non devono giocare con la macchina. Pulizia e manutenzione non devono essere fatte da bambini senza supervisione.

Dopo aver tolto la macchina dall'imballo, assicurarsi dell'integrità di tutto il contenuto della scatola. All'interno dovranno esserci la macchina, il presente Libretto e il relativo corredo. In caso di dubbio, non utilizzare la macchina e rivolgersi a personale professionalmente qualificato. Gli elementi dell'imballo (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, pallet, ecc...) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto possono essere potenziali fonti di pericolo, né essere dispersi nell'ambiente.

La macchina deve essere installata da un tecnico qualificato e autorizzato, soltanto in locali dove l'uso e la manutenzione sono limitate a personale addestrato.

L'accesso all'area di servizio è riservato a persone con conoscenze ed esperienze pratiche della macchina, in particolare per quanto riguarda la sicurezza e l'igiene.

La macchina deve essere installata su una superficie orizzontale, piana e stabile, in grado di sostenerne il peso e ad un'altezza di almeno 900 mm da terra.

La temperatura ambientale di funzionamento deve essere compresa nel range [+5, +25]°C.

La macchina non deve essere installata dove possono essere usati getti d'acqua.

Per favorire l'areazione della macchina posizionarla a cm 15 da muri o altre macchine dalla parte dell'areazione.

Il livello sonoro della macchina è inferiore a 70db(A).

Prima di effettuare qualsiasi operazione di installazione, manutenzione, scarico, regolazione, il tecnico qualificato deve indossare i corretti Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) come guanti da lavoro e scarpe antinfortunistiche.

Prima di collegare la macchina accertarsi che i dati della targhetta CE siano corrispondenti a quelli dei relativi impianti elettrico e idraulico.





Per la sicurezza elettrica di questa macchina è obbligatorio predisporre l'impianto di messa a terra, rivolgendosi ad un elettricista munito di patentino, che dovrà verificare che la portata elettrica dell'impianto sia adeguata alla potenza massima della macchina indicata in targa. La garanzia decade nel caso in cui le caratteristiche dell'alimentazione elettrica non siano corrispondenti ai dati della targhetta CE.

In caso di incompatibilità tra la presa e la spina della macchina, far sostituire la presa con un'altra di tipo adeguato da un elettricista munito di patentino, che dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dalla macchina.

È vietato l'uso di adattatori, prese multiple e prolunghe. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile è necessario chiamare un elettricista munito di patentino.

Per evitare rischi di scosse elettriche, l'uso della macchina comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali, in particolare:

- Non toccare la macchina con mani o piedi bagnati;
- Non usare la macchina a piedi nudi;
- Non usare in locali adibiti a bagno o doccia;
- Non tirare il cavo di alimentazione o la macchina stessa per scollegare la spina dalla rete elettrica;
- Non lasciare esposta la macchina ad agenti atmosferici (pioggia, sole, ecc...);
- Non permettere che la macchina sia usata da bambini come specificato in precedenza, o da personale non autorizzato che non abbia letto e ben compreso le informazioni del presente Libretto.
- Non immergere mai la macchina in acqua o altri liquidi.

Per evitare surriscaldamenti pericolosi si raccomanda di svolgere per tutta la sua lunghezza il cavo di alimentazione. Non ostruire le griglie di aspirazione e/o di dissipazione del calore, in particolare dello scaldastanze.

Il cavo di alimentazione di questa macchina non deve essere sostituito dall'utente. In caso di danneggiamento, spegnere la macchina e per la sua sostituzione rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qualificato.

In caso di necessità di sostituzione del cavo di alimentazione, questa operazione deve essere eseguita solo da un centro assistenza autorizzato o dal Costruttore.

Per le operazioni di pulizia e manutenzione attenersi esclusivamente a quanto previsto nel presente libretto.

Durante l'uso della macchina, è vietato introdurre nel beccuccio di erogazione o nel contenitore del caffè in grani utensili o posate da cucina per effettuare prelievi o interventi. Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio di erogazione, spegnere sempre prima la macchina.

In caso di guasto o di cattivo funzionamento della macchina, spegnerla. È severamente vietato intervenire. Rivolgersi esclusivamente a personale professionalmente qua-



lificato. L'eventuale riparazione dovrà essere effettuata solamente dal Costruttore o da un Centro di Assistenza autorizzato utilizzando esclusivamente ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza della macchina. Il tecnico autorizzato deve, prima di effettuare qualsiasi operazione di manutenzione, spegnere l'interruttore della macchina e disconnettere il cavo di alimentazione. In caso di incendio, se possibile, togliere tensione alla macchina tramite l'interruttore generale. È assolutamente vietato spegnere l'incendio con acqua quando la macchina è alimentata elettricamente.

La macchina è utilizzabile per 24 ore su 24 con servizio intermittente. I componenti della macchina sono progettati e realizzati per una durata di almeno 1000 ore di funzionamento, che prevede una opportuna pulizia ordinaria e manutenzione. Gli intervalli di utilizzo consigliati sono Ton 30 secondi e Toff 60 secondi.

ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ

Il Costruttore **Simonelli Group** non può essere considerato responsabile per danni, infortuni e/o situazioni di pericolo generate, come ad esempio:

- La mancata osservanza delle prescrizioni di sicurezza, installazione, uso, pulizia e manutenzione, di questo Libretto.
- Eventuali danni causati da un uso improprio, erraneo ed irragionevole della macchina.
- Macchina lasciata accesa senza la presenza e la sorveglianza di un operatore qualificato.
- La mancanza di messa a terra dell'impianto elettrico da parte dell'acquirente.
- Riparazioni eseguite autonomamente senza l'autorizzazione del Costruttore, o senza le competenze adeguate.
- Smontare le parti della macchina, soprattutto rimuovere o manomettere le sicurezze previste dal Costruttore in fase di progettazione.

Il Costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il Libretto senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali, pertanto le immagini possono differire leggermente rispetto alla realtà.

USO PREVISTO

L'uso corretto della macchina deve rispettare quanto dichiarato nel presente Libretto:

- Macchina progettata e costruita rispettando quanto espresso nella dichiarazione di conformità.
- La macchina può essere utilizzata solo con caffè in grani tostato.

USO IMPROPRIO PREVEDIBILE

In questo paragrafo sono elencate solo alcune situazioni di uso scorretto ragionevolmente prevedibile.

- Uso da parte di operatori non professionisti o non correttamente addestrati.
- Toccare con le mani la resistenza e/o il portamacine superiore prima che si siano raffreddati.
- Introdurre nel contenitore cose o materiali diversi da caffè in grani, o nelle griglie di areazione e/o nel beccuccio di erogazione utensili o posate da cucina.
- Ostruire le griglie di areazione con panni o altro.
- Utilizzare la macchina se bagnata o con mani o piedi bagnati.



RISCHI RESIDUI



Nonostante il Costruttore abbia previsto dei sistemi di sicurezza meccanici ed elettrici, persiste il pericolo durante l'uso della macchina di ustionarsi toccando la resistenza o il portamacine superiore.

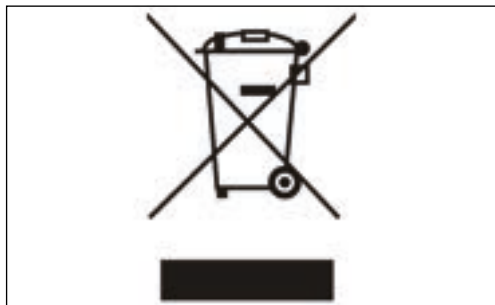
Subito dopo l'uso e dopo lo spegnimento attendere il raffreddamento delle zone calde della macchina.

SMALTIMENTO



Quando si decide di non utilizzare più una macchina di questo tipo si raccomanda di renderla inoperante disconnettendo il cavo di alimentazione.

Non disperdere la macchina nell'ambiente: per lo smaltimento rivolgersi ad un centro autorizzato o contattare il costruttore che darà indicazioni in merito.



Secondo la Direttiva 2015/863/EU, relativa alla riduzione dell'uso di sostanze pericolose nelle apparecchiature elettriche ed elettroniche, nonché allo smaltimento dei rifiuti.

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti.

L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnarla al rivenditore al momento dell'acquisto di una nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno.

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

Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs.n.22/1997" (articolo 50 e seguenti del D.Lgs.n.22/1997).

TRASPORTO



La macchina viene trasportata in pallet, dentro scatoloni assicurati al pallet con delle cinte.

Prima di procedere a qualsiasi operazione di trasporto o movimentazione, l'operatore deve indossare guanti e scarpe antinfortunistiche ed una tuta con elastici alle estremità.



MOVIMENTAZIONE



Sollevare lentamente il pallet a circa 30 cm da terra e raggiungere la zona di carico.

Dopo aver verificato che non ci siano ostacoli, cose o persone, procedere al carico.

Una volta arrivati a destinazione, sempre con un mezzo di sollevamento adeguato (es. muletto), dopo essersi assicurati che non ci siano cose o persone nell'area di scarico, portare il pallet a terra e movimentarlo a circa 30 cm da terra, fino all'area di immagazzinamento.



La movimentazione della macchina deve essere eseguita da 2 o più persone.

Il Costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone derivanti dall'inosservanza delle norme di sicurezza vigenti in materia di sollevamento e spostamento di materiali.

STOCCAGGIO



La scatola contenente la macchina deve essere stoccata al riparo dagli agenti atmosferici.

Prima della seguente operazione verificare che il carico sia a posto e che con il taglio delle centine non cada.

L'operatore con guanti e scarpe antinfortunistiche, deve procedere al taglio delle centine e allo stoccaggio del prodotto, in questa operazione consultare le caratteristiche tecniche del prodotto per vedere il peso della macchina da immagazzinare e potersi regolare di conseguenza.



INDICE

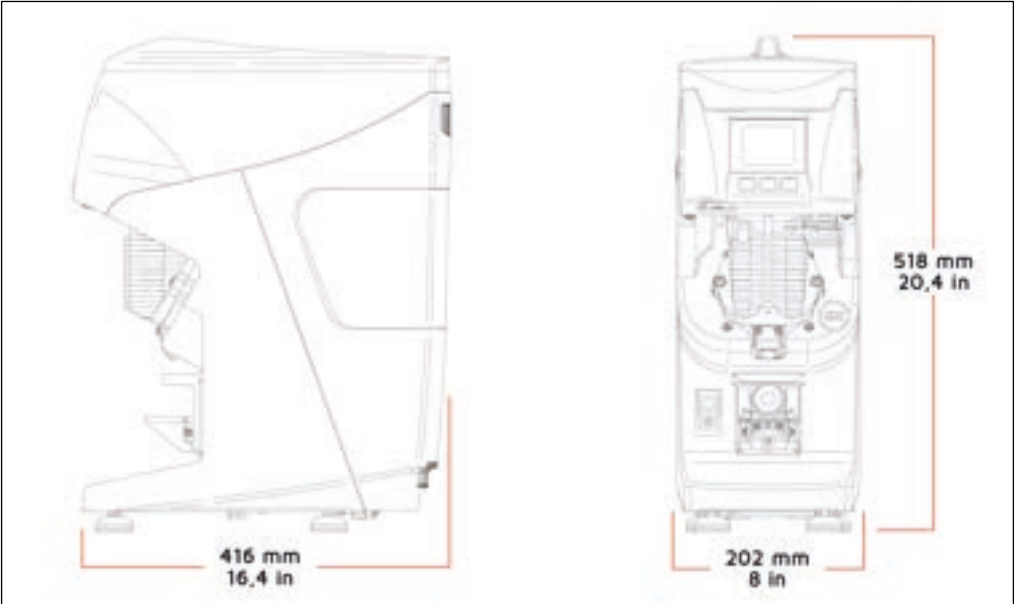
PRESCRIZIONI DI SICUREZZA	3	PULIZIA ORDINARIA	34
ESENZIONE DI RESPONSABILITÀ	5		
USO PREVISTO	5	RICERCA GUASTI	34
USO IMPROPRIO PREVEDIBILE	5		
RISCHI RESIDUI	6	MANUTENZIONE	35
SMALTIMENTO	6		
TRASPORTO	6	SCHEMI ELETTRICI	168
MOVIMENTAZIONE	7		
STOCCAGGIO	7		
DATI TECNICI	9		
DESCRIZIONE MACCHINA	10		
INSTALLAZIONE	11		
PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE	11		
POSIZIONAMENTO	11		
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	11		
RIMOZIONE BLOCCO BILANCIA	11		
MONTAGGIO E SMONTAGGIO			
FORCELLA PORTAFILTRO	12		
REGOLAZIONE ALTEZZA FORCELLA PORTAFILTRO	12		
UTILIZZO	12		
ACCENSIONE MACCHINA	12		
PREDISPOSIZIONE ALL'USO	13		
EROGAZIONE DOSI	13		
SPEGNIMENTO MACCHINA	14		
PROGRAMMAZIONE	15		
INTRODUZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE	16		
ACCENSIONE DISPLAY	16		
PROCEDURA DI PRIMO AVVIO	16		
SCHERMATA PRINCIPALE	16		
MODALITÀ EROGAZIONE GRAVIMETRICA	16		
MODALITÀ EROGAZIONE C-AUTOMATION	17		
MODALITÀ EROGAZIONE BARISTA	18		
MODALITÀ EROGAZIONE STOP & GO	18		
MENU RICETTE	18		
SALVATAGGIO RICETTE	20		
PARAMETRI RICETTE	20		
OPZIONI RICETTE PER CONFIGURAZIONE MACCHINA	20		
MENU ALLARMI	21		
ELENCO ALLARMI	21		
MENU PRINCIPALE	21		
LINGUA	22		
CONTATORI	22		
TASTI E DISPLAY	23		
IMPOSTAZIONI TECNICHE	25		
MANUTENZIONE	26		
PASSWORD	27		
CONFIGURAZIONE	28		
CALIBRAZIONE MACINE (con motore Stepper)	29		
INFO	29		
CALIBRAZIONE BILANCIA	30		
COPIA PARAMETRI	31		
RESET CONFIGURAZIONE	31		
DIAGNOSTICA	32		
C-AUTOMATION	33		



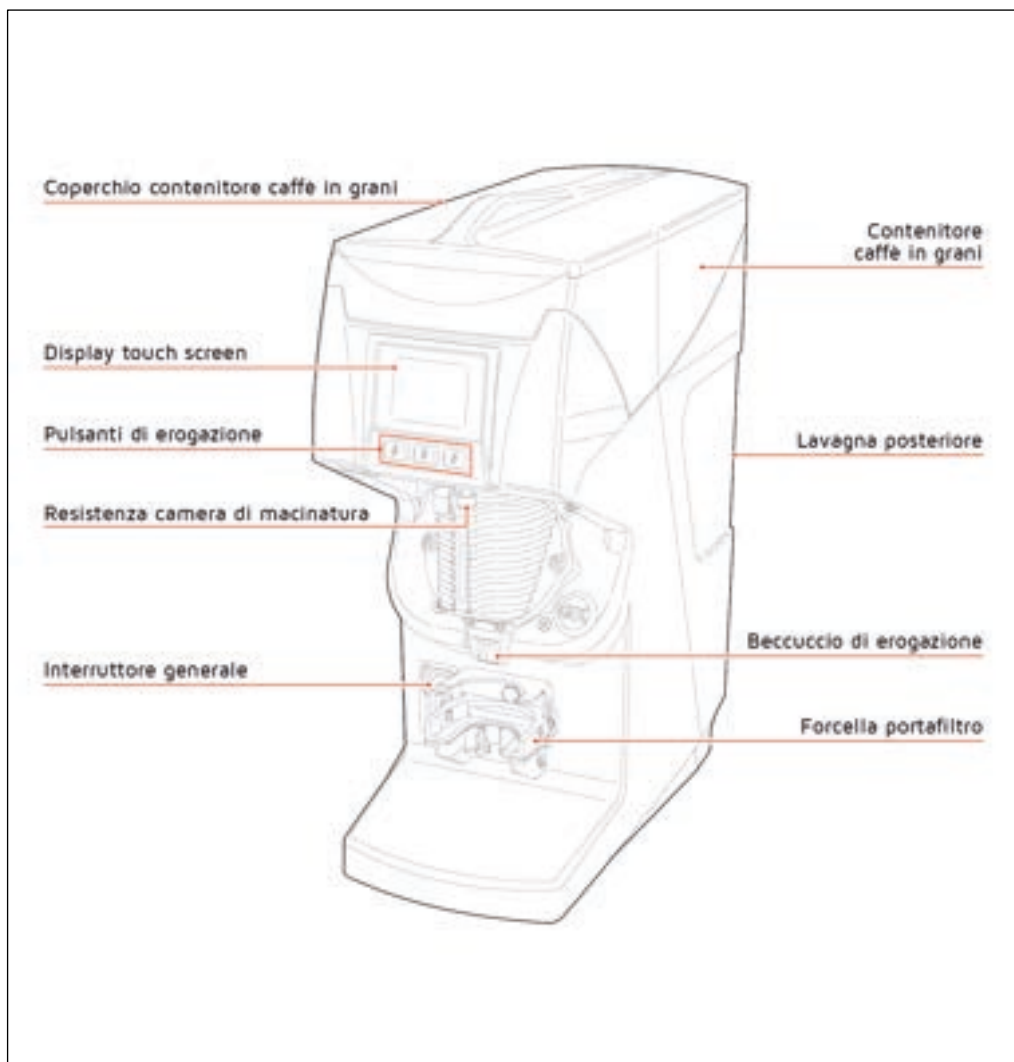
DATI TECNICI

Per identificare l'apparecchio, leggere la sigla che appare subito dopo “MATRICOLA” impressa sulla targhetta applicata sul presente manuale o sull'apparecchio stesso e scegliere la tensione corrispondente.

MODELLO		GX 85 WAM		GX 85 TAM		GX 75HS TAM	
Versione		Gravimetrico		Temporizzato		Temporizzato High Speed	
Voltaggio	V	110	220/240	110	220/240	110	220/240
Frequenza	Hz	50	50 / 60	50	50 / 60	50	50 / 60
Assorbimento	W	700		700		1150	
Velocità macinatura	g/s	3 / 3,5		3 / 3,5		4,5 / 5,5	
Tramoggia	kg (lb)	2 (4,4)		2 (4,4)		2 (4,4)	
Peso netto	kg (lb)	21,5 (47,4)		21,5 (47,4)		21,5 (47,4)	
Peso lordo	kg (lb)	24 (53)		24 (53)		24 (53)	
Altezza	mm (in)	518 (20,4)		518 (20,4)		518 (20,4)	
Larghezza	mm (in)	202 (8)		202 (8)		202 (8)	
Profondità	mm (in)	416 (16,4)		416 (16,4)		416 (16,4)	



DESCRIZIONE MACCHINA



GX85W è un macinadosatore professionale che eroga dosi di caffè macinato in modalità **GRAVIMETRICA**, che garantisce la massima precisione in fase di macinatura.

Grazie alla tecnologia **C-AUTOMATION**, si consiglia l'uso del macinadosatore **GX85W** insieme alla macchina da caffè **NUOVA AURELIA**.

Il Costruttore ha previsto inoltre una lavagna nella parte posteriore sulla quale è possibile scrivere eventuali note con dei gessetti, lavabile con un panno umido.

INSTALLAZIONE

PREDISPOSIZIONE A CARICO DELL'ACQUIRENTE

Predisposizione luogo installazione

L'acquirente deve predisporre una superficie di appoggio idonea a sostenere il peso della macchina.

Predisposizione elettrica

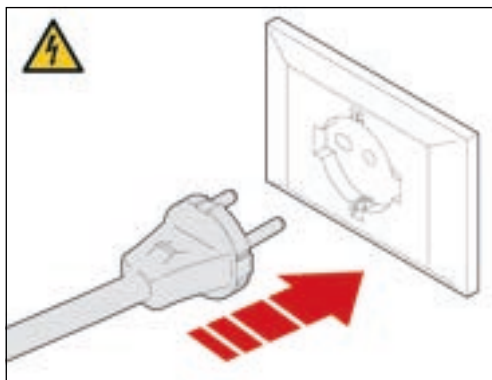


L'impianto elettrico deve essere conforme a quanto indicato dalle norme nazionali vigenti nel luogo di installazione e dotato di una efficiente messa a terra.



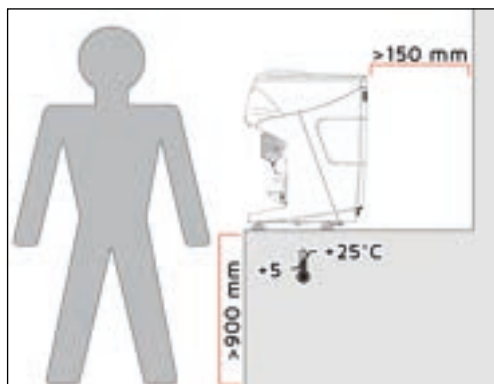
I cavi elettrici di alimentazione devono essere dimensionati in funzione della massima corrente richiesta dalla macchina in modo che la caduta di tensione totale, a pieno carico, risulti inferiore al 2%.

ALLACCIAMENTO ELETTRICO



Prima di allacciare la macchina a una rete elettrica verificare che i dati indicati sulla targa della macchina corrisponda a quello della rete.

POSIZIONAMENTO



Prima di installare la macchina, controllare che l'area adibita sia compatibile con le dimensioni d'ingombro e il peso della stessa.



Per spostare o movimentare la macchina non afferrarla o prenderla mai dal contenitore di caffè in grani.

Posizionare la macchina su un piano orizzontale, piano e stabile, alto almeno 900 mm da terra.

Mantenere almeno 150 mm attorno alla macchina per una corretta ventilazione.

Inserire la spina nella presa elettrica.

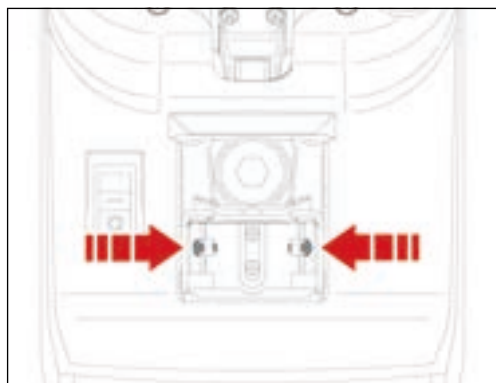
RIMOZIONE BLOCCO BILANCIA



Dopo aver collegato la macchina alla rete elettrica, prima dell'uso, rimuovere il lucchetto di sicurezza.

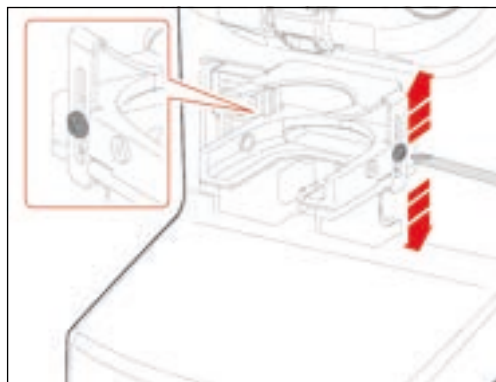


MONTAGGIO E SMONTAGGIO FORCELLA PORTAFILTRO



Per fissare o smontare la forcella portafiltro, agire con un cacciavite sulle viti di fissaggio della forcella.

REGOLAZIONE ALTEZZA FORCELLA PORTAFILTRO



Con un cacciavite allentare le viti laterali di regolazione dell'altezza della forcella portafiltro.

È consigliabile non svitare completamente le viti.

Sollevare o abbassare la forcella in modo da regolarla in base alle dimensioni del portafiltro.

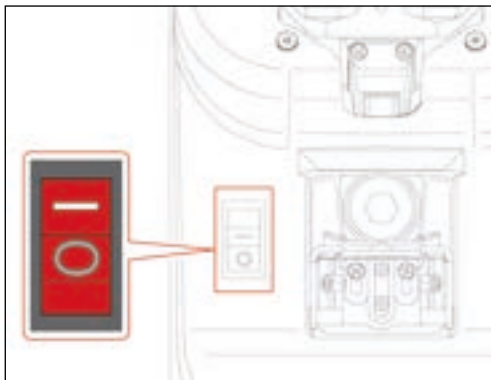
Una volta trovata la posizione corretta, assicurarsi che sia ben livellata e stringere le viti laterali di regolazione.

UTILIZZO



L'operatore deve prima di iniziare la lavorazione, accertarsi di aver letto e ben compreso le prescrizioni di sicurezza di questo manuale.

ACCENSIONE MACCHINA



Il macinadosatore **GX85W** ha l'interruttore di accensione nella parte frontale sul lato sinistro.

Il pulsante ha due stati:

- 0 = macchina spenta.
- I = macchina in potenza.

Dopo aver eseguito le operazioni descritte nei capitoli precedenti, per accendere la macchina premere l'interruttore di accensione posto nella parte inferiore sul lato destro in posizione "I".





Alla prima accensione o dopo un reset, il tecnico qualificato dovrà impostare inizialmente alcuni parametri generali seguendo una procedura guidata:

- Lingua del display.
- Data e ora.
- Unità di misura.

Queste impostazioni rimangono memorizzate per i successivi avvii e, eventualmente, possono essere modificate tramite il display nei menu Lingua e Tasti e Display.

Negli avvii successivi, il display mostrerà la pagina di benvenuto con il logo **Nuova Simonelli** per 2 secondi.



Successivamente sarà visibile la **Schermata Principale**.

PREDISPOSIZIONE ALL'USO

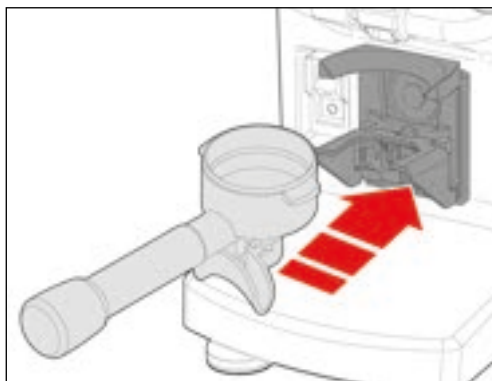


Aprire il coperchio del contenitore e riempirlo di caffè in grani.

Tirare la linguetta interna al contenitore permettendo il passaggio dei grani di caffè verso le macine.

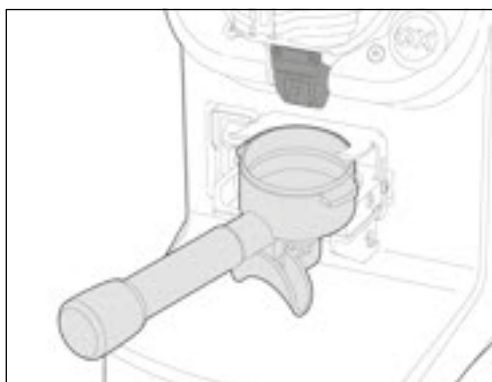


EROGAZIONE DOSI



Inserire il portafiltro sulla forcella.

La macchina effettua la tara e l'erogazione inizia automaticamente fino alla grammatura impostata.



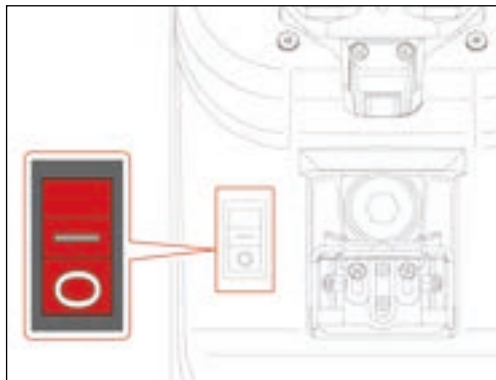
La forcella è dotata di dispositivo di tenuta del portafiltro.

Questo dispositivo è predisposto per i portafiltri **Nuova Simonelli** con sensore o standard.



Per evitare otturazioni del beccuccio, lasciare il portafiltro appoggiato sulla forcella durante l'erogazione.

SPEGNIMENTO MACCHINA



Per spegnere la macchina, premere il pulsante di spegnimento posto nella parte frontale sul lato sinistro in posizione "0".

Per le lunghe pause e la sicurezza delle persone, è buona regola disinserire anche la spina dalla rete.



INTRODUZIONE ALLA PROGRAMMAZIONE

La programmazione permette, oltre alle impostazioni del macinadosatore stesso, di scegliere il livello di comunicazione fra una macchina **NUOVA AURELIA** e il macinadosatore **GX85W**.

C-AUTOMATION OFF

- ✗ Riconoscimento portafiltro.
- ✗ Comunicazione con macchina su dose erogata.
- ✗ Regolazione distanza macine automatizzata.

C-AUTOMATION ID

- ✓ Riconoscimento portafiltro.
- ✗ Comunicazione con macchina su dose erogata.
- ✗ Regolazione distanza macine automatizzata.

C-AUTOMATION AUTO-FULLY

- ✓ Riconoscimento portafiltro.
- ✓ Comunicazione con macchina su dose erogata.
- ✓ Regolazione distanza macine automatizzata.

ACCENSIONE DISPLAY

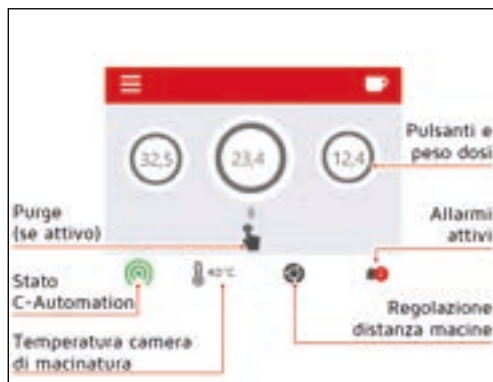


All'accensione il display mostra il logo **Nuova Simonelli** per 2 secondi.

PROCEDURA DI PRIMO AVVIO

Per informazioni sulla procedura di primo avvio della macchina, vedere il paragrafo **ACCENSIONE MACCHINA**.

SCHERMATA PRINCIPALE



- ☑ Visibile solo se attiva l'opzione **Motore Stepper**.
- ☑ Visibile solo se attiva la relativa connessione.
- ☑ Visibile solo se presenti allarmi attivi.

Inoltre, la **Schermata Principale** permette l'accesso a:

- ☑ Menu Ricette.
- ☑ Menu Allarmi (visualizzazione allarmi attivi).
- ☑ Menu Principale.

MODALITÀ EROGAZIONE GRAVIMETRICA



Il display mostra i grammi della dose.
Inserire il portafiltro per iniziare la macinatura.



MODALITÀ EROGAZIONE C-AUTOMATION



Il macinadosatore avvia il calcolo della tara.

Se l'operatore non rimuove la mano dal portafiltro, il display mostra **"Rimuovere la mano"**.



Dopo la tara inizia l'erogazione e sul display viene visualizzato il peso erogato.



Al termine, sul display viene confermata l'erogazione ed è possibile rimuovere il portafiltro.



Con l'opzione **C-Automation** attiva e connessa, il macinino riconosce il portafiltro ed eroga automaticamente la dose associata.

Per maggiori informazioni sulla C-Automation vedere la relativa documentazione.



Il display mostra **"PF non associato"** e la macinatura non parte quando il portafiltro non viene riconosciuto.

In caso di errore o mancata comunicazione, è possibile avviare la macinatura manualmente premendo su un tasto dose.



MODALITÀ EROGAZIONE BARISTA



Premere un tasto dose per accedere alla pagina di erogazione in **Modalità Barista**.



Premere **-** o **+** per modificare in tempo reale la dose e avviare l'erogazione inserendo il portafiltro.

Premere il tasto dose per tornare alla **Schermata Principale**.

MODALITÀ EROGAZIONE STOP & GO



Se abilitata l'opzione **Stop&Go** per la dose selezionata, l'icona di erogazione si presenta come in figura.

Questa funzione permette di interrompere e riprendere la macinatura della stessa dose. La macinatura si interrompe quando raggiunge metà dose e sul display lampeggia la dose selezionata. Per completare la macinatura, premere la dose lampeggiante.

MENU RICETTE



Dalla **Schermata Principale** premere il pulsante  per accedere al **Menu Ricette**.



La ricetta selezionata  è evidenziata in rosso.

-  Nuova ricetta.
-  Modifica ricetta.
-  Elimina ricetta.

Non è possibile eliminare dall'elenco la ricetta Default e la ricetta momentaneamente selezionata.

Scorrere l'elenco delle ricette salvate con  .



- **Purge:** permette di macinare facendo pressione sull'icona .
- **Barista:** permette di modificare la ricetta dal **Menu Principale**.
- **Modalità Timer:** permette di impostare la dose in secondi.
- **Stop&Go:** permette di interrompere e riprendere la macinatura della stessa dose. La macinatura si interrompe quando raggiunge metà dose e sul display lampeggia la dose selezionata. Per completare la macinatura, premere la dose lampeggiante.
- **Dose:** permette di impostare la dose erogata.

- **Temp.°C:** permette di impostare la temperatura della camera di macinatura.
- **Accoppia PF:** permette di associare portafiltri con sensore ID alla ricetta.

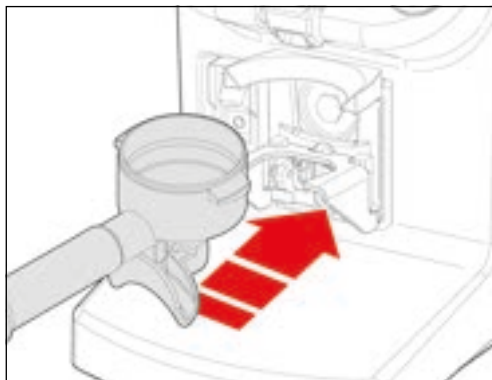
 Pagina successiva.

 Pagina precedente.

OPZIONE ACCOPPIA PF



Se abilitata l'opzione **Accoppia PF**, è possibile accedere alla pagina dedicata per gestire gli accoppiamenti dei portafiltri.



Per associare i portafiltri alla ricetta, è necessario posizionare il portafiltro stesso sulla forcella.





Premere i pulsanti di erogazione desiderati a cui si vuole associare il portafiltro.

Nel momento in cui viene premuto un pulsante, sul display si compila il relativo campo di associazione e il pulsante si illumina.

PARAMETRI RICETTE

Parametri	Min	Max	Valore Default	Passo
Purge	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Modalità Barista	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Modalità Timer	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Stop&Go (Dose 1-2-3)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Dose 1 *	1 s 1 g	90 s 90 g	2,4 s 8 g	0,1 s 0,1 g
Dose 2 *	1 s 1 g	90 s 90 g	4,8 s 16 g	0,1 s 0,1 g
Dose 3 *	1 s 1 g	90 s 90 g	5,4 s 18 g	0,1 s 0,1 g
Temp.°C	20°C	50°C	30°C	0,5°C
Accoppia PF *	OFF	ON	OFF	ON/OFF

* Se **C-Automation** è impostata su **Auto-Fully**, le dosi sono impostabili solo in grammi e il valore di default di **Accoppia PF** è **ON**.

SALVATAGGIO RICETTE



Utilizzando la tastiera alfanumerica, inserire il nome della ricetta che verrà visualizzato nell'elenco e premere  per salvare.

Se nell'elenco è presente una ricetta con lo stesso nome, sul display verrà richiesta la conferma di sovrascrittura.

OPZIONI RICETTE PER CONFIGURAZIONE MACCHINA

Opzioni ricette	Livello C-Automation		
	C-Auto OFF	C-Auto ID	C-Auto Auto-Fully
Purge	✓	✓	✓
Modalità Barista	✓	✗	✗
Modalità Timer	✓	✓	✗
Stop&Go	✓	✗	✗
Dose	✓	✓	✓
Temp.°C	✓	✓	✓
Accoppia PF	✗	✓	✓



MENU ALLARMI



Nella **Schermata Principale** l'icona del **Menu Allarmi** è visibile solo se è presente un errore.

In tal caso, premere il pulsante  per accedere al **Menu Allarmi**.

Il numero visibile nell'icona identifica l'errore presente.

ELENCO ALLARMI

Numero allarme	Descrizione
1	Sonda di temperatura aperta
2	Sonda di temperatura in corto circuito
3	Errore lettura bilancia
4	Sensore portafiltro fuori
5	Sensore portafiltro KO
6	Alimentazione sensore portafiltro KO
7	Assorbimento sensore portafiltro KO
8	Anomalia sensore portafiltro
9	Generico allarme sensore portafiltro

MENU PRINCIPALE



Dalla **Schermata Principale** premere  per accedere al **Menu Principale**:

-  Lingua.
-  Impostazioni Tecniche.
-  Contatori.
-  Tasti e display.
-  Torna alla **Schermata Principale**.

Per accedere alle Impostazioni Tecniche è richiesto l'inserimento della password.





Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per impostare la **Lingua** del display:

- Italiano.
- Inglese.
- Francese.
- Tedesco.
- Spagnolo.

 Salva impostazioni e torna a pagina precedente.

< Contatori Parziali >		
Totali Dose 1	16	
Totali Dose 2	19	
Totali Dose 3	11	
Totali Purges	42	

Dal **Menu Contatori** premere  per accedere ai **Contatori Parziali**:

- Dose 1, 2 e 3.
- Spurghi.

 Azzerare il contatore parziale.

 Pagina precedente.

CONTATORI



Dal **Menu Principale** premere il pulsante  per accedere al **Menu Contatori**:

 Contatori Parziali.

 Contatori Totali.

 Pagina precedente.

CONTATORI TOTALI

< Contatori Assoluti >		
Totali Dose 1	64	
Totali Dose 2	37	
Totali Dose 3	25	
Totali Purges	58	

Dal **Menu Contatori** premere  per accedere alla visualizzazione dei **Contatori Totali**.

La prima pagina visualizza i **Contatori Totali**, che non possono essere azzerati.

 Pagina successiva.

 Pagina precedente.





La seconda pagina visualizza il numero di **Collaudi Totali** eseguiti con esito positivo.

Pagina precedente.



La seconda pagina permette di accedere a:

Buzzer.

Pagina precedente.

TASTI E DISPLAY



Dal **Menu Principale** premere il pulsante per accedere al **Menu Tasti e Display**.

La prima pagina permette di accedere a:

Unità di misura.

Luminosità.

Screensaver.

Data e Ora.

Pagina successiva.

Pagina precedente.

UNITÀ DI MISURA



Dal **Menu Tasti e Display** premere per accedere al menu **Unità di Misura**.

Nella prima pagina è possibile impostare l'unità di misura tra °C e °F e la visualizzazione sulla **Schermata Principale** del **Peso**:

- **Reale**: in fase di erogazione, viene visualizzato il peso reale misurato dalla bilancia.
- **Set weight**: in fase di erogazione, viene visualizzato il peso impostato della ricetta scelta.
- **OFF**: non viene visualizzato il peso nella **Schermata Principale**.

Pagina successiva.

Pagina precedente.





Nella seconda pagina è possibile impostare la visualizzazione della **Temperatura** sulla **Schermata Principale**.

- > Salva impostazioni.
- < Pagina precedente.

LUMINOSITÀ



Dal **Menu Tasti e Display** premere  per impostare la **Luminosità**:

- Led esterni (2 - 10).
- Display (1 - 10).
- Barra leds (ON / OFF).

 Pagina precedente.

SCREENSAVER



Dal **Menu Tasti e Display** premere  per accedere alle impostazioni dello **Screensaver**.

Sul display sarà visibile una procedura guidata che permette di caricare uno screensaver tramite un supporto USB.

-  Elimina l'immagine.
-  Pagina precedente.

DATA E ORA



Dal **Menu Tasti e Display** premere  per accedere alle impostazioni di **Data e Ora** del display.

Nella prima pagina è possibile impostare:

- Ore.
- Minuti.

- > Pagina successiva.
- < Pagina precedente.





Nella seconda pagina è possibile impostare:

- Anno.
- Mese.
- Giorno.

Pagina precedente.

BUZZER



Dal **Menu Tasti e Display** premere per abilitare o disabilitare i suoni del display:

Buzzer disabilitato.

Buzzer abilitato.

Pagina precedente.

IMPOSTAZIONI TECNICHE



Dal **Menu Principale** premere per accedere al menu di **Impostazioni Tecniche**.

Questo menu permette di impostare parametri delicati che, nel caso di errori di impostazione, potrebbero causare malfunzionamenti della macchina.

L'accesso alle **Impostazioni Tecniche** è possibile solo dopo l'inserimento della password, composta da 4 cifre.



Dopo l'inserimento della password, premere per confermare.





Nella prima pagina è possibile accedere a:

-  Manutenzione.
-  Password.
-  Configurazione.
-  Calibrazione Macine.
-  Informazioni.
-  Calibrazione Bilancia (visibile se Gravimetrico).
-  Pagina successiva.
-  Pagina precedente.



Nella seconda pagina è possibile accedere a:

-  Copia Parametri.
-  Reset Configurazione.
-  Diagnostica.
-  C-Automation (visibile solo se abilitata).
-  Pagina precedente.
-  Torna al **Menu Principale**.

MANUTENZIONE



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere al **Menu Manutenzione**:

-  Storico Allarmi.
-  Allarme di Manutenzione.
-  Pagina precedente.

STORICO ALLARMI



Dal menu **Manutenzione** premere  per accedere allo **Storico Allarmi**.

-  Elimina la riga di errore.
-  Pagina precedente.

ALLARME DI MANUTENZIONE



Dal menu **Manutenzione** premere  per accedere all'impostazione dell'**Allarme di Manutenzione**.

Il numero di cicli viene impostato a step di 5000 cicli alla volta (5000 - 50000).

 Pagina precedente.

IMPOSTAZIONE PASSWORD



Dal **Menu Password** premere  per impostare una **Nuova Password**.

Premere sui rispettivi campi per inserire, tramite tastiera numerica, la **Vecchia Password**, la **Nuova Password** e successivamente premere  per **Confermare**.

 Pagina precedente.

PASSWORD



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere al **Menu Password**:

 Impostazione Password.

 Impostazione Privilegi.

 Pagina precedente.

IMPOSTAZIONE PRIVILEGI



Dal **Menu Password** premere  per accedere al menu di **Gestione Privilegi**, che permette di scegliere a quali funzioni può accedere l'utente:

- Ricette.
- Lingua.
- Contatori.
- Tasti e Display.

 Funzione selezionata (in rosso).

Se l'utente proverà ad accedere ad una funzione a cui non è abilitato, verrà richiesta la password.

 Pagina successiva.

 Pagina precedente.



CONFIGURAZIONE



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alla **Configurazione Macchina**.

Nella prima pagina è possibile impostare:

- Tipologia del macinadosatore fra **Timer** o **Gravimetrico**.
- Scala della **cella di carico** da 3 o 9 kg, visibile solo se di tipo **Gravimetrico**.



Nella seconda pagina è possibile abilitare o disabilitare la ventola di raffreddamento:

-  **Ventola** disabilitata.
-  **Ventola** abilitata.

- **Tempo ventola:** Secondi di funzionamento della ventola al raggiungimento della temperatura impostata.
- **Ventola Offset:** l'avvio della ventola viene anticipato del numero di gradi (°C) impostato.

La ventola si attiva al momento della macinatura per abbassare la temperatura interna della camera di macinatura.

Parametri	Min	Max	Valore Default	Passo
Ventola	OFF	ON	ON	ON/OFF
Tempo ventola	10 s	30 s	10 s	1 s
Ventola Offset	0°C	10°C	0°C	1°C



La terza pagina permette di abilitare o disabilitare la resistenza all'interno della camera di macinatura per il riscaldamento:

-  **Riscaldamento** disabilitato.
-  **Riscaldamento** abilitato.

Inoltre, è visibile la temperatura reale rilevata dalla sonda di temperatura.

Parametri	Min	Max	Valore Default	Passo
Riscaldamento	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Offset Temp. (°C)	-10°C	10°C	0°C	0,5°C





Nella quarta pagina è possibile abilitare o disabilitare l'opzione **Motore Stepper** e l'opzione **C-Automation**.

Per il corretto funzionamento della macchina è necessario tenere abilitato il Motore Stepper .

Se abilitata la C-Automation, sarà visibile il relativo menu nelle Impostazioni.

 Pagina successiva.

 Pagina precedente.

CALIBRAZIONE MACINE (con motore Stepper)



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alla **Calibrazione Macine**.

Premere  per eseguire uno spurgo e rimuovere i residui dalla camera di macinatura.

Portare le macine a completa chiusura e premere per 3 secondi sul numero impostato per azzerare la distanza e definire il nuovo punto "zero" di partenza (macine tutte chiuse).

Per modificare il valore relativo alla distanza delle macine agire sui pulsanti:

 : -10  : -1  : +1  : +10

+ = distanziamento macine.

- = avvicinamento macine.

 Pagina precedente.

INFO



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alle **Informazioni**:

- Modello macchina.
- Versioni Firmware.
- Versioni Bluetooth.

 Pagina precedente.

L'aggiornamento del Firmware tramite l'icona  è riservato al Tecnico Qualificato.



CALIBRAZIONE BILANCIA

Solo in modalità Gravimetrico.



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alla **Calibrazione Bilancia**.

Impostare il peso utilizzato da 16g o da 20g e premere  per iniziare la calibrazione.



Inserire il portafiltro sulla forcella e attendere l'inizio della macinatura.

La macinatura inizia automaticamente quando il macinadosatore rileva il portafiltro inserito.



La macinatura si interrompe automaticamente al raggiungimento del peso impostato (16g o 20g).



Al termine dell'erogazione, estrarre il portafiltro e pesare la dose erogata con una bilancia esterna.

Nel campo **Peso Bilancia (g)**, impostare il valore letto sulla bilancia esterna.

Premere  per confermare o  per ripetere la Calibrazione.

 Pagina precedente.

COPIA PARAMETRI



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere al menu di **Copia Parametri**:

- Ricette.
- Configurazione.

Inserire un supporto USB per importare i dati.

 Pagina precedente.

RESET

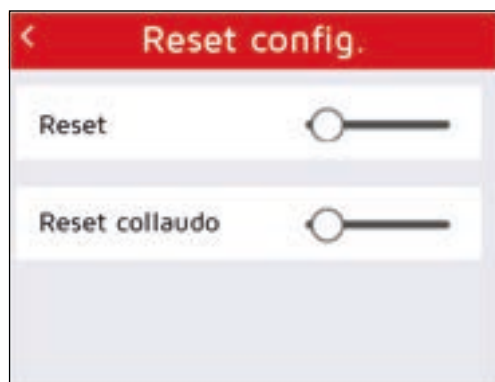


Dal menu di **Reset Configurazione** abilitare  la voce **Reset** e premere  per procedere al reset.

La macchina viene resettata totalmente e riavviata. La centralina tornerà ai parametri di fabbrica e le configurazioni saranno perse.

 Pagina precedente.

RESET CONFIGURAZIONE



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere al menu di **Reset Configurazione**.

 Pagina precedente.

RESET COLLAUDO



Dal menu di **Reset Configurazione** abilitare  la voce **Reset Collaudo** e premere  per procedere al reset.

La macchina viene riavviata e sarà necessario compilare nuovamente la procedura di primo avvio.

 Pagina precedente.





Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere al menu di **Diagnostica**.

-  Collaudo manuale.
-  Collaudo automatico.

 Pagina precedente.

Questi menu permettono di verificare lo stato di funzionamento dei singoli componenti della macchina.

-  Test superato correttamente.
-  Test non superato.

COLLAUDO MANUALE



Dal menu di **Diagnostica**, premere  per accedere al **Collaudo Manuale**.

Nella prima pagina è possibile eseguire:

- Verifica della sensibilità del display touch screen.
- Verifica della rotazione del motore.
- Verifica del funzionamento delle ventole.
- Verifica delle luci.



Nella seconda pagina è possibile eseguire:

- Verifica del sensore di presenza caffè.
- Verifica del sensore del portafiltro.
- Verifica e calibrazione distanza macine (disponibile solo con motore stepper installato).
- Verifica e calibrazione della cella di carico (se presente).

 Pagina precedente.

COLLAUDO AUTOMATICO

Dal menu di **Diagnostica**, premere  per accedere al **Collaudo Automatico**.

Verranno eseguiti automaticamente i test dei componenti nello stesso ordine del **Collaudo Manuale**.

Il test della sensibilità del display touch screen non è disponibile in automatico.



Dopo aver completato il **Collaudo Automatico**, vengono visualizzati i risultati dei test e il contatore, nella pagina specifica, viene incrementato.

 Pagina precedente.



Dal menu di **Impostazioni Tecniche** premere  per accedere alle impostazioni della **C-Automation**.

Disponibile solo se abilitata l'opzione C-Automation nella configurazione del macinadosatore.

All'accesso, nella prima pagina è possibile associare un nome al macinadosatore e selezionare il livello di automazione:

- Automation ID.
- Automation Auto-Fully.

 Pagina precedente.

 Pagina successiva (se Auto-Fully).

 Uscita dal menu.

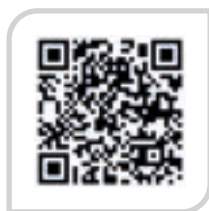


La seconda pagina permette di impostare:

- **Step motore:** è il fattore di conversione degli step del motore rispetto agli step della macchina.
- **Azzeramento giochi:** è il fattore di incremento o decremento, espresso in step del motore, per azzerare i giochi meccanici del motore stesso in caso di un'inversione del senso di rotazione.

 Pagina precedente.

Per maggiori informazioni sulla C-Automation, vedere la relativa documentazione.



Scansionare il **QR Code**
per visualizzare il manuale
C-Automation



PULIZIA ORDINARIA

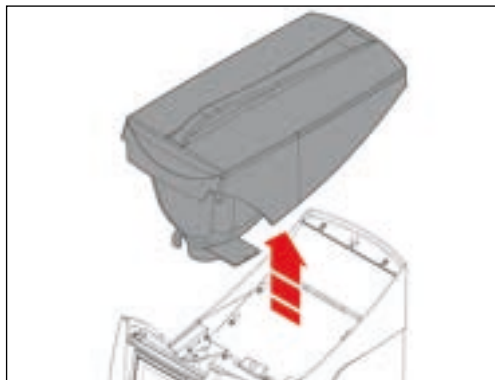
Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia.

Non tirare il cavo di alimentazione o la macchina stessa, per staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

È vietato pulire la macchina con getti d'acqua o immergendola in acqua o altri liquidi.

Non utilizzare mai nessun tipo di solvente, prodotti a base di cloro e/o prodotti abrasivi.

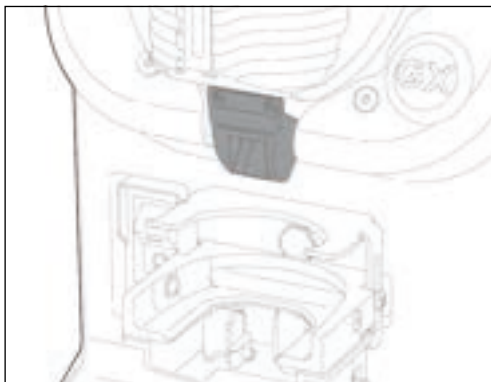
Prima di rimuovere il contenitore ricordarsi sempre di chiudere la linguetta interna altrimenti non viene via.



Almeno una volta a settimana, occorre rimuovere il contenitore di caffè in grani il quale è semplicemente appoggiato sul corpo macchina e rimuovere l'eventuale oleoso lasciato dai chicchi di caffè con un panno pulito.

Non eseguendo questa operazione si rischia di far irrancidire il grasso con conseguenze negative sui caffè successivi.

Per la pulizia delle parti esterne e della lavagna posteriore usare un panno inumidito.



Per pulire il beccuccio di erogazione da eventuali ostruzioni di caffè usare un aspirapolvere ed un pennellino, avendo la massima cura di non piegare in modo netto il flap alettato in PET.

Quest'ultimo è estremamente flessibile, ma una piega netta potrebbe pregiudicarne il corretto funzionamento al punto da rendere necessaria la sua sostituzione.

RICERCA GUASTI

In caso di guasti o malfunzionamenti, contattare personale specializzato o il Servizio di Assistenza Tecnica del Costruttore.

In caso di manutenzione, spegnere la macchina tramite l'interruttore generale e scollegare il cavo di alimentazione.

Durante la manutenzione / riparazione i componenti utilizzati devono garantire di mantenere i requisiti di igiene e sicurezza previsti per il dispositivo. I ricambi originali forniscono garanzia.

Dopo una riparazione o una sostituzione di componenti che riguardano parti a contatto con alimenti, deve essere effettuata la procedura di lavaggio come descritto nel presente libretto o seguendo le procedure indicate dal costruttore.

Se la macchina è stata utilizzata da poco tempo, attendere il suo raffreddamento prima di eseguire qualsiasi tipo di intervento su di essa.

Per qualsiasi intervento sulla macchina contattare il concessionario dove è stato acquistato il prodotto.

Se la macchina deve essere spedita:

- Svuotare il contenitore del caffè in grani.
- Spegnere la macchina.
- Utilizzare l'imballaggio originale.
- Comunicare i propri contatti o inserirli all'interno della scatola.



SAFETY INDICATIONS

Carefully read these requirements, as they provide important safety information during the installation, use and cleaning of the machine.

This Manual forms an integral part of the machine and is delivered to the user.

Keep this manual in a safe place for further consultation.

The machine must only be used for the purposes described in this manual. Before using the machine, read and fully understand the Instruction Manual or at least these safety requirements and the set-up instructions.

The machine can only be used with roasted coffee beans.

This machine can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the machine in a safe way and understand the hazards involved. Children must not play with the machine. Cleaning and maintenance must not be carried out by children unless supervised.

After removing the machine from the packaging, ensure the integrity of all the contents of the box. Inside must be the machine, this Handbook and related accessories. If you have any doubts, do not use the machine and contact a professionally qualified person. Always keep all packaging (plastic bags, polystyrene foam, nails, pallets, etc...) out of the reach of children as they may be a potential source of danger and never disperse such materials in the environment.

The machine can be installed only in places where the use and maintenance is limited to trained personnel.

The access to the service area is restricted to persons having knowledge and practical experience of the machine, in particular as far as safety and hygiene are concerned.

The machine must be installed on a horizontal, flat, and stable surface capable of supporting its weight and at a height of at least 900 mm from the ground.

The environment operating temperature must be within the range of $[+5, +25]^{\circ}\text{C}$.

The machine must not be installed where it may be used water jets.

To facilitate aeration of the machine, position the aeration portion of the machine 15 cm from walls or other machinery.

The noise level of the machine is less than 70db(A).

Before carrying out any installation, maintenance, unloading, adjustment, the qualified technician must wear the correct Personal Protective Equipment (PPE) such as work gloves and safety shoes.

Before connecting the machine, make sure that the data on the CE plate correspond to those of the electrical system.





For electrical safety, this machine requires a ground system. Contact a technically certified electrician who must check that the line electrical capacity is adequate for the maximum capacity indicated on the machine label.

The warranty expires if the characteristics of the power supply do not correspond to the CE nameplate data.

In case of incompatibility between the socket and the machine's plug, have an electrician with the appropriate certification replace the socket with one of the correct type. The electrician should also verify that the wiring in the system is suitable for the power required by the machine.

Never use adapters, multiple jacks or extension cords. When such items prove absolutely necessary, call in a qualified electrician.

To avoid risks of electric shock, the use of the machine involves compliance with some basic rules, in particular:

- Never touch the machine with wet hands or feet;
- Never use the machine with bare feet;
- Never use in bathrooms or showers;
- Do not pull the power cord or the machine itself to disconnect the plug from the power outlet;
- Never leave the machine exposed to atmospheric agents (rain, direct sunlight, etc...);
- Do not allow the machine to be used by children as specified above, or by unauthorised staff who have not read and understood the information in this Manual;
- Never place the machine in water or other liquids.

To prevent dangerous overheating, it is advisable to fully extend the power supply cord. Never block the intake and/or heat dissipation grills.

The user must never replace the machine's power supply cord. If this cord is damaged, turn OFF the machine and have it replaced by a professionally qualified technician.

Should it be necessary to replace the power cord, this operation must only be performed by an authorized service centre or by the manufacturer.

For cleaning and maintenance operations follow the instructions given in this manual carefully.

While using the machine, it is forbidden to insert utensils or kitchen cutlery into the dispensing nozzle or the coffee bean container to make withdrawals or perform interventions.

Always switch OFF the machine before removing blockages from the dispensing spout.

In case of breakdown or poor function, turn OFF the machine. It is strictly forbidden



to intervene. Contact only professionally qualified personnel. Only the manufacturer or an authorized service center can make repairs and only using original spare parts. Non compliance with the above can compromise machine safety.

Before performing any sort of maintenance, the authorized technician must turn OFF the machine and disconnect the power cable..

In case of fire, if possible, disconnect power to the machine by turning OFF the main switch. Its absolutely avoid to extinguish the fire with water when the machine is electrically powered.

The machine can be used 24 hours a day with intermittent service. The machine components are designed and manufactured to last at least 1000 hours of operation, which includes appropriate ordinary cleaning and maintenance. Recommended period of use are Ton 30 sec and Toff 60 sec.

EXEMPTION FROM LIABILITY

The **Simonelli Group** Manufacturer cannot be held responsible for damages, injuries and/or hazardous situations generated, such as for example:

- Failure to comply with the safety, installation, use, cleaning and maintenance requirements of this Manual.
- Any damage caused by improper, incorrect and unreasonable use of the machine.
- Machine left on without the presence and supervision of a qualified operator.
- The lack of grounding of the electrical system by the buyer.
- Repairs carried out independently without the authorisation of the Manufacturer, or without the appropriate skills.
- Dismantle the parts of the machine, especially remove or tamper with the safety devices provided by the Manufacturer during the design phase.

The Manufacturer also reserves the right to amend the Booklet without the obligation to update previous editions, except in exceptional cases, so images may differ slightly from reality.

INTENDED USE

The correct use of the machine must comply with what is stated in this Manual:

- Machine designed and built respecting what is expressed in the declaration of conformity.
- The machine can only be used with roasted coffee beans.

FORESEEABLE IMPROPER USE

This paragraph lists only a few reasonably foreseeable misuse situations.

- Use by non-professional or incorrectly trained operators.
- Do not touch the heating element and/or the upper grinder holder before they have cooled down.
- Do not place anything other than coffee beans into the container, or insert utensils or kitchen cutlery into the ventilation grilles and/or the dispensing nozzle.
- Obstructing the vents with cloths or other items.
- Use the machine if wet or with wet hands or feet.



RESIDUAL RISKS



Although the manufacturer has provided mechanical and electrical safety systems, touching the heating element or the upper grinder holder during use still poses a risk of burns.

Immediately after use and after switching OFF, hot areas of the machine still remain.

DISPOSAL



Should you decide to stop using this type of machine, we suggest you render it inoperable by unplugging it and cutting the power supply cord.

Do not dispose the machine in the environment: for disposal, contact an authorized center or contact the manufacturer for pertinent indications.



Under the senses of the Directives 2015/863/EU concerning the reduction of the use of dangerous substances in electric and electronic equipment, as well as the disposal of wastes.

The symbol of the crossed large rubbish container that is present on the machine points out that the product at the end of its life cycle must be collected separately from the other wastes.

The user for this reason will have to give the equipment

that got to its life cycle to the suitable separate waste collection centres of electronic and electro-technical wastes, or to give it back to the seller or dealer when buying a new equipment of equivalent type, in terms of one to one.

The suitable separate waste collection for the following sending of the disused equipment to recycling, the dealing or handling and compatible environment disposal contributes to avoid possible negative effects on the environment and on the people's health and helps the recycling of the materials the machine is composed of.

The user's illegal disposal of the product implies the application of administrative fines as stated in Law Decree n.22/1997" (article 50 and followings of the Law Decree n.22/1997).

TRANSPORT



The machine is transported on pallets containing several machines inside cartons strapped to the pallet.

Before performing any transport or movement operations, the operator must wear gloves, safety shoes and overalls with elasticized cuffs.



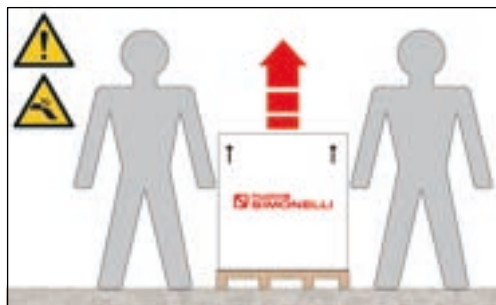
MOVEMENTS



Slowly lift the pallet about 30 cm from the ground and reach the loading area.

After checking that there are no obstacles, things or people, proceed with the loading.

Once you arrive at your destination, always with a suitable lifting device (e.g. forklift), after making sure that there are no things or people in the unloading area, take the pallet to the ground and move it about 30 cm from the ground, until to the storage area.



The machine must be moved by 2 or more operators.

Failure to respect current safety regulations and standards on lifting and handling materials absolves the Manufacturer from all liability for possible damage to person or things.

STORED



The package containing the machine must be stored away from atmospheric agents.

Before performing the following operations, make certain that the load is in stable and will not fall when the straps are cut.

Wearing gloves and safety shoes, the operator must cut the straps and store the product. During this operation, see the product technical features for the weight of the machine being stored and proceed as necessary.



INDEX

SAFETY INDICATIONS	36
EXEMPTION FROM LIABILITY	38
INTENDED USE	38
FORESEEABLE IMPROPER USE	38
RESIDUAL RISKS	39
DISPOSAL	39
TRANSPORT	39
MOVEMENTS	40
STORED	40

TECHNICAL DATA	42
-----------------------	-----------

MACHINE DESCRIPTION	43
----------------------------	-----------

INSTALLATION	44
PREPARATION BY THE PURCHASER	44
POSITIONING	44
ELECTRICAL CONNECTION	44
SCALE BLOCK REMOVAL	44
ASSEMBLY AND DISASSEMBLY	
OF PORTAFILTER FORK	45
PORTAFILTER FORK HEIGHT ADJUSTMENT	45

USE	45
SWITCH ON THE MACHINE	45
PREDISPOSITION TO USE	46
DOSE DISPENSING	46
SWITCH OFF THE MACHINE	47

PROGRAMMING	48
INTRODUCTION TO PROGRAMMING	49
SWITCHING ON THE DISPLAY	49
INITIAL START-UP PROCEDURE	49
HOME PAGE	49
GRAVIMETRIC DISPENSING MODE	49
C-AUTOMATION DISPENSING MODE	50
BARISTA DISPENSING MODE	51
STOP & GO DISPENSING MODE	51
RECIPES MENU	51
RECIPES SAVING	53
RECIPE PARAMETERS	53
RECIPE OPTIONS	
FOR MACHINE CONFIGURATION	53
ALARMS MENU	54
LIST OF ALARMS	54
MAIN MENU	54
LANGUAGE	55
COUNTERS	55
KEYS AND DISPLAY	56
TECHNICAL SETTING	58
MAINTENANCE	59
PASSWORD	60
CONFIGURATION	61
BURRS CALIBRATION (with Stepper motor)	62
INFO	62
SCALE CALIBRATION	63
COPY PARAMETERS	64
RESET CONFIGURATION	64
DIAGNOSTIC	65
C-AUTOMATION	66

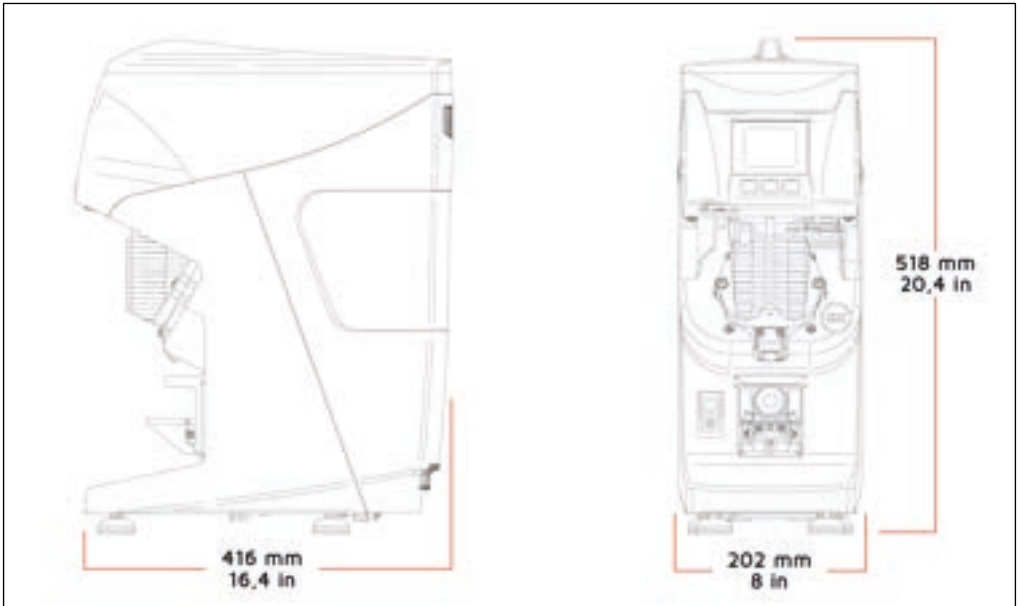
ORDINARY CLEANING	67
TROUBLESHOOTING	67
MAINTENANCE	68
ELECTRICAL DIAGRAMS	168



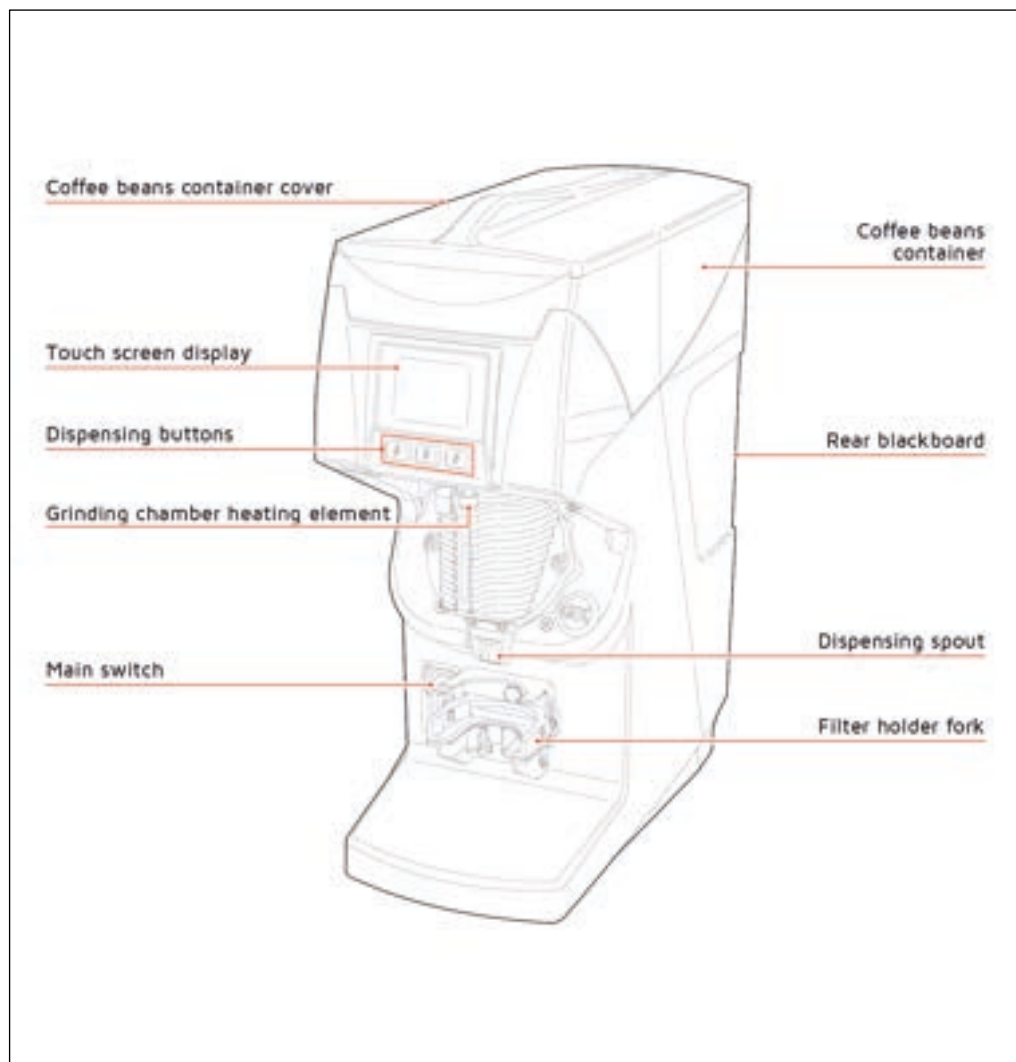
TECHNICAL DATA

In order to identify the appliance, read the code immediately after “SERIAL NUMBER” on the label applied on this manual or on the appliance itself and select the corresponding voltage.

MODEL		GX 85 WAM		GX 85 TAM		GX 75HS TAM	
Version		Gravimetric		Timed		High Speed Timed	
Voltage	V	110	220/240	110	220/240	110	220/240
Frequency	Hz	50	50 / 60	50	50 / 60	50	50 / 60
Consumption	W	700		700		1150	
Grinding speed	g/s	3 / 3,5		3 / 3,5		4,5 / 5,5	
Hopper	kg (lb)	2 (4,4)		2 (4,4)		2 (4,4)	
Net weight	kg (lb)	21,5 (47,4)		21,5 (47,4)		21,5 (47,4)	
Gross weight	kg (lb)	24 (53)		24 (53)		24 (53)	
Height	mm (in)	518 (20,4)		518 (20,4)		518 (20,4)	
Width	mm (in)	202 (8)		202 (8)		202 (8)	
Depth	mm (in)	416 (16,4)		416 (16,4)		416 (16,4)	



MACHINE DESCRIPTION



The **GX85W** is a professional grinder-doser that dispenses ground coffee in **GRAVIMETRIC** mode, ensuring maximum precision during the grinding process.

Thanks to **C-AUTOMATION** technology, the use of the **GX85W** grinder-doser is recommended together with the **NUOVA AURELIA** coffee machine.

The manufacturer has also included a blackboard at the rear, where notes can be written with chalk and easily wiped clean with a damp cloth.



INSTALLATION

PREPARATION BY THE PURCHASER

Preparation of the installation site

The purchaser must prepare the surface on which the machine will stand suitable to support the machine weight.

Electrical requirements

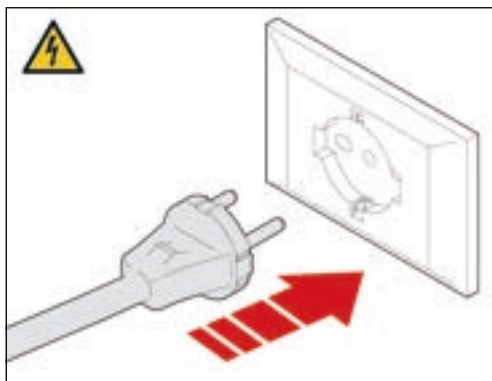


The mains power installation must comply with the safety regulations and standards in force in the country of installation and must include an efficient earth system.



The power wires must be sized according to the maximum current required by the machine to ensure a total voltage loss under full load of less than 2%.

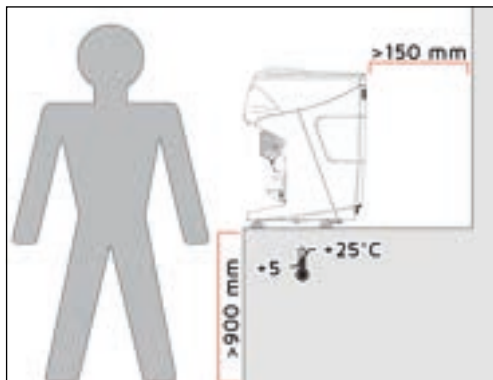
ELECTRICAL CONNECTION



Prior to connecting the machine to the electrical mains, assess that the voltage shown on the machine's data plate corresponds with that of the mains.

Insert the plug into the electrical socket.

POSITIONING



Before installing the machine, make sure the area where it will be installed is compatible for the size and weight of the machine.



When moving or handling the machine, never lift it by the coffee bean container.

Position the machine on a horizontal plane at least 900 mm high from the ground.

Keep at least 150 mm around the machine for proper ventilation.

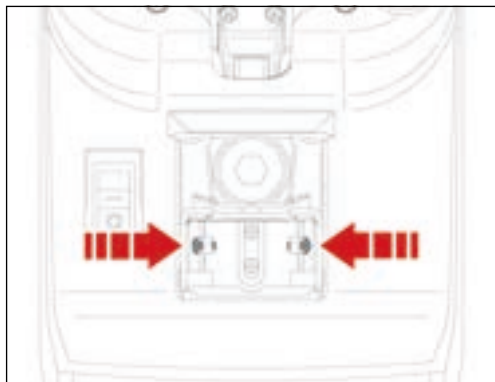
SCALE BLOCK REMOVAL



After connecting the machine to the mains, remove the safety padlock before use.

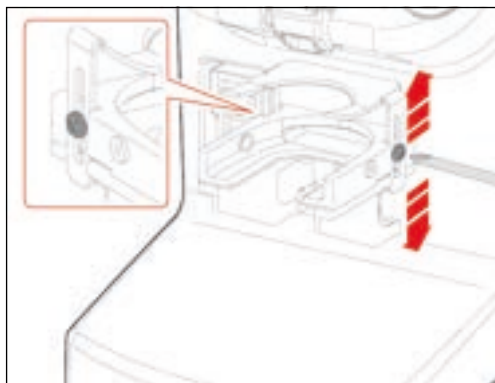


ASSEMBLY AND DISASSEMBLY OF PORTAFILTER FORK



To attach or remove the portafilter fork, use a screwdriver on the fork-fixing screws.

PORTAFILTER FORK HEIGHT ADJUSTMENT



Using a cross-head screwdriver, loosen the fastening screw of the portafilter fork.

It is recommended not to unscrew the screws completely.

Raise or lower the fork in order to adjust it according to portafilter dimensions.

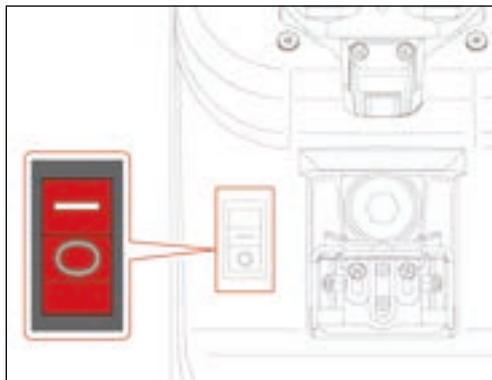
Once you've found the correct position, ensure the machine is level and tighten the side adjustment screws.

USE



Before starting to use the appliance, the operator must be sure to have read and understood the safety prescriptions contained in this Manual.

SWITCH ON THE MACHINE



The **GX85W** grinder-doser has the power switch located on the front, on the left side.

The button has two states:

- 0 = machine OFF.
- I = machine ON.

After performing the operations described in the previous chapters, to switch the machine ON, press the power button to the 'I' position.





When switching on for the first time or after a reset, the qualified technician must initially set some general parameters following a guided procedure:

- Display language.
- Date and time.
- Unit of measurement.

These settings remain stored for subsequent start-ups and, if necessary, can be changed via the display in the Language and Keys and Display menus.

In subsequent start-ups, the display will show the welcome page with the **Nuova Simonelli** logo for 2 seconds.



The **Home Page** will then be visible.

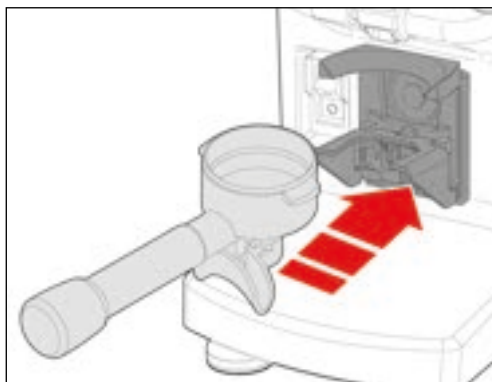
PREDISPOSITION TO USE



Open the cover and fill it with coffee beans.

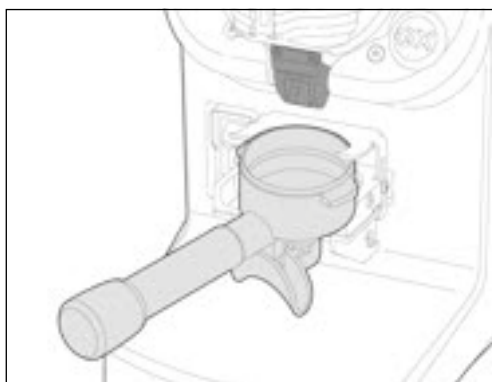
Pull the internal tab of the container to allow the coffee beans to pass into the grinder.

DOSE DISPENSING



Insert the portafilter into the fork.

The machine tares and the dispensing starts automatically until the set weight is reached.



The fork is equipped with a portafilter sealing device.

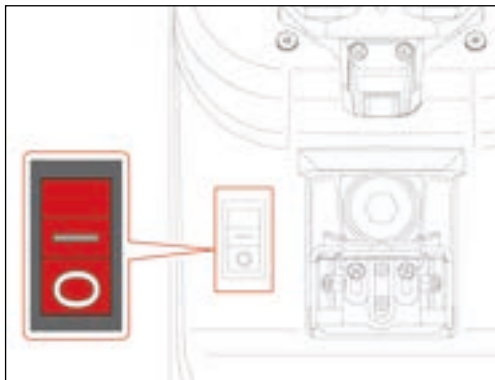
This device is prepared for **Nuova Simonelli** portafilters with sensor or standard.



To avoid blockages of the nozzle, hold the portafilter cup on the fork or in the sealing device.



SWITCH OFF THE MACHINE



To turn OFF the machine, press the power button located on the front, on the left side, in the "0" position.

For long pauses and for the safety of people, it is good practice to also disconnect the plug from the mains.





INTRODUCTION TO PROGRAMMING

In addition to the settings of the grinder itself, programming allows you to choose the level of communication between a **NUOVA AURELIA** machine and the **GX85W** grinder.

C-AUTOMATION OFF

- ✗ Portafilter recognition.
- ✗ Communication with machine on dose dispensed.
- ✗ Automated burrs distance adjustment.

C-AUTOMATION ID

- ✓ Portafilter recognition.
- ✗ Communication with machine on dose dispensed.
- ✗ Automated burrs distance adjustment.

C-AUTOMATION AUTO-FULLY

- ✓ Portafilter recognition.
- ✓ Communication with machine on dose dispensed.
- ✓ Automated burrs distance adjustment.

SWITCHING ON THE DISPLAY



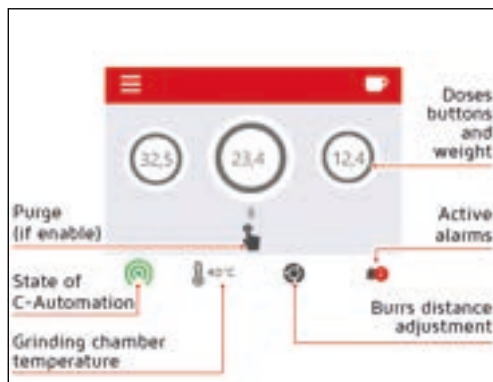
When switched ON, the display shows the **Nuova Simonelli** logo for 2 seconds.

INITIAL START-UP PROCEDURE

For information on the procedure for starting the machine for the first time, see paragraph **SWITCH ON THE MACHINE**.



HOME PAGE



- Visible only if the **Stepper Motor** option is activated.
- Visible only if the relevant connection is active.
- Visible only if there are active alarms.

Also, the **Home Page** allows access to:

- Recipes Menu.
- Alarms Menu (display of active alarms).
- Main Menu.

GRAVIMETRIC DISPENSING MODE



The display shows the grams of the dose.
Insert the portafilter to start grinding.



The grinder-doser starts the tare calculation.

If the operator does not remove the hand from the portafilter, the display shows "**Remove hand**".



After the tare, dispensing starts and the display shows the weight dispensed.



When finished, the display confirms dispensing and the portafilter can be removed.

C-AUTOMATION DISPENSING MODE



With the **C-Automation** option active and connected, the grinder recognises the portafilter and automatically dispenses the associated dose.

For more information on C-Automation, see the relevant documentation.



The display shows "**PF not associated**" and grinding does not start when the portafilter is not recognised.

In case of error or non-communication, it is possible to start grinding manually by pressing a dose button.

BARISTA DISPENSING MODE



Press a dose button to access the dispensing page in **Barista Mode**.



Press or to change the dose in real time and start dispensing by inserting the portafilter.

Press the dose button to return to the **Home Page**.

STOP & GO DISPENSING MODE



If the **Stop&Go** option is enabled for the selected dose, the dispensing icon appears as shown in the figure.

This function allows you to stop and resume grinding the same dose. The grinding stops when half the dose is reached and the selected dose flashes on the display. To complete the grinding, press the flashing dose.

RECIPES MENU



From the **Home Page**, press the button to access the **Recipes Menu**.





The selected  recipe is highlighted in red.

-  New recipe.
-  Edit recipe.
-  Delete recipe.

The Default recipe and the currently selected recipe cannot be deleted from the list.

Scroll down the list of saved recipes with .



- **Purge:** allows you to grind by pressing the icon .
- **Barista:** allows you to edit the recipe from the **Main Menu**.
- **Timer mode:** allows you to set the dose in seconds.
- **Stop&Go:** allows you to stop and resume grinding the same dose. The grinding stops when half the dose is reached and the selected dose flashes on the display. To complete the grinding, press the flashing dose.

- **Dose:** allows you to set the dose dispensed.
- **Temp.°C:** allows you to set the temperature of the grinding chamber.
- **Pair PF:** allows you to link the portafilters with the ID sensor to the recipe.

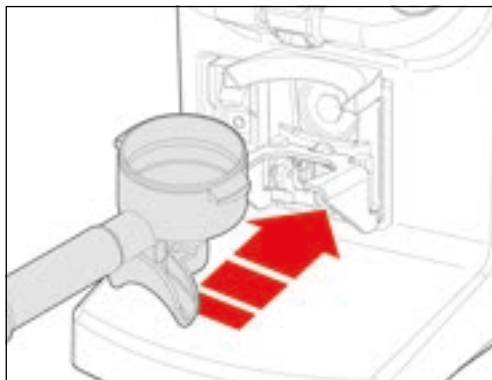
 Next page.

 Previous page.

PF PAIRING OPTION



If the **PF Pairing** option is enabled, you can access the dedicated page to manage the portafilter pairings.



To associate the portafilter with the recipe, the portafilter itself must be placed on the fork.



Press the desired dispensing buttons to which you want to associate the portafilter.

As soon as a button is pressed, the relevant association field is filled in on the display and the button lights up.

RECIPE PARAMETERS

Parameters	Min	Max	Default Value	Step
Purge	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Barista mode	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Timer mode	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Stop&Go (Dose 1–2–3)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Dose 1 *	1 s 1 g	90 s 90 g	2,4 s 8 g	0,1 s 0,1 g
Dose 2 *	1 s 1 g	90 s 90 g	4,8 s 16 g	0,1 s 0,1 g
Dose 3 *	1 s 1 g	90 s 90 g	5,4 s 18 g	0,1 s 0,1 g
Temp.°C	20°C	50°C	30°C	0,5°C
Pair PF *	OFF	ON	OFF	ON/OFF

* If **C-Automation** is set to **Auto-Fully**, the doses can only be set in grams, and the default value for **Pair PF** is **ON**.

RECIPES SAVING



Using the alphanumeric keyboard, enter the name of the recipe that will appear in the list and press  to save.

If there is a recipe with the same name in the list, the display will ask you to confirm overwriting.

RECIPE OPTIONS FOR MACHINE CONFIGURATION

Recipe options	C-Automation level		
	C-Auto OFF	C-Auto ID	C-Auto Auto-Fully
Purge	✓	✓	✓
Barista mode	✓	✗	✗
Timer mode	✓	✓	✗
Stop&Go	✓	✗	✗
Doses	✓	✓	✓
Temp.°C	✓	✓	✓
Pair PF	✗	✓	✓



ALARMS MENU



In the **Home Page** the **Alarms Menu** icon is only visible if there is an error.

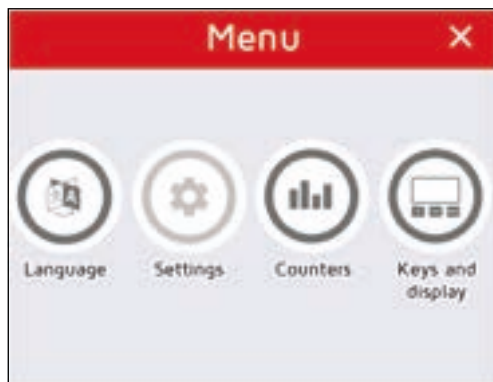
In this case, press the  button to access the **Alarms Menu**.

The number visible in the icon identifies the error present.

LIST OF ALARMS

Alarm number	Description
1	Temperature probe open
2	Temperature probe in short circuit
3	Scale reading error
4	Portafilter sensor out
5	Portafilter sensor KO
6	Portafilter sensor power supply KO
7	Portafilter sensor absorption KO
8	Portafilter sensor fault
9	Generic portafilter sensor alarm

MAIN MENU



From the **Home Page**, press  to access the **Main Menu**:

 Language.

 Technical Settings.

 Counters.

 Keys and Display.

 Back to **Home Page**.

A password is required to access the Technical Settings.

LANGUAGE



From the **Main Menu**, press the  button to set the display **Language**:

- Italian.
- English.
- French.
- German.
- Spanish.

 Save settings and go back to the previous page.

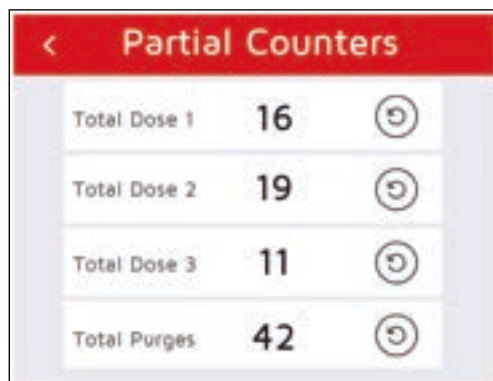
COUNTERS



From the **Main Menu**, press the  button to access the **Counters Menu**:

-  Partial counter.
-  Absolute counter.
-  Previous page.

PARTIAL COUNTER



From the **Counters Menu**, press  to access **Partial Counters**:

- Doses 1, 2 and 3.
- Purges.

 Reset the partial counter.

 Previous page.

ABSOLUTE COUNTER



From the **Counters Menu**, press  to access the **Absolute Counters** display.

The first page displays the **Absolute Counters**, which cannot be reset.

 Next page.

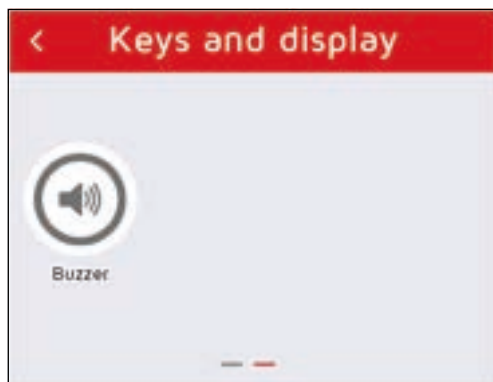
 Previous page.





The second page displays the number of **Total Tests** performed with a positive result.

 Previous page.



The second page allows access to:

 Buzzer.

 Previous page.

KEYS AND DISPLAY



From the **Main Menu**, press the  button to access the **Keys and Display Menu**:

The first page allows access to:

 Unit of measurement.

 Brightness.

 Screensaver.

 Date and Time.

 Next page.

 Previous page.

UNIT



From the **Keys and Display Menu**, press  to enter the **Unit** menu.

On the first page, the unit of measurement can be set between **°C** and **°F** and the display of the **Weight** on the **Home Page**:

- **Actual:** during dispensing, the actual weight measured by the scales is displayed.
- **Set weight:** during dispensing, the set weight of the chosen recipe is displayed.
- **OFF:** the weight is not displayed on the **Home Page**.

 Next page.

 Previous page.





On the second page, you can set the **Temperature** visualisation on the **Home Page**.

- > Save settings.
- < Previous page.

BRIGHTNESS



From the **Keys and Display** Menu, press  to set the **Brightness**:

- External LEDs (2 - 10).
- Display (1 - 10).
- LED bar (ON/OFF).

-  Previous page.

SCREENSAVER



From the **Keys and Display** Menu, press  to access **Screensaver** settings.

A setup wizard will be visible on the display where you can load a screensaver via a USB support.

-  Delete image.
-  Previous page.

DATE AND TIME



From the **Keys and Display** Menu, press  to access the **Date and Time** display settings.

On the first page you can set:

- Hours.
- Minutes.

- > Next page.
- < Previous page.





On the second page you can set:

- Year.
- Month.
- Day.

 Previous page.

BUZZER



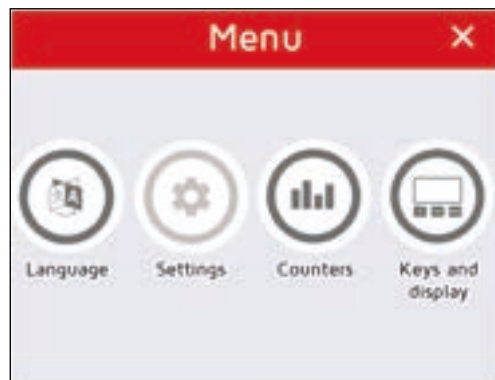
From the **Keys and Display** Menu, press  to enable or disable display sounds:

 **Buzzer disabled.**

 **Buzzer enabled.**

 Previous page.

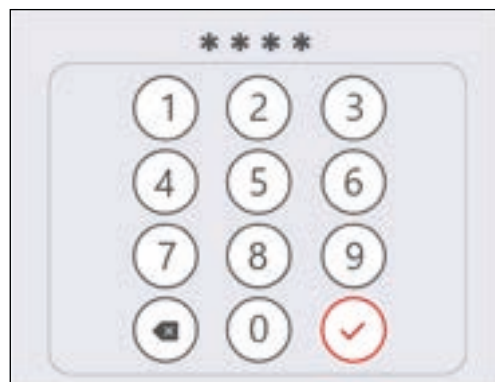
TECHNICAL SETTING



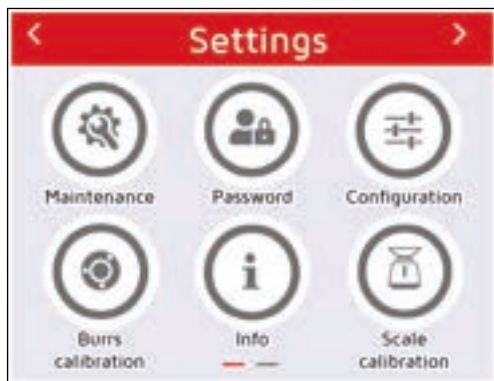
From the **Main Menu**, press the  button to access the **Technical Settings** menu.

This menu allows sensitive parameters to be set which, in the event of setting errors, could cause the machine to malfunction.

Access to the **Technical Settings** is only possible after entering the 4-digit password.



After entering the password, press  to confirm.



On the first page, you can access:

-  Maintenance.
-  Password.
-  Configuration.
-  Burrs calibration.
-  Informations.
-  Scale Calibration (visible if Gravimetric).
-  Next page.
-  Previous page.



On the second page, you can access:

-  Copy Parameters.
-  Reset Configuration.
-  Diagnostic.
-  C-Automation (visible only if enabled).
-  Previous page.
-  Back to **Main Menu**.

MAINTENANCE



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Maintenance** Menu:

-  Alarms History.
-  Maintenance Alarm.
-  Previous page.

ALARM HISTORY

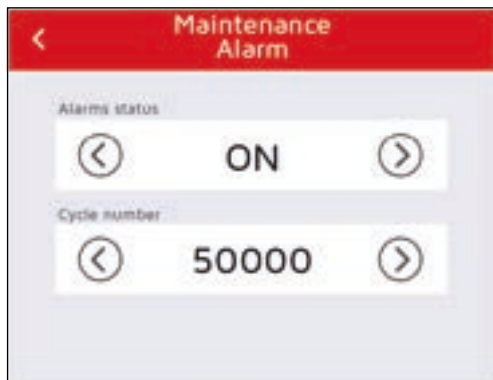


From **Maintenance** menu, press  to access the **Alarm History**.

-  Delete the error line.
-  Previous page.



MAINTENANCE ALARM



From **Maintenance** menu, press to access the **Maintenance Alarm** setting.

The number of cycles is set in increments of 5,000 cycles at a time (5,000 – 50,000).

Previous page.

SET PASSWORD



From the **Password Menu**, press to set a **New Password**.

Press on the respective fields to enter, using the numeric keypad, the **Old Password**, the **New Password** and then press to **Confirm**.

Previous page.

PASSWORD



From the **Technical Settings** menu, press to access the **Password Menu**:

Set password.

Permissions Management.

Previous page.

PERMISSIONS MANAGEMENT



From the **Password Menu**, press to access the **Privilege Management** menu, which allows you to choose which functions the user can access:

- Recipes.
- Language.
- Meters.
- Buttons and Display.

Selected function (in red).

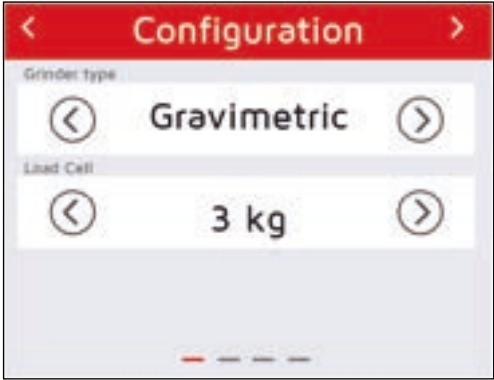
If the user tries to access a function to which he is not authorised, he will be asked for his password.

Next page.

Previous page.



CONFIGURATION



From the **Technical Settings** menu, press  to access **Machine Configuration**.

On the first page, you can set:

- Type of grinder-doser: either **Timer** or **Gravimetric**.
- Scale of the 3 or 9 kg **load cell**, visible only for **Gravimetric** versions.



On the second page, you can enable or disable the cooling fan:

-  **Fan disabled.**
-  **Fan enabled.**

- Fan time: seconds of fan operation when the set temperature is reached.
- Fan Offset: the fan start is brought forward by the number of degrees (°C) set.

The fan is activated at the time of grinding to lower the temperature inside the grinding chamber.

Parameters	Min	Max	Default Value	Step
Fan	OFF	ON	ON	ON/OFF
Fan time	10 s	30 s	10 s	1 s
Fan Offset	0°C	10°C	0°C	1°C



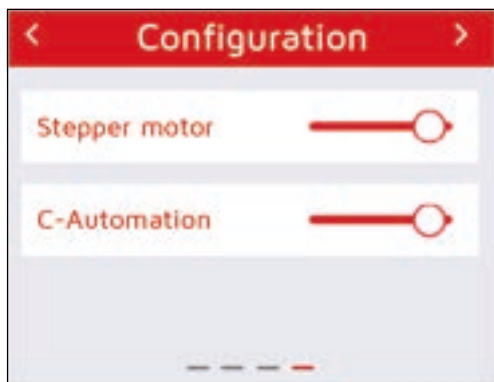
The third page allows you to enable or disable the heating element inside the grinding chamber:

-  **Heating disabled.**
-  **Heating enabled.**

In addition, the actual temperature detected by the temperature probe is visible.

Parameters	Min	Max	Default Value	Step
Heating	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Temp. Offset (°C)	-10°C	10°C	0°C	0,5°C





On the fourth page, you can enable or disable the **Stepper Motor** option and the **C-Automation** option.

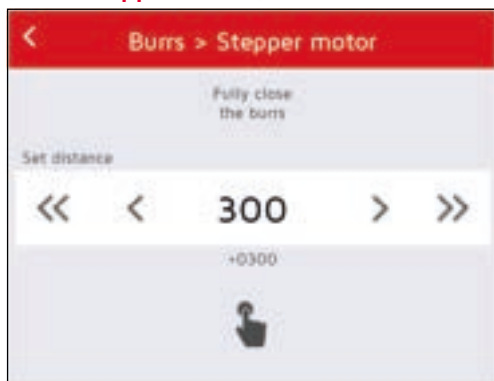
The Stepper Motor must be enabled  **for the machine to function properly.**

If C-Automation is enabled, the relevant menu will be visible in Settings.

 Next page.

 Previous page.

BURRS CALIBRATION (with Stepper motor)



From the **Technical Settings** menu, press  to access **Burrs Calibration**.

Press  to purge and remove residues from the grinding chamber.

Bring the grinders to complete closure and press for 3 seconds on the number set to reset the distance and define the new "zero" starting point (all grinders closed).

To change the grinder distance value, use the buttons:

 : -10  : -1  : +1  : +10

+ = burrs spacing.

- = burrs closing.

 Previous page.

INFO



From the **Technical Settings** menu, press  to access **Information**:

- Machine model.
- Firmware versions.
- Bluetooth versions.

 Previous page.

Firmware updating via the  icon is reserved for the Qualified Technician.



SCALE CALIBRATION

Only in Gravimetric mode.



From the **Technical Settings** menu, press  to access **Scale Calibration**.

Set the weight used from 16 g or 20 g and press  to start calibration.



Place the portafilter on the fork and wait for the grinding to start.

Grinding starts automatically when the grinder detects the inserted portafilter.



Grinding stops automatically when the set weight (16 g or 20 g) is reached.



At the end of dispensing, remove the portafilter and weigh the dispensed dose with an external scale.

In the **Scale Weight (g)** field, set the value read on the external scale.

Press  to confirm or  to repeat Calibration.

 Previous page.



COPY PARAMETERS



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Copy Parameters** menu:

- Recipes.
- Configuration.

Insert a USB medium to import data.



RESET



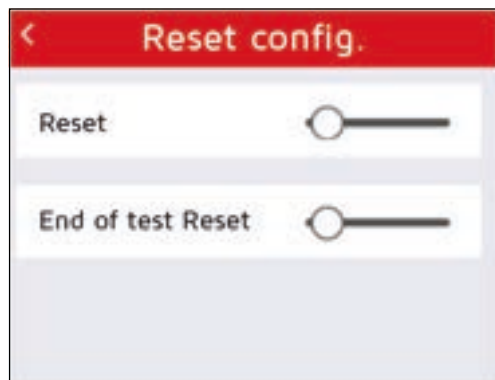
From the **Reset Configuration** menu, enable  the **Reset** item and press  to proceed with the reset.

The machine is completely reset and restarted.

The control unit will go back to the factory settings and the configurations will be lost.



RESET CONFIGURATION



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Configuration Reset** menu.



END OF TEST RESET



From the **Reset Configuration** menu, enable  the **Reset Test** item and press  to proceed with the reset.

The machine is restarted and the first start-up procedure must be completed again.





From the **Technical Settings** menu, press  to access the **Diagnostics** menu.

-  Manual testing.
-  Automatic testing.

 Previous page.

These menus allow you to check the operating status of the individual machine components.

-  Test passed correctly.
-  Test failed.

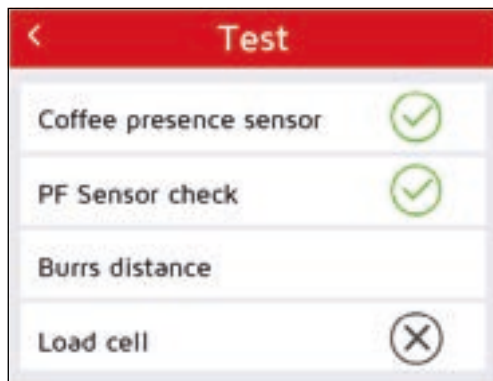
MANUAL TESTING



From the **Diagnostics** menu, press  to access the **Manual Testing**.

On the first page, you can:

- Check the sensitivity of the touch screen display.
- Check the motor rotation.
- Check fan operation.
- Check the lights.



On the second page, you can:

- Check the coffee presence sensor.
- Check the portafilter sensor.
- Grinder distance check and calibration (only available with the stepper motor installed).
- Check and calibration of the load cell (if present).

 Previous page.

AUTOMATIC TESTING

From the **Diagnostics** menu, press  to access the **Automatic Testing**.

Component tests will be performed automatically in the same order as the **Manual Test**.

The touch screen display sensitivity test is not available in automatic mode.



After completing the **Automatic Testing**, the test results are displayed and the counter on the specific page is increased.

 Previous page.



From the **Technical Settings** menu, press  to access the **C-Automation** settings.

Available only if the C-Automation option is enabled in the configuration of the dosing grinder.

When accessing, on the first page it is possible to associate a name with the grinder-doser and select the automation level:

- Automation ID.
- Automation Auto-Fully.

 Previous page.

 Next page (if Auto-Fully).

 Exit menu.

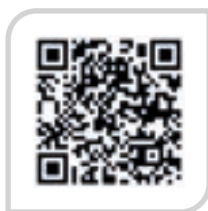


The second page allows you to set:

- **Motor step:** it is the conversion factor of the motor steps with respect to the machine steps.
- **Backlash reset:** it is the increase or decrease factor, expressed in motor steps, to reset the mechanical backlash of the motor in case of a reversal of the direction of rotation.

 Previous page.

For more information on C-Automation, please see the relevant documentation.



Scan the **QR Code**
to view the
C-Automation Manual



ORDINARY CLEANING

Unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operation.

Do not pull the power cable or the appliance itself to disconnect the plug from the power supply socket.

Avoid to clean the machine using water jets or standing it in water.

Do not use solvents, chlorine-based products or abrasives.

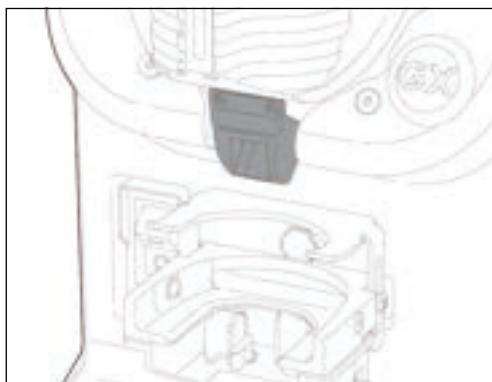
Before removing the container always remember to close the tab, otherwise it will not come away.



At least once a week it is necessary to remove the coffee bean container, which simply rests on the machine body and remove the oily layer left by the coffee beans using a clean cloth.

If this operation is not performed, there is a risk that the grease will become rancid, with negative effects on the flavour of next cups of coffee.

To clean the external parts and the back panel, use a damp cloth.



To clean the spout from any coffee blockage, use a vacuum cleaner and a small brush, taking great care not to fold or bend the PET flap.

This flap is extremely flexible, but a sharp fold could prevent it from functioning properly and it could be necessary to be replaced.

TROUBLESHOOTING

In the event of faults or malfunctions, contact specialised personnel or the manufacturer's Technical Service Department.



MAINTENANCE

In the event of maintenance, switch OFF the machine using the switch and unplug the power cord.

During maintenance / repairs, the parts used must be able to guarantee compliance with the safety and hygiene requirements envisaged for the machine. Original replacement parts can offer this guarantee.

After the repair or replacement of any components of parts that come into contact with food or water, it is necessary to carry out the washing procedure as described in this manual or according to the manufacturer's instructions.

If the machine has been in use recently, wait for it to cool down before carrying out any kind of work on it.

For any additional work on the machine, please contact the dealer where you purchased the product.

If the machine must be shipped:

- Empty the coffee bean container.
- Switch OFF the machine.
- Use the original packaging.
- Give your contact details or put them inside the box.



PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ

Lisez attentivement ces instructions, car elles fournissent des informations importantes sur la sécurité lors de l'installation, de l'utilisation et du nettoyage de la machine.

Le présent Manuel fait partie intégrante de la machine et est remis à l'utilisateur. Conserver ce manuel avec soin de façon à pouvoir le consulter si nécessaire.

La machine doit être destinée uniquement à l'utilisation décrite dans ce Manuel. Avant d'utiliser la machine, lisez bien et comprenez entièrement le Manuel d'utilisation ou au moins ces consignes de sécurité et la mise au point.

La machine ne peut être utilisée qu'avec du café en grains torréfié.

Cette machine peut être utilisée par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou sans expérience et connaissances s'ils ont été supervisés ou instruits sur l'utilisation sûre de la machine et s'ils comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants non surveillés.

En cas de stockage prolongé à des températures inférieures à 2°C, le circuit hydraulique de la machine doit être vidé pour éviter qu'il se congèle. En cas de congélation, n'allumez pas la machine avant de l'avoir reconditionnée pendant au moins 1 heure à une température ambiante appropriée.

Après avoir retiré la machine de l'emballage, assurez-vous de l'intégrité de tout le contenu de la boîte. A l'intérieur se trouvent la machine, ce livret et les accessoires correspondants.

En cas du moindre doute, ne pas utiliser la machine et s'adresser à un technicien qualifié. Les éléments de l'emballage (sacs plastique, polystyrène expansé, clous, pallet, etc...) ne doivent pas être laissés à la portée des enfants car ils peuvent constituer une source potentielle de danger, ne doivent pas répandre dans l'environnement.

La machine doit être installée que dans des locaux où son utilisation et son entretien sont limités à un personnel qualifié.

L'accès à la zone de service est réservé aux personnes ayant une connaissance et une expérience pratique de la machine, en particulier pour ce qui concerne la sécurité et l'hygiène.

La machine doit être installée sur une surface horizontale, plane et stable, capable de supporter son poids et à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

La température de fonctionnement doit être comprise entre [+5, +25]°C.

La machine ne doit pas être installée dans un endroit où des jets d'eau peuvent être utilisés.

Pour favoriser l'aération de la machine, cette dernière doit être positionnée à 15 cm des murs et des autres machines, du côté de l'aération.

Le niveau sonore de la machine est inférieur à 70db(A).

Avant d'effectuer toute opération d'installation, d'entretien, de déchargement ou de réglage, le technicien qualifié doit porter les bons Équipements de Protection Individuelle (EPI), tels que des gants de travail et des chaussures de sécurité.

Avant de brancher la machine, assurez-vous que les données de la plaque CE correspondent à celles du système électrique.





Pour la sécurité électrique de cette machine, il est obligatoire de prévoir une installation de mise à la terre, en s'adressant à un électricien qualifié et dûment autorisé à cet effet, afin qu'il vérifie que la portée électrique de l'installation soit appropriée à la puissance maximum de la machine indiquée sur la plaquette. La garantie est annulée si les caractéristiques de l'alimentation électrique ne correspondent pas aux données figurant sur la plaquette CE.

En cas d'incompatibilité entre la prise et la fiche de la machine, faites remplacer la prise par une autre de type approprié par un électricien titulaire du brevet, qui devra également s'assurer que la section des câbles du système est adaptée à la puissance absorbée par la machine.

Il est interdit d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et des rallonges. Si leur usage s'avère indispensable, il faut absolument s'adresser à un électricien dûment autorisé à cet effet.

Pour éviter les risques de chocs électriques, l'utilisation de la machine implique le respect de certaines règles fondamentales, en particulier:

- Ne pas toucher la machine avec les mains ou les pieds mouillés ou humides;
- Ne pas utiliser la machine pieds nus;
- Ne pas utiliser dans les salles de bain ou douches;
- Ne tirez pas le cordon d'alimentation ou la machine elle-même pour débrancher la fiche du secteur;
- Ne laissez pas la machine exposé aux agents atmosphériques (pluie, soleil, etc...);
- Ne laissez pas les enfants utiliser la machine comme spécifié ci-dessus, ou un personnel non autorisé qui n'a pas lu et bien compris les informations de ce Manuel;
- Ne jamais immerger la machine dans l'eau ou dans d'autres liquides.

Afin d'éviter des surchauffes dangereuses, il est conseillé de bien dérouler sur toute la longueur le câble d'alimentation. Vérifier que les grilles d'aspiration et/ou de dissipation thermique ne soient pas bouchées.

Le câble d'alimentation de la machine ne doit pas être remplacé par l'utilisateur. En cas d'endommagement du câble, éteindre la machine et le faire remplacer uniquement par un technicien qualifié.

Si le cordon d'alimentation doit être remplacé, cette opération doit être effectuée exclusivement par un centre d'assistance agréé ou par le Fabricant.

Pour les opérations de nettoyage et entretien, suivre exclusivement les instructions de ce Manuel.

Lors de l'utilisation de la machine, il est interdit d'introduire dans le bec verseur ou dans le récipient du café en grains des ustensiles ou couverts de cuisine pour effectuer des prélèvements ou des interventions.

Pour extraire d'éventuels objets qui boucheraient le versoir, éteindre toujours d'abord l'appareil.



En cas de panne ou de mauvais fonctionnement de la machine, éteignez-le. Il est strictement interdit d'intervenir. Adressez-vous uniquement au personnel qualifié. La réparation éventuelle des produits ne devra être effectuée que par la Maison Constructrice ou par un centre de service après vente dûment autorisé, en utilisant uniquement des pièces détachées originales. L'inobservance de ces indications pourrait compromettre la sécurité de la machine.

Le technicien autorisé doit, avant d'effectuer toute opération d'entretien, éteindre l'interrupteur de la machine et débrancher le câble d'alimentation.

En cas d'incendie, si possible, couper l'alimentation électrique de la machine à l'aide de l'interrupteur principal. Il est absolument interdit d'éteindre le feu avec de l'eau lorsque la machine est alimentée électriquement.

La machine est utilisable 24 heures sur 24 avec un service intermittent. Les composants de la machine sont conçus et fabriqués pour une durée d'au moins 1 000 heures de fonctionnement, ce qui implique un nettoyage et un entretien de routine réguliers. Les intervalles d'utilisation recommandés sont Ton 30 sec et Toff 60 sec.

EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ

Le fabricant **Simonelli Group** ne peut être tenu responsable des dommages, des accidents et/ou des situations dangereuses générés, tels que:

- Le non-respect des consignes de sécurité, d'installation, d'utilisation, de nettoyage et d'entretien de ce Manuel.
- Tout dommage causé par une utilisation incorrecte, erronée et déraisonnable de la machine.
- La machine laissée allumée sans la présence et la surveillance d'un opérateur qualifié.
- Le défaut de mise à la terre du système électrique par l'acheteur.
- Les réparations effectuées de manière autonome sans l'autorisation du fabricant, ou sans les compétences appropriées.
- Démontar les pièces de la machine, en particulier retirer ou modifier les sécurités prévues par le fabricant lors de la conception.

Le fabricant se réserve également le droit de modifier le livret sans l'obligation de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels; les images peuvent donc légèrement différer de la réalité.

USAGE PRÉVU

L'utilisation correcte de la machine doit respecter ce qui est déclaré dans ce Manuel:

- Machine conçue et construite conformément au contenu de la déclaration de conformité.
- La machine ne peut être utilisée qu'avec du café en grains torréfié.

USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE

Ce paragraphe énumère seulement quelques situations d'usage incorrect raisonnablement prévisibles.

- Utilisation par des opérateurs non professionnels ou mal formés.
- Toucher la résistance et/ou le porte-broyeurs supérieur avec les mains avant qu'ils ne refroidissent.
- Introduire dans le récipient des objets ou des matériaux autres que du café en grains, ou dans les grilles d'aération et/ou dans le bec verseur, des ustensiles ou couverts de cuisine.
- Obstruer les grilles d'aération avec des chiffons ou autre.
- Utiliser la machine si elle est mouillée ou avec les mains ou les pieds mouillés.



RISQUES RÉSIDUELS



Bien que le fabricant ait prévu des systèmes de sécurité mécaniques et électriques, le danger de se brûler en touchant la résistance ou le porte-broyeurs supérieur persiste lors de l'utilisation de la machine.

Immédiatement après l'utilisation et après l'arrêt, des zones chaudes de la machine subsistent.

ÉLIMINATION



Si vous décidez de ne plus utiliser cette machine, il est vivement conseillé de la rendre inefficace en coupant le câble d'alimentation, après avoir débranché le câble d'alimentation électrique.

Ne jamais abandonner la machine dans l'environnement: pour son élimination totale, s'adresser à un centre autorisé ou contacter le fabricant afin de recevoir les instructions à ce sujet.



Au termes de la directive 2015/863/EU concernant la réduction de l'utilisation de substances dangereuses dans les équipements électriques et électroniques et l'élimination des déchets.

Le symbole de la poubelle barrée reporté sur la machine indique que le produit, à la fin de sa propre vie utile, doit être recueilli séparément d'autres ordures.

L'utilisateur devra, donc, transmettre la machine arrivé à la fin de sa vie aux centres aptes à la récolte différenciée des déchets électroniques et électrotechniques, ou le rendre au détaillant au moment de l'achat d'un nouvel appareil de même type, à raison d'échange un à un.

La récolte différenciée propre pour le départ successif de la machine laissé au recyclage, au traitement et à l'enlèvement compatible d'un point de vue de l'environnement, contribue à éviter de possibles effets négatifs sur le milieu et sur la santé et il favorise le recyclage des matériels dont la machine se compose.

L'enlèvement illégal du produit de la part de l'utilisateur comporte l'application des sanctions administratives dont au D.Lgs.n. 22/1997" (article 50 et suivants du D.Lgs.n.22/1997).

TRANSPORT



La machine est transportée sur des palettes avec d'autres machines et à l'intérieur de cartons fixés aux palettes au moyen des courroies appropriées.

Avant de procéder à toute opération de transport ou de manutention de la machine, l'opérateur doit porter des gants et des chaussures de protection et une salopette avec des élastiques aux extrémités.



MANIPULATION



Soulever doucement la palette à 30 cm environ du sol et rejoindre la zone de chargement.

Après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, procéder au chargement.

Après avoir atteint la zone de chargement et après avoir vérifié l'absence d'obstacles, de choses ou de personnes, poser la palette à terre toujours au moyen d'un appareil de levage approprié (par exemple, un chariot élévateur à fourches), puis la déplacer en la soulevant à 30 cm environ du sol jusqu'à la zone de stockage.



La machine doit être manipulée par 2 personnes ou plus.

Le Fabricant décline toute responsabilité face aux éventuels dommages matériels ou corporels résultant du non-respect des règles de sécurité en vigueur en matière de levage et de déplacement de matériels.

STOCKAGE



La boîte contenant la machine doit être stockée à l'abri des intempéries.

Avant de procéder à l'opération décrite ci-après, s'assurer que le matériel chargé soit bien positionné et qu'il ne tombe pas après la coupure des courroies.

Pour couper les courroies et stocker le produit, l'opérateur doit toujours être muni de gants et de chaussures de protection; pour effectuer cette opération, consulter les caractéristiques techniques du produit afin de contrôler le poids de la machine devant être emmagasinée et de pouvoir agir en conséquence.



SOMMAIRE

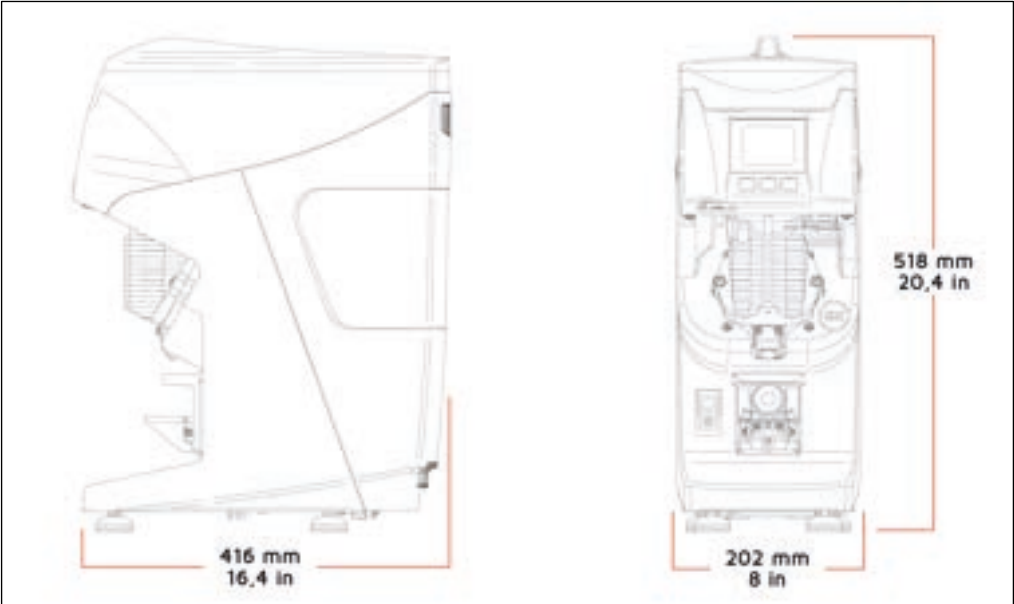
PRESCRIPTIONS DE SÉCURITÉ	69	NETTOYAGE ORDINAIRE	100
EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ	71		
USAGE PRÉVU	71	RECHERCHES PANNES	100
USAGE INCORRECT PRÉVISIBLE	71		
RISQUES RÉSIDUELS	72	ENTRETIEN	101
ÉLIMINATION	72		
TRANSPORT	72	SCHÉMAS ÉLECTRIQUES	168
MANIPULATION	73		
STOCKAGE	73		
DONNÉES TECHNIQUES	75		
DESCRIPTION DE LA MACHINE	76		
INSTALLATION	77		
PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR	77		
POSITIONNEMENT	77		
BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE	77		
EXTRACTION DU BLOC BALANCE	77		
MONTAGE ET DÉMONTAGE			
DE LA FOURCHE PORTE-FILTRE	78		
RÉGLAGE HAUTEUR FOURCHE PORTE-FILTRE	78		
UTILISATION	78		
ALLUMAGE DE LA MACHINE	78		
PRÉPARATION À L'UTILISATION	79		
DISTRIBUTION DOSES	79		
ARRÊT DE LA MACHINE	80		
PROGRAMMATION	81		
INTRODUCTION À LA PROGRAMMATION	82		
ALLUMAGE DE L'ÉCRAN	82		
PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE	82		
ÉCRAN PRINCIPAL	82		
MODE DE DISTRIBUTION GRAVIMÉTRIQUE	82		
MODE DE DISTRIBUTION C-AUTOMATION	83		
MODE DE DISTRIBUTION BARISTA	84		
MODE DE DISTRIBUTION STOP & GO	84		
MENU RECETTES	84		
ENREGISTREMENT DES RECETTES	86		
PARAMÈTRES DES RECETTES	86		
OPTIONS DES RECETTES POUR			
CONFIGURATION DE LA MACHINE	86		
MENU ALARMES	87		
LISTE DES ALARMES	87		
MENU PRINCIPAL	87		
LANGUE	88		
COMPTEURS	88		
TOUCHES ET AFFICHAGE	89		
PARAMÈTRES TECHNIQUES	91		
ENTRETIEN	92		
MOT DE PASSE	93		
CONFIGURATION	94		
ÉTALONNAGE DES BROyeurs (avec Moteur Stepper)	95		
INFO	95		
ÉTALONNAGE DE LA BALANCE	96		
COPIE DES PARAMÈTRES	97		
RÉINITIALISATION CONFIGURATION	97		
DIAGNOSTIQUE	98		
C-AUTOMATION	99		



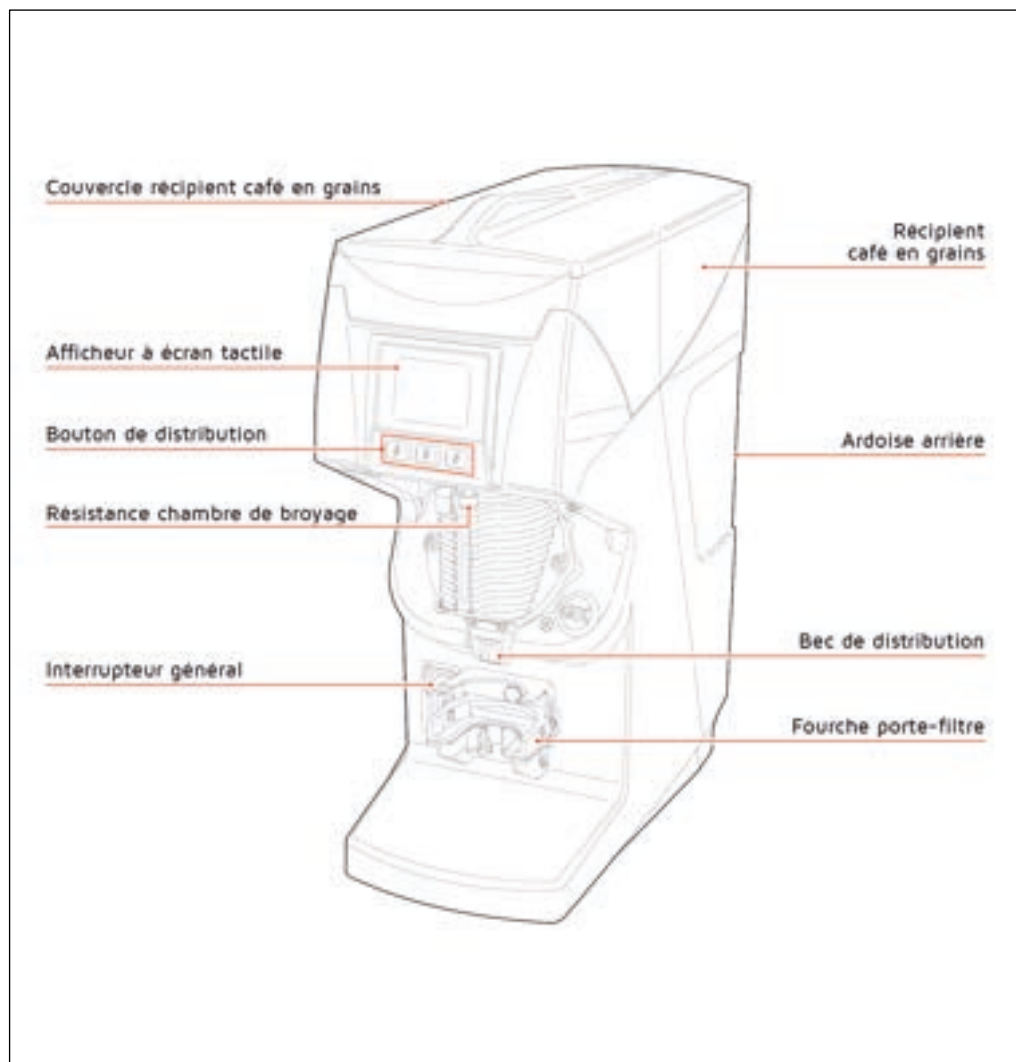
DONNÉES TECHNIQUES

Pour identifier l'appareil, lire le sigle qui apparaît tout de suite après "NUMÉRO DE SIRE" imprimé sur l'étiquette appliquée dans ce manuel ou sur l'appareil et choisir le voltage correspondant.

MODÈLE		GX 85 WAM		GX 85 TAM		GX 75HS TAM	
Version		Gravimétrique		Temporisé		Temporisé High Speed	
Voltage	V	110	220/240	110	220/240	110	220/240
Fréquence	Hz	50	50 / 60	50	50 / 60	50	50 / 60
Absorption	W	700		700		1150	
Vitesse mouture	g/s	3 / 3,5		3 / 3,5		4,5 / 5,5	
Trémie	kg (lb)	2 (4,4)		2 (4,4)		2 (4,4)	
Poids net	kg (lb)	21,5 (47,4)		21,5 (47,4)		21,5 (47,4)	
Poids brut	kg (lb)	24 (53)		24 (53)		24 (53)	
Hauteur	mm (in)	518 (20,4)		518 (20,4)		518 (20,4)	
Largeur	mm (in)	202 (8)		202 (8)		202 (8)	
Profondeur	mm (in)	416 (16,4)		416 (16,4)		416 (16,4)	



DESCRIPTION DE LA MACHINE



Le **GX85W** est un moulin-doseur professionnel qui distribue des doses de café moulu en mode **GRAVIMÉTRIQUE**, ce qui garantit une précision maximale lors du broyage.

Grâce à la technologie **C-AUTOMATION**, nous recommandons l'utilisation du moulin-doseur **GX85W** avec la machine à café **NUOVA AURELIA**.

Le fabricant a également prévu un tableau à l'arrière, sur lequel vous pouvez écrire des notes avec de la craie, lavable avec un chiffon humide.

INSTALLATION

PRÉDISPOSITION À LA CHARGE DE L'ACHETEUR

Prédisposition du lieu d'installation

L'acheteur doit prédisposer une surface d'appui appropriée pour supporter le poids de la machine.

Prédisposition électrique

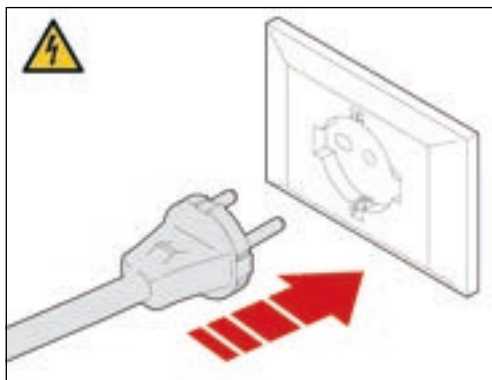


Le système électrique doit être conforme aux réglementations nationales en vigueur sur le lieu d'installation et doit être muni d'une mise à la terre efficace.



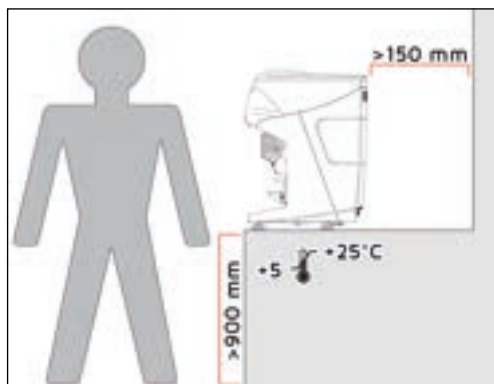
Les câbles d'alimentation électrique doivent être dimensionnés en fonction du courant maximum requis par la machine pour que la chute de tension totale, à pleine charge, soit inférieure à 2%.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE



Avant de brancher la machine à un réseau électrique, vérifier que le voltage indiqué sur la plaquette des données de la machine corresponde à celle de votre réseau.

POSITIONNEMENT



Avant d'installer la machine, vérifier que la surface utilisée soit compatible avec les dimensions d'encombrement et le poids de la machine.



Pour déplacer ou manipuler la machine, ne la saisissez ou ne la prenez jamais par le récipient à café en grains.

Positionner la machine sur une surface horizontale à une hauteur d'au moins 900 mm du sol.

Laisser au moins 150 mm autour de la machine pour garantir une bonne ventilation.

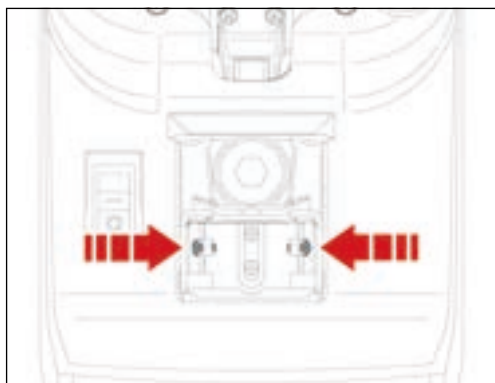
Insérez la fiche dans la prise électrique.

EXTRACTION DU BLOC BALANCE



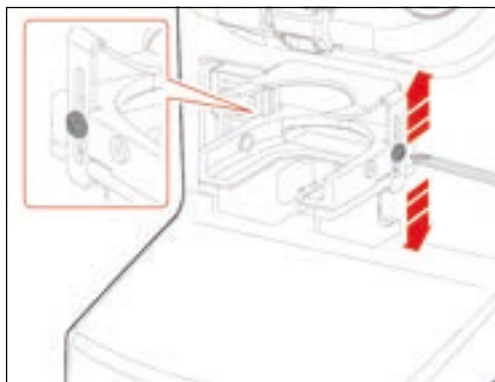
Après avoir connecté la machine au réseau électrique, avant utilisation, retirez le loquet de sécurité.

MONTAGE ET DÉMONTAGE DE LA FOURCHE PORTE-FILTRE



Pour fixer ou démonter la fourche porte-filtre, utilisez un tournevis sur les vis de fixation de la fourche.

RÉGLAGE HAUTEUR FOURCHE PORTE-FILTRE



Utilisez un tournevis pour desserrer les vis latérales permettant de régler la hauteur de la fourche porte-filtre.

Il est conseillé de ne pas dévisser entièrement la vis.

Soulever ou baisser la fourche de façon à la régler en fonction des dimensions du porte-filtre.

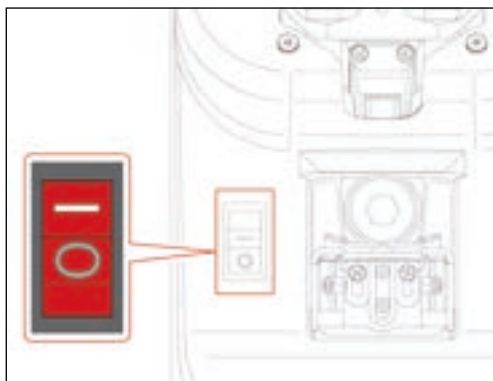
Une fois que vous avez trouvé la bonne position, assurez-vous qu'elle est bien nivelée et serrez les vis de réglage latérales.

UTILISATION



Avant de commencer à travailler, l'opérateur doit avoir lu et compris toutes les prescriptions de sécurité indiquées dans ce manuel.

ALLUMAGE DE LA MACHINE



L'interrupteur d'alimentation du broyeur-doseur **GX85W** se trouve sur le devant, sur le côté gauche.

Le bouton a deux états:

- 0 = machine éteinte.
- I = machine en puissance.

Après avoir effectué les opérations décrites aux chapitres précédents, pour allumer la machine, appuyez sur le bouton d'alimentation sur la position 'I'.





Lors de la première mise sous tension ou après une réinitialisation, le technicien qualifié devra d'abord définir certains paramètres généraux en suivant un assistant:

- Langue d'affichage.
- Date et heure.
- Unité de mesure.

Ces paramètres restent sauvegardés pour les démarrages ultérieurs et peuvent, si nécessaire, être modifiés via l'écran dans les menus Langue, Touches et Affichage.

Lors des démarrages suivants, l'écran affichera la page d'accueil avec le logo **Nuova Simonelli** pendant 2 secondes.



Ensuite, l'**Écran Principal** sera visible.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

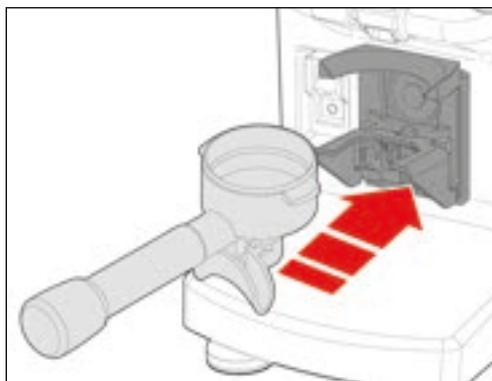


Ouvrez le couvercle et remplissez-le avec du café en grains.

Tirez la languette à l'intérieur du récipient, permettant aux grains de café de passer vers les broyeurs.

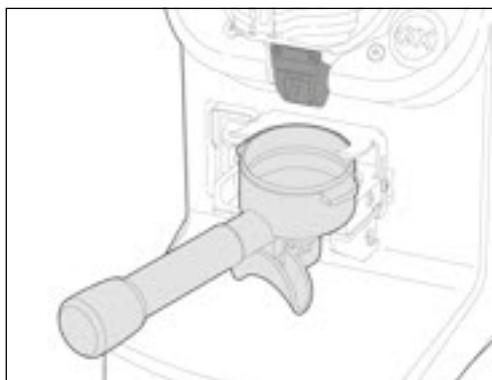


DISTRIBUTION DOSES



Insérer le porte-filtre dans la fourche.

La machine effectue le tarage et la distribution démarre automatiquement jusqu'au grammage défini.



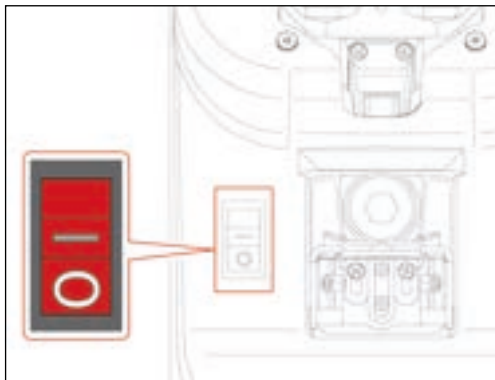
La fourche est équipée d'un dispositif de maintien du porte-filtre.

Cet appareil est conçu pour les porte-filtres **Nuova Simonelli** avec capteur ou standard.



Pour éviter les obturations du bec, garder la coupe porte-filtre posée sur le touche.

ARRÊT DE LA MACHINE



Pour éteindre la machine, appuyez sur le bouton d'arrêt situé sur le côté gauche de la face avant en position « 0 ».

Pour les pauses de longue durée, il est préférable, pour la sécurité des personnes, de débrancher la fiche de la prise de courant.



INTRODUCTION À LA PROGRAMMATION

La programmation permet, en plus des réglages du broyeur-doseur, de définir le niveau de communication entre une machine **NUOVA AURELIA** et le broyeur-doseur **GX85W**.

C-AUTOMATION OFF

- ✗ Reconnaissance du porte-filtre.
- ✗ Communication avec la machine concernant la dose délivrée.
- ✗ Réglage automatique de la distance des meules.

C-AUTOMATION ID

- ✓ Reconnaissance du porte-filtre.
- ✗ Communication avec la machine concernant la dose délivrée.
- ✗ Réglage automatique de la distance des meules.

C-AUTOMATION AUTO-FULLY

- ✓ Reconnaissance du porte-filtre.
- ✓ Communication avec la machine concernant la dose délivrée.
- ✓ Réglage automatique de la distance des meules.

ALLUMAGE DE L'ÉCRAN

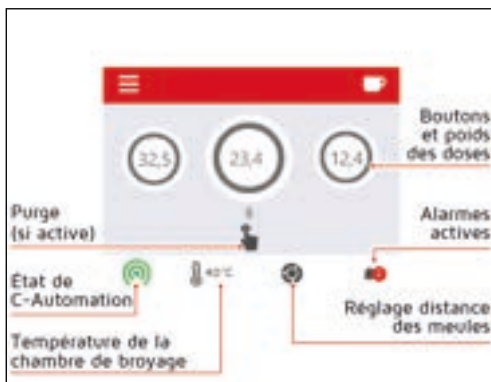


Lors de l'allumage, l'écran affiche le logo **Nuova Simonelli** pendant 2 secondes.

PROCÉDURE DE PREMIER DÉMARRAGE

Pour plus d'informations sur la procédure de premier démarrage de la machine, consultez le paragraphe **ALLUMAGE DE LA MACHINE**.

ÉCRAN PRINCIPAL



- Visible uniquement si l'option **Moteur Stepper** est activée.
- Visible uniquement si la connexion correspondante est activée.
- Visible uniquement si des alarmes actives sont présentes.

En outre, l'**Écran Principal** donne accès au:

- Menu Recettes.
- Menu Alarmes (affichage des alarmes actives).
- Menu Principal.

MODE DE DISTRIBUTION GRAVIMÉTRIQUE



L'écran affiche les grammes de la dose.

Insérez le porte-filtre pour commencer le broyage.



Le moulin-doseur commence le calcul de la tare.

Si l'opérateur ne retire pas sa main du porte-filtre, l'écran affiche « **Retirer la main** ».



Après le tarage, la distribution commence et le poids distribué s'affiche à l'écran.



À la fin, la distribution est confirmée à l'écran et le porte-filtre peut être retiré.



Avec l'option **C-Automation** active et connectée, le moulin reconnaît le porte-filtre et délivre automatiquement la dose associée.

Pour plus d'informations sur C-Automation, consultez la documentation correspondante.



L'écran affiche « **PF non associé** » et le broyage ne démarre pas lorsque le porte-filtre n'est pas reconnu.

En cas d'erreur ou de non-communication, il est possible de démarrer le broyage manuellement en appuyant sur une touche dose.



MODE DE DISTRIBUTION BARISTA



Appuyez sur une touche de dosage pour accéder à la page de distribution en **Mode Barista**.



Appuyez sur  ou  pour modifier la dose en temps réel et commencer la distribution en insérant le porte-filtre.

Appuyez de nouveau sur la touche de dosage pour revenir à l'**Écran Principal**.

MODE DE DISTRIBUTION STOP & GO



Si l'option **Stop&Go** est activée pour la dose sélectionnée, l'icône de distribution apparaît comme sur la figure.

Cette fonction permet d'interrompre puis de reprendre la mouture d'une même dose. La mouture s'interrompt lorsqu'elle atteint la moitié de la dose et la dose sélectionnée se met à clignoter à l'écran. Pour finaliser la mouture, appuyez sur la dose clignotante.

MENU RECETTES



Depuis l'**Écran Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Menu Recettes**.



La recette sélectionnée  est surlignée en rouge.

-  Nouvelle recette.
-  Modifier la recette.
-  Supprimer la recette.

Vous ne pouvez pas supprimer de la liste la recette par défaut et la recette momentanément sélectionnée.

Faites défiler la liste des recettes enregistrées avec  .



- **Purge:** permet de broyer en appuyant sur l'icône .
- **Barista:** permet de modifier la recette à partir du **Menu Principal**.
- **Mode Timer:** permet de régler la dose en secondes.
- **Stop&Go:** permet d'arrêter et de reprendre le broyage de la même dose. La mouture s'interrompt lorsqu'elle atteint la moitié de la dose et la dose sélectionnée se met à clignoter à l'écran. Pour terminer le broyage, appuyez sur la dose clignotante.

- **Dose:** permet de régler la dose distribuée.
- **Temp.°C:** permet de régler la température de la chambre de broyage.
- **Associer PF:** permet d'associer des porte-filtres avec capteur ID à la recette.

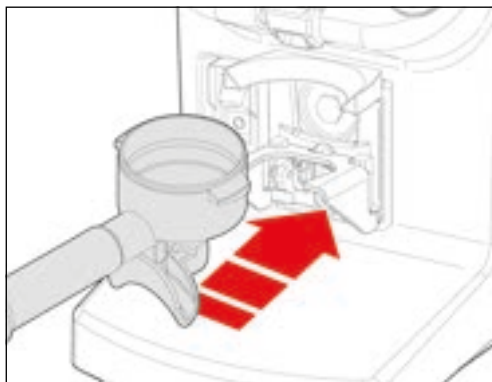
 Page suivante.

 Page précédente.

OPTION ASSOCIER PF



Si l'option **Associer PF** est activée, il est possible d'accéder à la page dédiée pour gérer les associations des porte-filtres.



Pour associer un porte-filtre à une recette, placez-le sur la fourche.





Appuyez sur les boutons de distribution souhaités, auxquels vous souhaitez associer le porte-filtre.

Lorsqu'un bouton est enfoncé, le champ d'association correspondant s'affiche à l'écran et le bouton s'illumine.

PARAMÈTRES DES RECETTES

Paramètres	Min	Max	Valeur défaut	Étape
Purge	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Mode Barista	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Mode Timer	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Stop&Go (Dose 1-2-3)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Dose 1 *	1 s 1 g	90 s 90 g	2,4 s 8 g	0,1 s 0,1 g
Dose 2 *	1 s 1 g	90 s 90 g	4,8 s 16 g	0,1 s 0,1 g
Dose 3 *	1 s 1 g	90 s 90 g	5,4 s 18 g	0,1 s 0,1 g
Temp.°C	20°C	50°C	30°C	0,5°C
Associer PF *	OFF	ON	OFF	ON/OFF

* Si **C-Automation** est sur **Auto-Fully**, les doses ne peuvent être configurées qu'en grammes et la valeur par défaut de **Associer PF** est **ON**.

ENREGISTREMENT DES RECETTES



À l'aide du clavier alphanumérique, saisissez le nom de la recette qui sera affichée dans la liste et appuyez sur  pour enregistrer.

Si une recette portant le même nom est déjà enregistrée, une confirmation d'écrasement sera demandée à l'écran.

OPTIONS DES RECETTES POUR CONFIGURATION DE LA MACHINE

Options de recettes	Niveau C-Automation		
	C-Auto OFF	C-Auto ID	C-Auto Auto-Fully
Purge	✓	✓	✓
Mode Barista	✓	✗	✗
Mode Timer	✓	✓	✗
Stop&Go	✓	✗	✗
Dose	✓	✓	✓
Temp.°C	✓	✓	✓
Associer PF	✗	✓	✓



MENU ALARMES



Dans l'Écran Principal, l'icône du **Menu Alarmes** n'est visible que s'il y a une erreur.

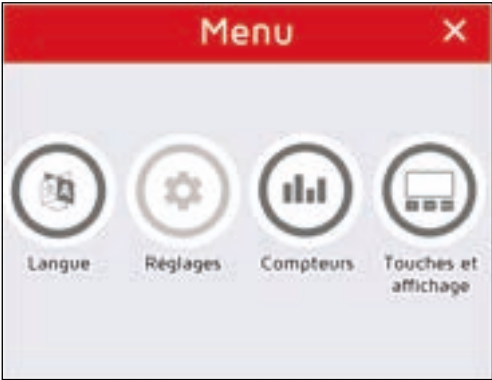
Dans ce cas, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Menu Alarmes**.

Le nombre visible dans l'icône identifie l'erreur présente.

LISTE DES ALARMES

Numéro des alarmes	Description
1	Sonde de température ouverte
2	Sonde de température en court-circuit
3	Erreur de lecture de la balance
4	Capteur de porte-filtre sorti
5	Capteur porte-filtre KO
6	Alimentation capteur porte-filtre KO
7	Absorption capteur porte-filtre KO
8	Anomalie capteur porte-filtre
9	Alarme générique capteur porte-filtre

MENU PRINCIPAL



Depuis l'Écran Principal, appuyez sur  pour accéder au **Menu Principal**:

-  Langue.
-  Paramètres techniques.
-  Compteurs.
-  Touches et affichage.
-  Retour à l'Écran Principal.

Pour accéder aux paramètres techniques, il est nécessaire de saisir le mot de passe.





Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour définir la **Langue** de l'écran:

- Italien.
- Anglais.
- Français.
- Allemand.
- Espagnol.

 Enregistrez et revenez à la page précédente.

COMPTEURS



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au **Menu Compteurs**:

 Compteurs Partiels.

 Compteurs Absolu.

 Page précédente.

COMPTEURS PARTIELS

< Compteurs Partiels >		
Total Dose 1	16	
Total Dose 2	19	
Total Dose 3	11	
Total Purges	42	

Depuis le **Menu Compteurs**, appuyez sur  pour accéder aux **Compteurs Partiels**:

- Doses 1, 2 et 3.
- Purges.

 Réinitialisez le compteur partiel.

 Page précédente.

COMPTEURS ABSOLU

< Compteurs Absolu >		
Total Dose 1	64	
Total Dose 2	37	
Total Dose 3	25	
Total Purges	58	

Depuis le **Menu Compteurs**, appuyez sur  pour afficher les **Compteurs Absolu**.

La première page affiche les **Compteurs Absolu**, qui ne peuvent pas être réinitialisés.

 Page suivante.

 Page précédente.





La deuxième page affiche le **nombre total de tests** réussis.

Page précédente.



La deuxième page permet d'accéder à:

Avertisseur sonore (Buzzer).

Page précédente.

TOUCHES ET AFFICHAGE



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Touches et Écran**.

La première page permet d'accéder à:

Unité de mesure.

Luminosité.

Économiseur d'écran.

Date et heure.

Page suivante.

Page précédente.

UNITÉ DE MESURE



Depuis le **Menu Touches et Écran**, appuyez sur pour accéder au menu **Unité de Mesure**.

Sur la première page, il est possible de régler l'unité de mesure entre °C ou °F et l'affichage sur l'**Écran Principal** du **Poids**:

- **Réel**: pendant la distribution, le poids réel mesuré par la balance est affiché.
- **Set weight**: pendant la distribution, le poids défini de la recette choisie est affiché.
- **OFF**: le poids n'est pas affiché sur l'**Écran Principal**.

Page suivante.

Page précédente.





Sur la deuxième page, il est possible de régler l'affichage de la **Température** sur l'**Écran Principal**.

- > Enregistrez les paramètres.
- < Page précédente.

LUMINOSITÉ



Depuis le menu **Touches et Écran**, appuyez sur  pour régler la **Luminosité**:

- LED externes (2 - 10).
- Affichage (1 - 10).
- Barre LED (ON/OFF).

 Page précédente.

ÉCONOMISEUR D'ÉCRAN



Depuis le menu **Touches et Écran**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres de l'**Économiseur d'Écran**. Un assistant s'affichera à l'écran pour vous guider dans le chargement d'un économiseur d'écran via un support USB.

 Supprimez l'image.

 Page précédente.

DATE ET HEURE



Depuis le menu **Touches et Écran**, appuyez sur  pour accéder aux paramètres de la **Date et Heure** de l'écran. Sur la première page, vous pouvez configurer:

- Heure.
- Minutes.

> Page suivante.

< Page précédente.

PARAMÈTRES TECHNIQUES



Sur la deuxième page, vous pouvez configurer:

- Année.
- Mois.
- Jour.

 Page précédente.

AVERTISSEUR SONORE (BUZZER)

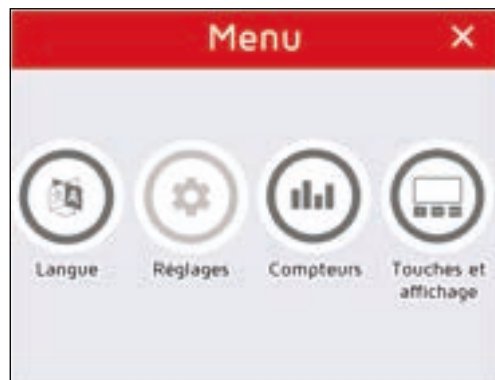


Depuis le menu **Touches et Écran**, appuyez sur  pour activer ou désactiver les sons de l'écran:

 **Avertisseur sonore** désactivé.

 **Avertisseur sonore** activé.

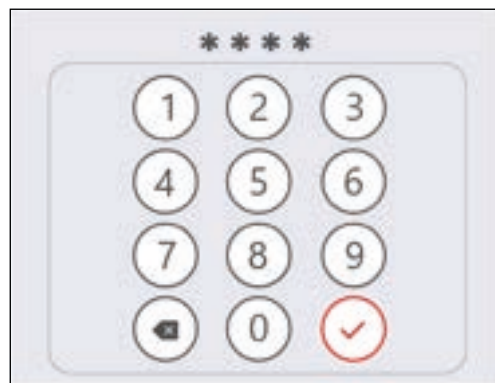
 Page précédente.



Depuis le **Menu Principal**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Paramètres Techniques**.

Ce menu permet de définir des paramètres délicats qui, en cas d'erreurs de réglage, pourraient provoquer des dysfonctionnements de la machine.

L'accès aux **Paramètres Techniques** n'est possible qu'après la saisie du mot de passe, composé de 4 chiffres.



Après avoir saisi le mot de passe, appuyez sur  pour confirmer.



ENTRETIEN



Sur la première page, vous pouvez accéder à :

- Entretien.
- Mot de passe.
- Configuration.
- Étalonnage des broyeurs.
- Informations.
- Étalonnage de la balance (mode Gravimétrique).
- Page suivante.
- Page précédente.



Sur la deuxième page, vous pouvez accéder à :

- Copie des paramètres.
- Réinitialisation de la configuration.
- Diagnostic.
- C-Automation (visible uniquement si activée).
- Page précédente.
- Revenez au **Menu Principal**.



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Entretien** :

- Historique des Alarmes.
- Alarme de maintenance.
- Page précédente.

HISTORIQUE DES ALARMES

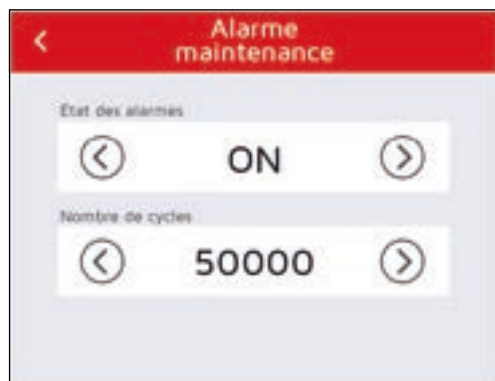


Dans le menu **Maintenance**, appuyez sur pour accéder à l'**Historique des Alarmes**.

- Supprimez la ligne d'erreur.
- Page précédente.



ALARME DE MAINTENANCE



Dans le menu **Maintenance**, appuyez sur  pour accéder au paramètre de l'**Alarme de Maintenance**.

Le nombre de cycles se règle par paliers de 5 000 cycles (de 5 000 à 50 000).

 Page précédente.

MOT DE PASSE



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur  pour accéder au menu **Mot de Passe**:

 Configuration du Mot de Passe.

 Gestion des autorisations.

 Page précédente.

CONFIGURATION DU MOT DE PASSE



Depuis le menu **Mot de Passe**, appuyez sur  pour définir un **Nouveau Mot de Passe**. Appuyez sur les champs correspondants pour saisir, à l'aide du clavier numérique, l'**Ancien Mot de Passe**, le **Nouveau Mot de Passe**, puis appuyez sur  pour **Confirmer**.

 Page précédente.

GESTION DES AUTORISATIONS



Depuis le menu **Mot de passe**, appuyez sur le bouton  pour accéder au menu **Gestion des Privilèges**, qui vous permet de choisir les fonctions auxquelles l'utilisateur peut accéder:

- Recettes.
- Langue.
- Compteurs.
- Touches et écran.

 Fonction sélectionnée (en rouge).

Si l'utilisateur essaie d'accéder à une fonction qui n'est pas activée, le mot de passe sera demandé.

 Page suivante.

 Page précédente.



CONFIGURATION



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur

 pour accéder à la **Configuration de la Machine**.

Sur la première page, vous pouvez configurer:

- Type de moulin-doseur : **Timer** ou **Gravimétrique**
- Échelle de la **cellule de charge** de 3 ou 9 kg, visible uniquement si de type **gravimétrique**.



Sur la deuxième page, vous pouvez activer ou désactiver le ventilateur de refroidissement:

 **Ventilateur** désactivé.

 **Ventilateur** activé.

- Temps de ventilation: secondes de fonctionnement du ventilateur lorsque la température programmée est atteinte.
- Ventilateur Offset: le démarrage du ventilateur est avancé selon le nombre de degrés (°C) établi.

Le ventilateur s'active pendant le broyage pour réduire la température interne de la chambre de broyage.

Paramètres	Min	Max	Valeur défaut	Étape
Ventilateur	OFF	ON	ON	ON/OFF
Temps de ventilation	10 s	30 s	10 s	1 s
Ventilateur Offset °C	0°C	10°C	0°C	1°C



Sur la troisième page, vous pouvez activer ou désactiver la résistance interne pour le chauffage de la chambre de broyage:

 **Chauffage** désactivé.

 **Chauffage** activé.

De plus, la température réelle détectée par la sonde de température apparaît.

Paramètres	Min	Max	Valeur défaut	Étape
Chauffage	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Offset Temp. (°C)	-10°C	10°C	0°C	0,5°C





Sur la quatrième page, vous pouvez activer ou désactiver l'option **Moteur Stepper** et l'option **C-Automation**.

Pour le bon fonctionnement de la machine, il est nécessaire de maintenir activé le Moteur Stepper .

Si la C-Automation est activée, le menu correspondant sera visible dans les paramètres.

 Page suivante.

 Page précédente.

ÉTALONNAGE DES BROYEURS (avec Moteur Stepper)



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur  pour accéder à l'**Étalonnage des Broyeurs**.

Appuyez sur  pour effectuer une purge et éliminer les résidus de la chambre de broyage.

Amenez les meules à la fermeture complète et appuyez pendant 3 secondes sur le numéro réglé pour réinitialiser la distance et définir le nouveau point de départ « zéro » (meules toutes fermées).



Pour modifier la distance entre les broyeurs, utilisez les boutons:

 : -10  : -1  : +1  : +10

+ = Éloignement des broyeurs.

- = Rapprochement des broyeurs.

 Page précédente.

INFO



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur  pour accéder aux **Informations**:

- Modèle de la machine.
- Versions du firmware.
- Versions Bluetooth.

 Page précédente.

La mise à jour du firmware via l'icône  est réservée au technicien qualifié.

ÉTALONNAGE DE LA BALANCE

Uniquement en mode gravimétrique.



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur  pour accéder à l'**Étalonnage de la Balance**.

Réglez le poids utilisé de 16 g ou 20 g et appuyez sur **Go** pour lancer le calibrage.



Insérez le porte-filtre sur la fourche et attendez le début du broyage.

Le broyage démarre automatiquement lorsque le broyeur-doseur détecte l'insertion du porte-filtre.



Le broyage s'arrête automatiquement lorsque le poids réglé (16 g ou 20 g) est atteint.



À la fin de la distribution, retirez le porte-filtre et pesez la dose distribuée avec une balance externe.

Dans le champ **Poids de la balance (g)**, définissez la valeur lue sur la balance externe.

Appuyez sur **Oui** pour valider, ou sur **Repeat** pour relancer le calibrage.

 Page précédente.

COPIE DES PARAMÈTRES



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur

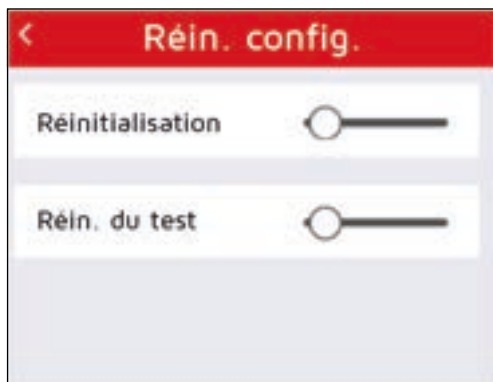
 pour accéder au menu **Copier les Paramètres**:

- Recettes.
- Configuration.

Insérez un support USB pour importer les données.

 Page précédente.

RÉINITIALISATION CONFIGURATION



Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur  pour accéder au menu **Réinitialisation de la Configuration**.

 Page précédente.

RÉINITIALISATION



Dans le menu **Réinitialisation de la Configuration**, activez  l'option **Réinitialisation**, puis appuyez sur  pour lancer le processus.

La machine sera totalement réinitialisée et redémarrera.

L'unité de commande reviendra aux paramètres d'usine et les configurations seront perdues.

 Page précédente.

RÉINITIALISATION DU TEST



Dans le menu Réinitialisation de la configuration, activez  l'option **Réinitialisation du test**, puis appuyez sur  pour lancer le processus.

La machine redémarrera et il sera nécessaire de refaire la procédure de premier démarrage.

 Page précédente.





Depuis le menu **Paramètres techniques**, appuyez sur le bouton pour accéder au menu **Diagnostic**.

- Test manuel.
- Test automatique.
- Page précédente.

Ces menus permettent de vérifier l'état de fonctionnement de chaque composant de la machine.

- Test réussi avec succès.
- Test non réussi.

TEST MANUEL



Depuis le **Menu Diagnostic**, appuyez sur le bouton pour accéder au **Test Manuel**.

Sur la première page, vous pouvez effectuer:

- Vérification de la sensibilité de l'écran tactile.
- Vérification de la rotation du moteur.
- Vérification du fonctionnement des ventilateurs.
- Vérification des lumières.



Sur la deuxième page, vous pouvez effectuer:

- Vérification du capteur de présence de café.
- Vérification du capteur du porte-filtre.
- Vérification et calibrage de la distance des meules (disponible uniquement avec le moteur stepper installé).
- Vérification et calibrage de la cellule de charge (le cas échéant).

Page précédente.

TEST AUTOMATIQUE

Depuis le menu **Diagnostic**, appuyez sur le bouton pour accéder au **Test Automatique**.

Les tests des composants seront effectués automatiquement dans le même ordre que le **Test Manuel**.

Le test de sensibilité de l'écran tactile n'est pas disponible en mode automatique.



Une fois le **Test Automatique** terminé, les résultats des tests sont affichés et le compteur est augmenté sur la page correspondante.

Page précédente.





Depuis le menu **Paramètres Techniques**, appuyez sur le bouton  pour accéder aux paramètres de **C-Automation**.

Disponible uniquement si l'option C-Automation est activée dans la configuration du moulin-doseur.

Lors de l'accès à la première page, il est possible d'associer un nom au moulin-doseur et de sélectionner le niveau d'automatisation:

- Automation ID.
- Automation Auto-Fully.

 Page précédente.

 Page suivante (si Auto-Fully).

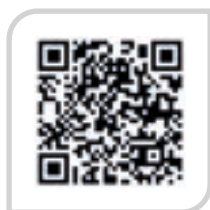
 Sortie du menu.



La deuxième page permet de définir:

- **Step moteur:** c'est le facteur de conversion des étapes du moteur par rapport aux étapes de la machine.
- **Réinitialisation des jeux:** c'est le facteur d'augmentation ou de diminution, exprimé en étapes du moteur, pour réinitialiser les jeux mécaniques du moteur lui-même en cas d'inversion du sens de rotation.

 Page précédente.



Scannez le **QR Code** pour
consulter le Manuel
C-Automation



NETTOYAGE ORDINAIRE

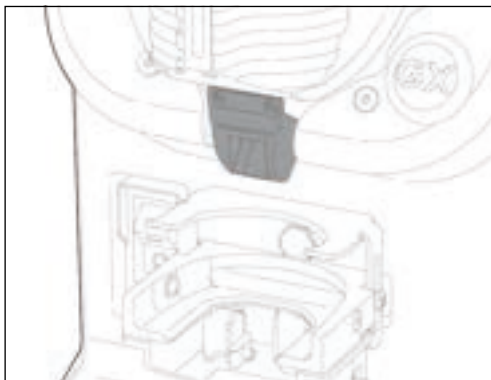
Débrancher l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant d'entreprendre toute opération de nettoyage et d'entretien.

Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil pour débrancher la fiche de la prise de courant.

Il est interdit de nettoyer la machine avec un jet d'eau ou en le plongeant dans l'eau ou d'autres liquides.

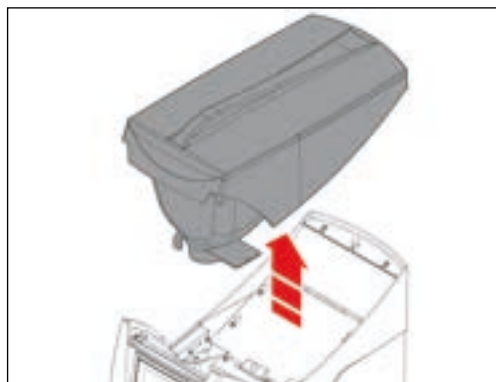
Ne pas utiliser de solvants, de produits à base de chlore, ni d'abrasifs.

Avant d'extraire le récipient refermer toujours la languette, autrement il n'est pas possible de le retirer.



Pour nettoyer le bec verseur et éliminer les éventuels engorgements de café, utiliser un aspirateur et un petit pinceau, en faisant très attention à ne pas plier de façon nette le flap à ailettes en PET.

Ce dernier est extrêmement flexible, mais un pli net pourrait compromettre son fonctionnement correct au point de devoir le remplacer.



Au moins une fois par semaine, il faut retirer le récipient du café en grains qui est simplement posé sur le corps machine et retirer, à l'aide d'un chiffon propre, l'éventuelle couche oléagineuse laissée par les grains de café.

Si vous n'effectuez pas cette opération, vous risquez de faire rancir le gras avec des conséquences négatives sur les prochains cafés.

Pour nettoyer les parties externes et le tableau arrière, utilisez un chiffon humide.

RECHERCHES PANNES

En cas de pannes ou de dysfonctionnements, adressez-vous à un personnel spécialisé ou au service d'assistance technique du fabricant.

ENTRETIEN

En cas de maintenance, éteindre la machine à l'aide de l'interrupteur OFF et débrancher le cordon d'alimentation.

Pendant l'entretien / réparation, les composants utilisés doivent garantir le maintien des caractéristiques d'hygiène et de sécurité prévues pour la machine. Les pièces de rechange fournissent cette garantie.

Après une réparation ou un remplacement de composants qui concernent des parties en contact avec de l'eau et des aliments, il faut effectuer la procédure de lavage décrite dans ce manuel ou suivre les procédures indiquées par le constructeur.

Si la machine a été utilisée pendant une courte période, attendre qu'elle refroidisse avant d'y effectuer tout type d'intervention.

Pour toute intervention sur la machine, contactez le revendeur où vous avez acheté le produit.

Si la machine doit être expédiée:

- Videz le récipient à café en grains.
- Éteindre la machine.
- Utiliser l'emballage d'origine.
- Communiquer vos contacts ou les placer dans la boîte.



SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Vorschriften sorgfältig durch, da sie wichtige Sicherheitshinweise für die Installation, Verwendung und Reinigung der Maschine enthalten.

Diese Betriebsanleitung ist ein integraler Bestandteil der Maschine und wird dem Benutzer ausgehändigt.

Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, um sie jederzeit nachschlagen zu können.

Die Maschine darf nur für die in diesem Handbuch beschriebene Verwendung eingesetzt werden. Vor der Verwendung der Maschine die Betriebsanleitung oder zumindest diese Sicherheitsvorschriften und die Einstellung gut lesen und vollständig verstehen.

Die Maschine kann nur mit gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnissen verwendet werden, sofern sie in der sicheren Verwendung des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

Nach dem Auspacken sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist. Im Zweifelsfall auf die Verwendung des Geräts verzichten und qualifiziertes Fachpersonal hinzuziehen. Die Verpackungselemente (Plastikbeutel, Styroporteile, Nägel usw.) nicht in der Reichweite von Kindern liegen lassen, da sie eine potenzielle Gefahrenquelle darstellen. Nicht in der Umwelt freisetzen.

Das Gerät darf nur in Räumen aufgestellt werden, in denen die Bedienung und Wartung ausschließlich durch geschultes Personal erfolgt.

Der Zugang zu den Servicebereichen ist auf Personen beschränkt, die über praktische Kenntnisse und Erfahrungen mit dem Gerät verfügen, insbesondere im Hinblick auf Sicherheit und Hygiene.

Die Maschine muss auf einer horizontalen, ebenen und stabilen Oberfläche aufgestellt werden, die ihr Gewicht tragen kann, und in einer Höhe von mindestens 900 mm über dem Boden.

Die Betriebstemperatur muss zwischen +5 und +25°C liegen.

Die Maschine darf nicht an Orten aufgestellt werden, an denen Wasserstrahlen verwendet werden können.

Um die Belüftung des Geräts zu erleichtern, stellen Sie den Belüftungsteil der Maschine 15 cm von Wänden oder anderen Maschinen entfernt auf.

Der gemessene Schalldruckpegel A liegt unter 70dB.

Vor der Installation, Wartung, Entladung und Einstellung muss der qualifizierte Techniker die richtige persönliche Schutzausrüstung (PSA) wie Arbeitshandschuhe und Sicherheitsschuhe tragen.

Stellen Sie vor dem Anschließen der Maschine sicher, dass die Daten auf dem CE-Schild mit denen der elektrischen Anlage übereinstimmen.





Zur elektrischen Sicherheit dieses Geräts ist das Vorhandensein einer Erdungsanlage erforderlich. Es muss durch einen zugelassenen Elektriker geprüft werden, dass die Stromleistung der Anlage für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Geräts ausreichend ist. Die Garantie erlischt, wenn die Eigenschaften des Netzteils nicht mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen.

Im Falle einer Inkompatibilität zwischen der Steckdose und dem Stecker der Maschine lassen Sie die Steckdose von einem zugelassenen Elektriker durch eine andere geeigneten Typs ersetzen. Dieser muss auch sicherstellen, dass der Querschnitt der Systemkabel für die von der Maschine aufgenommene Leistung geeignet ist.

Die Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und Kabelverlängerungen ist untersagt. Sofern dies unbedingt notwendig sein sollte, muss ein zugelassener Elektriker zugezogen werden.

Um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden, müssen bei der Verwendung der Maschine einige Grundregeln beachtet werden, insbesondere:

- Das Gerät keinesfalls mit nassen Händen oder bei nassen Füßen anfassen;
- Das Gerät nicht barfuß benutzen;
- In Badezimmern oder Duschräumen keine Verlängerungskabel verwenden;
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder an der Maschine selbst, um den Stecker vom Stromnetz zu trennen;
- Das Gerät darf keinen Wettereinflüssen ausgesetzt werden (Regen, Sonne usw.);
- Das Gerät darf nicht von Kindern wie oben angegeben oder von nicht autorisiertem Personal verwendet werden, das die Informationen in diesem Handbuch nicht gelesen und verstanden hat;
- Tauchen Sie das Gerät keinesfalls in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten.

Um Überhitzungen zu vermeiden, ist es empfehlenswert, das Stromkabel komplett abzurollen. Die Belüftungs- und Dissipationsgitter dürfen nicht verstopfen.

Das Stromkabel dieses Geräts darf vom Verbraucher selbst nicht ersetzt werden. Im Schadensfall das Gerät abschalten und das Kabel ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal austauschen lassen.

Wenn das Netzkabel ausgetauscht werden muss, darf es nur von einer autorisierten Servicestelle oder vom Hersteller ausgetauscht werden.

Befolgen Sie bei Reinigungsarbeiten nur die Anweisungen in dieser Anleitung.

Während des Gebrauchs der Maschine ist es verboten, Küchenutensilien oder Besteck in den Kaffeeauslauf oder den Kaffeebohnenbehälter zu stecken, um Proben zu entnehmen oder Arbeiten durchzuführen.

Um eventuelle Verstopfungen des Abgabeschnabels zu beseitigen, schalten Sie vorher immer das Gerät aus.

Bei Störungen oder mangelhaftem Betrieb, das Gerät ausschalten. Es ist strikt untersagt, Arbeiten jeglicher Art am Gerät vorzunehmen. Dazu darf ausschließlich qualifiziertes Fachpersonal herangezogen werden. Eventuelle Reparaturen des Geräts dürfen aus-



schließlich vom Hersteller oder dessen zugelassenen Kundendienststellen unter ausschließlicher Verwendung von Originalersatzteilen vorgenommen werden. Die mangelnde Einhaltung der obigen Vorschriften kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen.

Der autorisierte Techniker muss den Schalter der Maschine ausschalten und ausstecken, bevor er Wartungsarbeiten durchführt.

Trennen Sie im Brandfall die Maschine mit dem Hauptschalter von der Stromversorgung. Es ist strengstens verboten, das Feuer mit Wasser zu löschen, wenn das Gerät elektrisch betrieben wird.

Die Maschine kann 24 Stunden am Tag mit Aussetzbetrieb verwendet werden. Die Maschinenkomponenten sind für eine Betriebsdauer von mindestens 1000 Stunden ausgelegt und gefertigt, was eine entsprechende regelmäßige Reinigung und Wartung erfordert. Empfohlene Intervalle sind Ton 30 Sekunden und Toff 60 Sekunden.

HAFTUNGSAUSSCHLUSS

Der Hersteller **Simonelli Group** kann nicht für entstandene Schäden, Unfälle und/oder Gefahrensituationen haftbar gemacht werden, wie zum Beispiel:

- Bei Nichteinhaltung der Vorschriften für Sicherheit, Installation, Verwendung, Reinigung und Wartung dieses Handbuchs.
- Bei eventuellen Schäden, die durch unsachgemäßen, falschen und unangemessenen Gebrauch der Maschine verursacht werden.
- Bei eingeschalteten hinterlassener Maschine ohne Anwesenheit und Überwachung durch einen qualifizierten Bediener.
- Bei Nichtvorhandensein einer Erdung der elektrischen Anlage durch den Käufer.
- Bei Reparaturen, die ohne Genehmigung des Herstellers oder ohne entsprechende Fachkenntnisse selbst durchgeführt werden.
- Wenn Teile der Maschine demontiert werden und insbesondere, wenn die vom Hersteller in der Entwurfsphase vorgesehenen Sicherheitsvorrichtungen entfernt oder manipuliert werden.

Der Hersteller behält sich außerdem das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne die vorherigen Ausgaben aktualisieren zu müssen, es sei denn, es handelt sich um Ausnahmefälle. Daher können die Abbildungen geringfügig von der Realität abweichen.

BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG

Bei der bestimmungsgemäßen Verwendung der Maschine ist zu beachten, was in dieser Anleitung angegeben ist:

- Die Maschine wurde in Übereinstimmung mit der Konformitätserklärung entwickelt und hergestellt.
- Die Maschine kann nur mit gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden.

VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG

In diesem Absatz sind nur einige Situationen aufgeführt, in denen ein vernünftigerweise vorhersehbarer Missbrauch vorliegt.

- Verwendung durch nicht professionelle oder nicht ordnungsgemäß geschulte Bediener.
- Berühren Sie den Widerstand und/oder den oberen Mahlwerkhalter mit Ihren Händen, bevor diese abgekühlt sind.
- Geben Sie keine anderen Gegenstände oder Materialien als Kaffeebohnen in den Behälter oder Küchenutensilien oder Besteck in die Lüftungsgitter und/oder den Ausgabeauslauf.
- Die Lüftungsgitter mit Tüchern oder anderem abdecken.
- Verwendung des Geräts, wenn es nass ist oder mit nassen Händen oder Füßen.



RESTRISIKEN



Obwohl der Hersteller mechanische und elektrische Sicherheitssysteme vorgesehen hat, besteht bei der Verwendung der Maschine weiterhin die Gefahr von Verbrennungen durch das Berühren des Widerstands oder des oberen Mahlwerkhalters.

Unmittelbar nach dem Gebrauch und nach dem Ausschalten verbleiben einzelne Bereiche der Maschine heiß.

ENTSORGUNG



Wenn Sie sich entscheiden, eine solche Maschine nicht mehr zu verwenden, wird es empfohlen, sie durch Trennen des Netzkabels außer Betrieb zu setzen.

Die Maschine belastet die Umwelt: Die für die Entsorgung zuständigen Stellen hinzuziehen oder sich an den Hersteller wenden, um die einschlägigen Informationen zu erhalten.



Gemäß der Richtlinie 2015/863/EG zur Verringerung der Verwendung gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten und zur Entsorgung von Abfällen.

Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät bedeutet, dass es am Ende seiner Standzeit nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.



Der Benutzer muss daher das Gerät am Ende seiner Lebensdauer in den zugelassenen Sammelstellen für getrennte Abfallsammlung von elektronischen und elektrotechnischen Abfällen beseitigen oder es dem Verkäufer zurückgeben, falls er ein ähnliches Gerät kauft, so dass ein Verhältnis 1 zu 1 entsteht.

Die angemessene getrennte Abfallsammlung vor der Lieferung des alten Gerätes zu umweltfreundlichen Recycling-, Behandlungs- und Entsorgungsanlagen trägt dazu bei, eventuelle schädliche Auswirkungen auf die Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt das Recycling von Stoffen, die das Gerät beinhaltet.

Die unzulässige Entsorgung des Produktes hat die Verhängung einer Strafe im Sinne der gesetzvertretenden Rechtsverordnung Nr. 22/1997 (Artikel 50 ff.) zur Folge.

TRANSPORT



Der Transport der Maschine erfolgt zusammen mit anderen Maschinen auf einer Palette in großen Schachteln, die mit Umreifungen an der Palette befestigt sind.

Vor Transport- oder Handhabungstätigkeiten muss der Bediener Handschuhe und Unfallverhütungsschuhe sowie einen Schutzanzug mit Gummiband am Rand anziehen.

HANDHABUNG

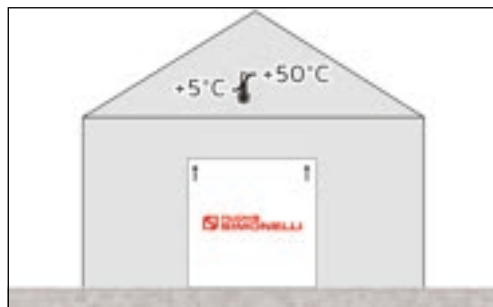


Die Palette langsam etwa 30 cm anheben und zum Ladebereich bringen.

Nachdem sichergestellt wurde, dass keine Hindernisse, Sachen oder Personen, vorhanden sind, kann das Laden vorgenommen werden.

Nach Erreichen des Zielorts wiederum sicherstellen, dass sich im Entladebereich keine Sachen oder Personen befinden, die Palette mit einem geeigneten Hebelmittel (z.B. Gabelstapler) abladen und in etwa 30 cm Höhe über dem Boden bis zum Lagerort bringen.

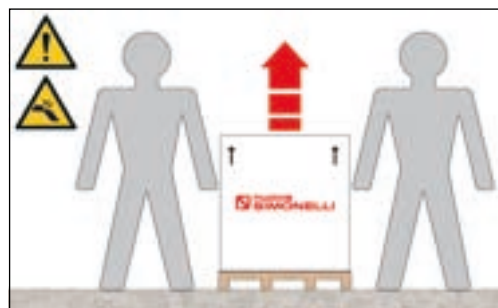
LAGERUNG



Die Box mit der Maschine muss wetterunabhängig gelagert werden.

Bevor der nachstehende Vorgang ausgeführt wird, ist sicherzustellen, dass die Ladung gesichert ist und bei Entfernen der Verankerungsreifen nicht fallen kann.

Das mit Schutzhandschuhen und Sicherheitsschuhen ausgestattete Personal muss die Umreifungen durchtrennen und das Produkt einlagern. Dazu die technischen Datenblätter der Maschine nachschlagen, um das Gewicht der zu lagernden Maschine festzustellen und sich entsprechend darauf einzurichten.



Die Maschine muss von 2 oder mehr Personen bedient werden.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sachund Personenschäden ab, die sich aus der Nichteinhaltung der geltenden Sicherheitsvorschriften für das Heben und Bewegen von Materialien ergeben.

INHALT

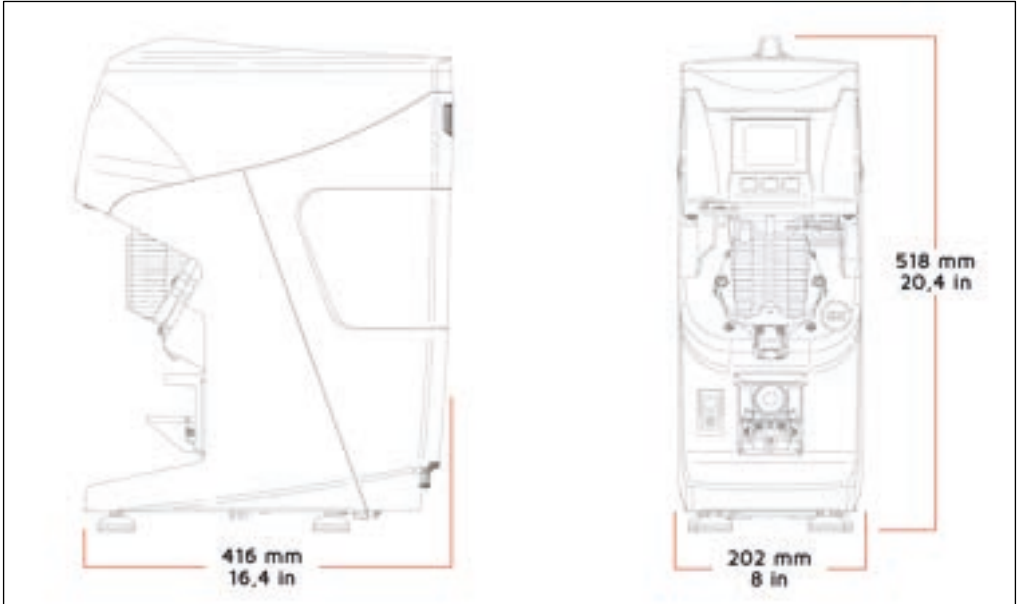
SICHERHEITSHINWEISE	102	ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG	133
HAFTUNGSAUSSCHLUSS	104		
BESTIMMUNGSGEMÄSSE VERWENDUNG	104	STÖRUNGSSUCHE	133
VORHERSEHBARE UNGEEIGNETE VERWENDUNG	104		
RESTRISIKEN	105	WARTUNG	134
ENTSORGUNG	105		
TRANSPORT	105	ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS	168
HANDHABUNG	106		
LAGERUNG	106		
TECHNISCHE DATEN	108		
BESCHREIBUNG DER MASCHINE	109		
INSTALLATION	110		
DIE VORBEREITUNG STEHT			
IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS	110		
POSITIONIERUNG	110		
STROMANSCHLUSS	110		
AUFHEBUNG DER BLOCKIERUNG DER WAAGE	110		
MONTAGE UND DEMONTAGE			
DER FILTERHALTERGABEL	111		
HÖHENVERSTELLUNG DER SIEBTRÄGERGABEL	111		
VERWENDUNG	111		
INBETRIEBNAHME DER MASCHINE	111		
EINSATZBEREITSCHAFT	112		
DOSIERUNGEN	112		
AUSSCHALTEN	113		
PROGRAMMIERUNG	114		
EINFÜHRUNG IN DIE PROGRAMMIERUNG	115		
EINSCHALTEN DES DISPLAYS	115		
ERSTE INBETRIEBNAHME	115		
HAUPTBILDSCHIRM	115		
GRAVIMETRISCHER ABGABEMODUS	115		
ABGABEMODUS C-AUTOMATION	116		
BARISTA-ABGABEMODUS	117		
ABGABEMODUS STOP & GO	117		
REZEPTMENÜ	117		
SPEICHERN VON REZEPTEN	119		
REZEPTPARAMETER	119		
REZEPT-OPTIONEN			
FÜR DIE MASCHINENKONFIGURATION	119		
ALARM-MENÜ	120		
LISTE DER ALARME	120		
HAUPTMENÜ	120		
SPRACHE	121		
ZÄHLER	121		
TASTEN UND DISPLAY	122		
TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN	124		
WARTUNG	125		
PASSWORT	126		
EINSTELLUNGEN	127		
KALIBRIERUNG MAHLWERKE (mit Schrittmotor)	128		
INFO	128		
KALIBRIERUNG DER WAAGE	129		
KOPIE DER PARAMETER	130		
KONFIGURATION ZURÜCKSETZEN	130		
DIAGNOSE	131		
C-AUTOMATION	132		



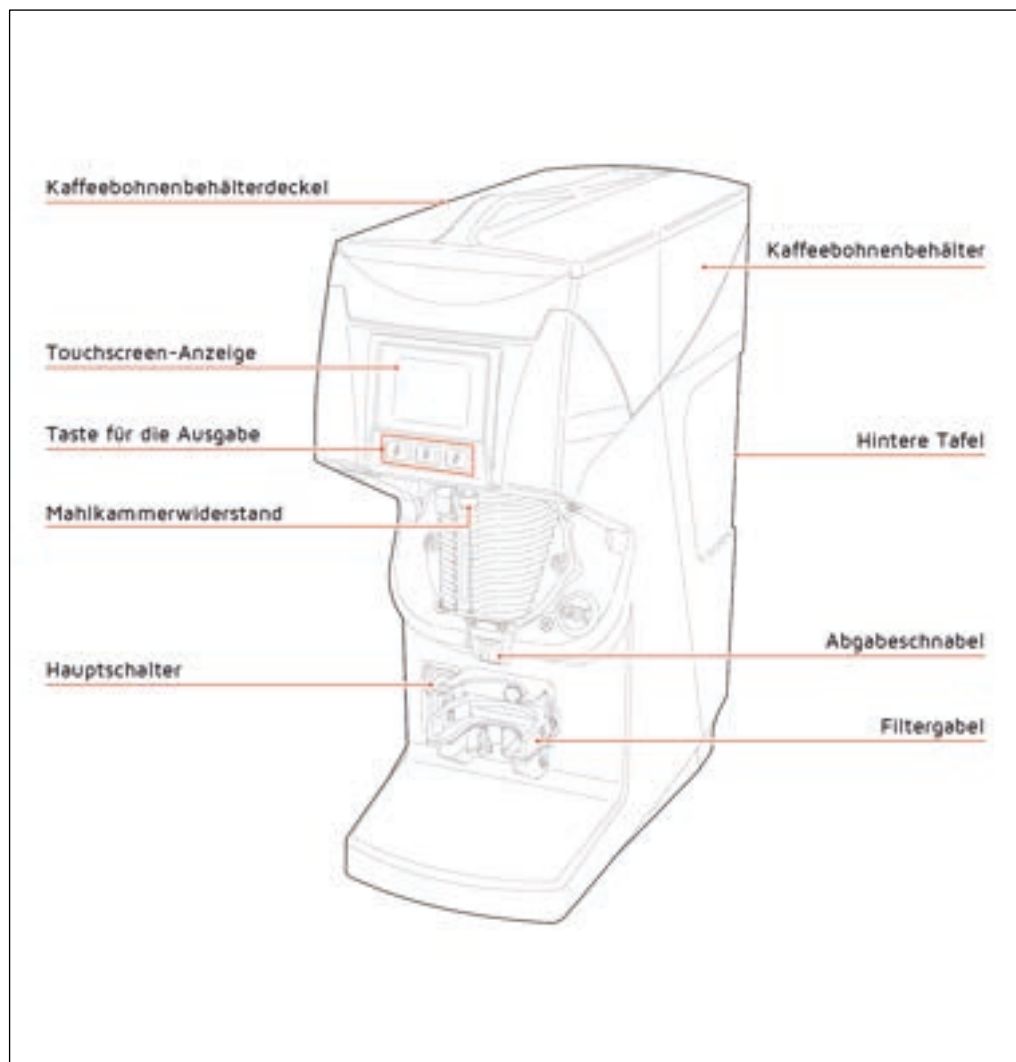
TECHNISCHE DATEN

Zur Identifizierung des Geräts ist die Zeichenfolge abzulesen, die hinter ‘SERIENNUMMER’ auf dem in diesem Handbuch eingeklebten bzw. am Gerät selbst angebrachten Typenschild erscheint. Die entsprechende Spannung wählen.

MODELL		GX 85 WAM		GX 85 TAM		GX 75HS TAM	
Ausführung		Gravimetrisch		Zeitgesteuert		Zeitgesteuert High Speed	
Spannung	V	110	220/240	110	220/240	110	220/240
Frequenz	Hz	50	50 / 60	50	50 / 60	50	50 / 60
Gesamtleistung	W	700		700		1150	
Mhl- geschwindigkeit	g/s	3 / 3,5		3 / 3,5		4,5 / 5,5	
Trichter	kg (lb)	2 (4,4)		2 (4,4)		2 (4,4)	
Nettogewicht	kg (lb)	21,5 (47,4)		21,5 (47,4)		21,5 (47,4)	
Bruttogewicht	kg (lb)	24 (53)		24 (53)		24 (53)	
Höhe	mm (in)	518 (20,4)		518 (20,4)		518 (20,4)	
Breite	mm (in)	202 (8)		202 (8)		202 (8)	
Tiefe	mm (in)	416 (16,4)		416 (16,4)		416 (16,4)	



BESCHREIBUNG DER MASCHINE



GX85W Es handelt sich um eine professionelle Dosier-Kaffeemühle, die im Modus **GRAVIMETRICO (GRAVIMETRISCH)** gemahlene Kaffee dosiert ausgibt, was höchste Präzision während der Kaffeemahlphase garantiert.

Dank der Technologie **C-AUTOMATION** empfehlen wir die Verwendung der Dosier-Kaffeemühle **GX85W** zusammen mit der Kaffeemaschine **NUOVA AURELIA**.

Auf der Rückseite hat der Hersteller außerdem eine Tafel angebracht, auf der man beliebige Notizen mit Kreide notieren kann, die mit einem feuchten Tuch abgewischt werden kann.



INSTALLATION

DIE VORBEREITUNG STEHT IN DER VERANTWORTUNG DES KÄUFERS

Vorbereitung des Auf

Der Käufer muss eine geeignete Auflagefläche zur Verfügung stellen, um das Gewicht der Maschine zu tragen.

Elektrische Prädisposition

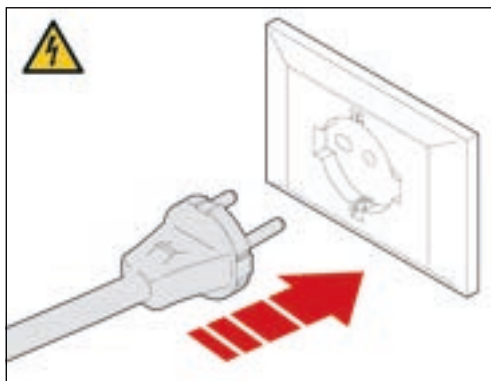


Das elektrische System muss den am Installationsort geltenden nationalen Vorschriften entsprechen und effizient geerdet sein.



Die Stromversorgungskabel müssen entsprechend dem von der Maschine benötigten Maximalstrom so bemessen sein, dass der gesamte Spannungsabfall bei Volllast weniger als 2% beträgt.

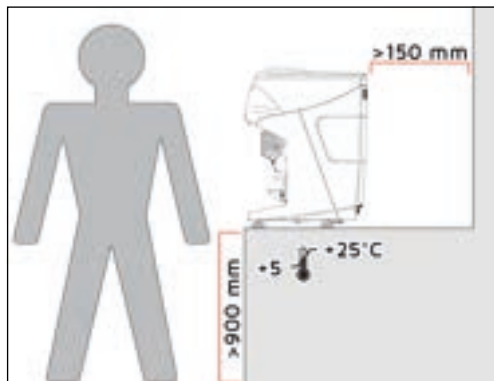
STROMANSCHLUSS



Bevor Sie die Maschine an ein Stromnetz anschließen, überprüfen Sie, ob die auf dem Typenschild der Maschine angegebenen Daten mit den Daten des Stromnetzes übereinstimmen.

Verbinden Sie den Netzstecker mit der Steckdose.

POSITIONIERUNG



Überprüfen Sie vor der Installation der Maschine, ob die beanspruchte Fläche mit den Gesamtabmessungen und dem Gewicht der Maschine kompatibel ist.



Ergreifen oder nehmen Sie die Maschine niemals am Kaffeebohnenbehälter, um Sie zu transportieren oder zu handhaben.

Stellen Sie die Maschine auf eine horizontale Ebene, die mindestens 900 mm über dem Boden liegt.

Halten Sie mindestens 150 mm um die Maschine herum, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.

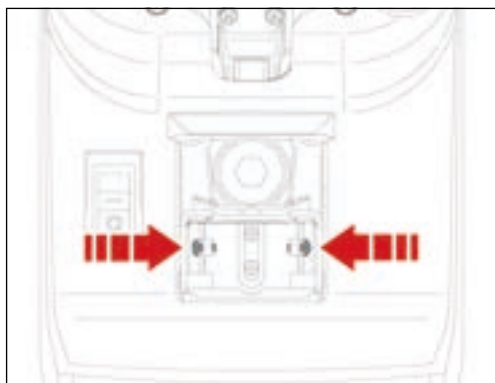
AUFHEBUNG DER BLOCKIERUNG DER WAAGE



Nachdem Sie die Maschine an das Stromnetz angeschlossen haben, entfernen Sie vor dem Gebrauch das Sicherheitsschloss.

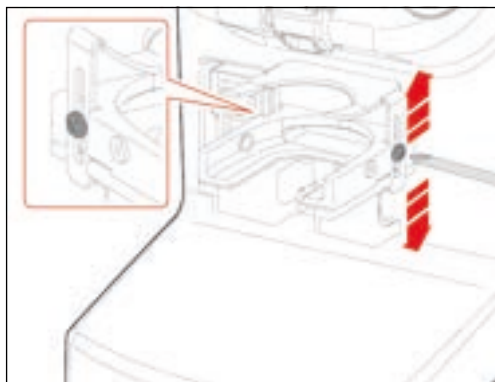


MONTAGE UND DEMONTAGE DER FILTERHALTERGABEL



Um die Filterhaltergabel zu befestigen oder zu demonstrieren, verwenden Sie einen Schraubendreher an den Befestigungsschrauben der Gabel.

HÖHENVERSTELLUNG DER SIEBTRÄGERGABEL



Lösen Sie die seitlichen Schrauben zur Höhenverstellung der Filtergabel mit einem Schraubendreher.

Es empfiehlt sich, die Schraube nicht ganz herauszuschrauben.

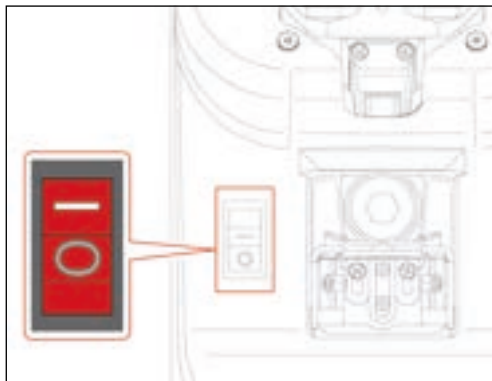
Die Gabel höher oder tiefer stellen, bis sie den Abmessungen des Siebträgers entspricht. Wenn Sie die richtige Position gefunden haben, achten Sie auf eine gute Nivellierung und ziehen Sie die seitlichen Einstellschrauben fest.

VERWENDUNG



Der Bediener muss vor Beginn des Betriebs sicherstellen, dass er die Sicherheitsvorschriften dieses Handbuchs gelesen und einwandfrei verstanden hat.

INBETRIEBNAHME DER MASCHINE



Die Dosier-Kaffeemühle **GX85W** verfügt über einen Netzschalter vorne auf der linken Seite.

Die Taste hat zwei Status:

- 0 = Maschine ausgeschaltet.
- I = Maschine mit Leistung.

Nachdem Sie die in den vorherigen Kapiteln beschriebenen Schritte ausgeführt haben, drücken Sie den Hauptschalter auf die Position „I“, um die Maschine einzuschalten.





Beim ersten Einschalten oder nach einem Zurücksetzen muss der qualifizierte Techniker zunächst einige allgemeine Parameter anhand eines Assistenten einstellen:

- Display-Sprache.
- Datum und Uhrzeit.
- Maßeinheit.

Diese Einstellungen bleiben für spätere Startvorgänge abgespeichert und können bei Bedarf über die Anzeige in den Menüs Sprache und Tasten und Display geändert werden.

Bei nachfolgenden Startvorgängen wird auf dem Display die Begrüßungsseite mit dem Logo **Nuova Simonelli** für 2 Sekunden angezeigt.



Danach wird der **Hauptbildschirm** angezeigt.

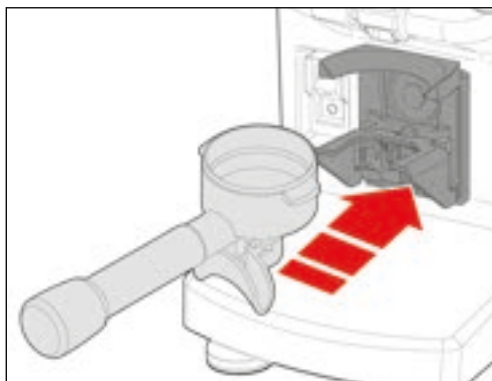
EINSATZBEREITSCHAFT



Den Deckel vom Behälter öffnen und Kaffeebohnen einfüllen.

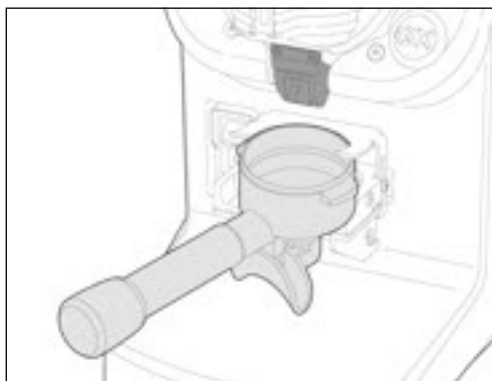
Ziehen Sie an der Lasche im Inneren des Behälters, damit die Kaffeebohnen zum Mahlwerk gelangen können.

DOSIERUNGEN



Setzen Sie den Filterhalter in die Gabel ein.

Die Maschine führt das Tara-Verfahren durch und die Ausgabe beginnt automatisch bis zur eingestellten Grammatur.



Die Gabel ist mit einer Filterhalter-Haltevorrichtung ausgestattet.

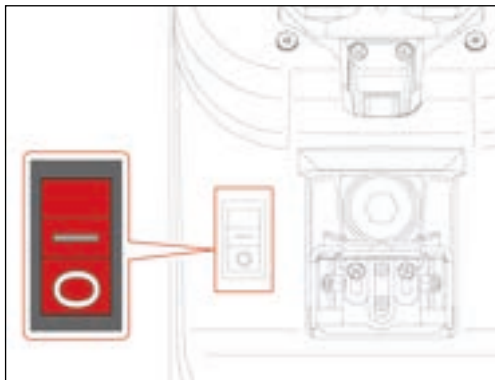
Dieses Gerät ist für **Nuova Simonelli**-Filterhalter mit Sensor oder für Standardversionen konzipiert.



Um Verstopfungen der Düse zu vermeiden, den Filterhalterbecher an der Gabel festhalten.



AUSSCHALTEN



Um die Maschine auszuschalten, drücken Sie die Ausschalttaste an der Vorderseite links in die Position „0“.

Bei längeren Pausen sollte aus Sicherheitsgründen auch der Stecker aus der Steckdose gezogen werden.





EINFÜHRUNG IN DIE PROGRAMMIERUNG

Die Programmierung ermöglicht neben den Einstellungen des Dosierers selbst die Auswahl der Kommunikationsstufe zwischen einer **NUOVA AURELIA**-Maschine und dem Dosierer **GX85W**.

C-AUTOMATION AUS

- ✗ Filterhaltererkennung.
- ✗ Kommunikation mit der Maschine über die abgegebene Dosis.
- ✗ Automatische Abstandseinstellung der Mahlwerke.

C-AUTOMATION ID

- ✓ Filterhaltererkennung.
- ✗ Kommunikation mit der Maschine über die abgegebene Dosis.
- ✗ Automatische Abstandseinstellung der Mahlwerke.

C-AUTOMATION AUTO-FULLY

- ✓ Filterhaltererkennung.
- ✓ Kommunikation mit der Maschine über die abgegebene Dosis.
- ✓ Automatische Abstandseinstellung der Mahlwerke.

EINSCHALTEN DES DISPLAYS



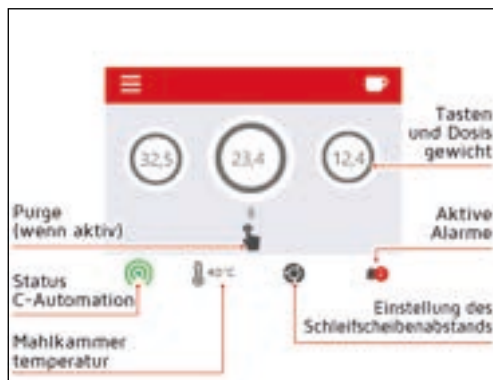
Beim Einschalten erscheint auf dem Display für 2 Sekunden das Logo von **Nuova Simonelli**.

ERSTE INBETRIEBNAHME

Informationen zur ersten Inbetriebnahme der Maschine finden Sie im Abschnitt **EINSCHALTEN DER MASCHINE**.



HAUPTBILDSCHIRM



- Nur sichtbar, wenn die Option **Schrittmotor** aktiviert ist.
- Nur sichtbar, wenn die entsprechende Verbindung aktiv ist.
- Nur sichtbar, wenn aktive Alarme vorhanden sind.

Darüber hinaus ermöglicht der **Hauptbildschirm** den Zugriff auf:

- Rezeptmenü.
- Alarmmenü (Anzeige aktiver Alarme).
- Hauptmenü.

GRAVIMETRISCHER ABGABEMODUS



Das Display zeigt die Gramme der Dosierung an. Den Filterhalter einsetzen, um den Mahlvorgang zu starten.

ABGABEMODUS C-AUTOMATION



Die Dosier-Kaffeemühle startet die Tara-Berechnung. Wenn der Bediener die Hand nicht vom Filterhalter nimmt, zeigt das Display „**Hand entfernen**“ an.



Nach der Tara-Funktion beginnt die Abgabe und das abgegebene Gewicht wird auf dem Display angezeigt.



Am Ende wird die Abgabe auf dem Display bestätigt und der Filterhalter kann entfernt werden.



Wenn die Option **C-Automation** aktiv und verbunden ist, erkennt die Mühle den Filterhalter und gibt automatisch die zugehörige Dosis ab.

Weitere Informationen zu C-Automation finden Sie in der entsprechenden Dokumentation.



Das Display zeigt „**PF nicht zugeordnet**“ an und der Mahlvorgang startet nicht, wenn der Filterhalter nicht erkannt wird.

Im Falle eines Fehlers oder einer fehlgeschlagenen Kommunikation kann der Mahlvorgang manuell durch Drücken einer Portionstaste gestartet werden.



BARISTA-ABGABEMODUS



Drücken Sie eine Dosierungstaste, um auf die Abgabeseite im **Barista-Modus** zuzugreifen.



oder drücken, um die Dosis in Echtzeit zu ändern und die Abgabe durch Einsetzen des Filterhalters zu starten.

Drücken Sie die Dosistaste, um zum **Hauptbildschirm** zurückzukehren.

Funktion bei C-Automation im Auto-Fully-Modus nicht verfügbar.

ABGABEMODUS STOP & GO



Wenn die Option **Stop&Go** für die ausgewählte Dosis aktiviert ist, wird das Abgabesymbol wie in der Abbildung gezeigt.

Mit dieser Funktion können Sie das Mahlen derselben Dosis unterbrechen und wieder aufnehmen. Das Mahlen stoppt, wenn die Hälfte der Dosis erreicht ist, und die gewählte Dosis blinkt auf dem Display. Um das Mahlen abzuschließen, die blinkende Dosis drücken.

REZEPTMENÜ



Drücken Sie auf dem **Hauptbildschirm** die Taste , um das **Rezeptmenü** zu öffnen.





Das ausgewählte Rezept  wird rot hervorgehoben

 Neues Rezept.

 Rezept ändern.

 Rezept löschen.

Das Standardrezept und das momentan ausgewählte Rezept können nicht aus der Liste gelöscht werden.

Scrollen Sie mit   durch die Liste der gespeicherten Rezepte.



- **Reinigung:** Ermöglicht das Mahlen durch Drücken des Symbols .
- **Barista:** Ermöglicht das Ändern des Rezepts über das Hauptmenü.
- **Timer-Modus:** Ermöglicht die Einstellung der Dosis in Sekunden.
- **Stop&Go:** Ermöglicht das Mahlen derselben Dosis zu unterbrechen und wieder aufzunehmen. Das Mahlen stoppt, wenn die Hälfte der Dosis erreicht ist, und die gewählte Dosis blinkt auf dem Display. Um das Mahlen abzuschließen, die blinkende Dosis drücken.

- **Dosis:** Ermöglicht die Einstellung der abgegebenen Dosis.
- **Temp.°C:** Ermöglicht die Einstellung der Temperatur der Mahlkammer.
- **PF koppeln:** Ermöglicht die Zuordnung von Filterhalten mit ID-Sensor zum Rezept.

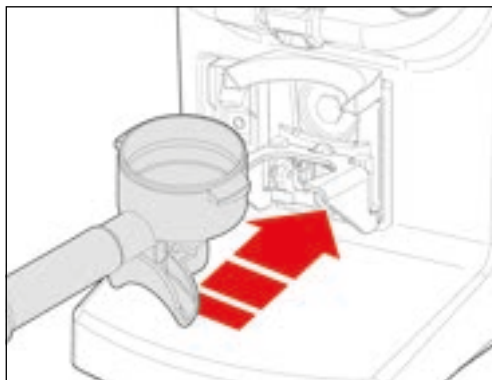
 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.

OPTION PF KOPPELN



Wenn die Option **PF koppeln** aktiviert ist, kann auf die entsprechende Seite zugegriffen werden, um die Filterhalterkopplungen zu verwalten.



Um die Filterhalter dem Rezept zuzuordnen, muss der Filterhalter selbst auf der Gabel positioniert werden.



Drücken Sie die gewünschten Abgabetasten, denen der Filterhalter zugeordnet werden soll.

Wenn eine Taste gedrückt wird, wird das entsprechende Zuordnungsfeld auf dem Display ausgefüllt und die Taste leuchtet auf.

REZEPTPARAMETER

Parameter	Min	Max	Standardwert	Radstand
Purge	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS
Barista-Modus	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS
Timermodus	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS
Stop&Go (Dosis 1-2-3)	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS
Dosis 1 *	1 s 1 g	90 s 90 g	2,4 s 8 g	0,1 s 0,1 g
Dosis 2 *	1 s 1 g	90 s 90 g	4,8 s 16 g	0,1 s 0,1 g
Dosis 3 *	1 s 1 g	90 s 90 g	5,4 s 18 g	0,1 s 0,1 g
Temp. °C	20°C	50°C	30°C	0,5°C
PF koppeln *	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS

* Wenn **C-Automation** auf **Auto-Fully** eingestellt ist, können die Dosen nur in Gramm eingestellt werden und der Standardwert von **PF koppeln** ist **ON**.

SPEICHERN VON REZEPTEN



Verwenden Sie die alphanumerische Tastatur, um den Namen des Rezepts einzugeben, der in der Liste angezeigt wird, und drücken Sie  zum Speichern.

Wenn sich in der Liste ein Rezept mit demselben Namen befindet, wird auf dem Display eine Bestätigung zum Überschreiben angefordert.

REZEPT-OPTIONEN

FÜR DIE MASCHINENKONFIGURATION

Optionen Rezepte	C-Automation-Level		
	C-Auto OFF	C-Auto ID	C-Auto Auto-Fully
Purge	✓	✓	✓
Barista-Modus	✓	✗	✗
Timermodus	✓	✓	✗
Stop&Go	✓	✗	✗
Dosis	✓	✓	✓
Temp. °C	✓	✓	✓
PF koppeln	✗	✓	✓



ALARM-MENÜ



Auf dem **Hauptbildschirm** ist das Symbol des **Alarmmenüs** nur sichtbar, wenn ein Fehler vorliegt.

In diesem Fall drücken Sie die Taste , um das **Alarmmenü** aufzurufen.

Die sichtbare Nummer im Symbol identifiziert den vorhandenen Fehler.

LISTE DER ALARME

Alarm-nummer	Beschreibung
1	Temperaturfühler offen
2	Temperaturfühler im Kurzschluss
3	Fehler beim Lesen der Waage
4	Filterhaltersensor außen
5	Filterhaltersensor KO
6	Stromversorgung Filterhaltersensor KO
7	Absorption Filterhaltersensor KO
8	Fehler Filterhaltersensor
9	Allgemeiner Alarm Filterhaltersensor

HAUPTMENÜ



Drücken Sie vom **Hauptbildschirm** die Taste , um das Hauptmenü aufzurufen:

-  Sprache.
-  Technische Einstellungen.
-  Zähler.
-  Tasten und Display.
-  Zurück zum **Hauptbildschirm**.

Für den Zugriff auf die technischen Einstellungen ist die Eingabe des Passworts erforderlich.

SPRACHE



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um die Anzeige **Sprache** festzulegen:

- Italienisch.
- Englisch.
- Französisch.
- Deutsch.
- Spanisch.

 Speichern Sie die Einstellungen und kehren Sie zur vorherigen Seite zurück.

ZÄHLER



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Zählermenü** aufzurufen:

-  Teilzähler.
-  Gesamtzähler.
-  Vorherige Seite.

TEILZÄHLER



Drücken Sie im **Zählermenü** die Taste , um auf die **Teilzähler** zuzugreifen:

- Dosis 1, 2 und 3.
- Spülungen.

 Teilzähler zurücksetzen.

 Vorherige Seite.

GESAMTZÄHLER



Drücken Sie im **Zählermenü** die Taste , um auf die Anzeige der **Gesamtzähler** zuzugreifen.

Auf der ersten Seite werden die **Gesamtzähler** angezeigt, die nicht zurückgesetzt werden können.

 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.





Auf der zweiten Seite wird die Anzahl der **insgesamt erfolgreich durchgeführten Tests angezeigt**.

 Vorherige Seite.



Die zweite Seite ermöglicht den Zugriff auf:

 Summer (Buzzer).

 Vorherige Seite.

TASTEN UND DISPLAY



Drücken Sie im **Hauptmenü** die Taste , um das **Menü Tasten und Display** aufzurufen.

Die erste Seite ermöglicht den Zugriff auf:

 Maßeinheit (Unit).

 Helligkeit.

 Bildschirmschoner.

 Datum und Uhrzeit.

 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.

Maßeinheiten (Unit)



Drücken Sie im **Menü Tasten und Display** die Taste , um das Menü **Maßeinheiten** aufzurufen.

Auf der ersten Seite kann die Maßeinheit zwischen °C und °F und die Anzeige auf dem **Hauptbildschirm** des **Gewichtseingestellt** werden:

- **Tatsächlich:** Während der Abgabe wird das tatsächliche Gewicht angezeigt, das von der Waage gemessen wird.
- **Gewicht einstellen:** Während der Abgabe wird das eingestellte Gewicht des gewählten Rezepts angezeigt.
- **AUS:** Das Gewicht wird nicht auf dem **Hauptbildschirm** angezeigt.

 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.





Auf der zweiten Seite kann die **Temperaturanzeige** auf dem **Hauptbildschirm** eingestellt werden.

> Einstellungen speichern.

< Vorherige Seite.

HELLIGKEIT



Drücken Sie im **Menü Tasten und Display** die Taste , um die **Helligkeit** einzustellen:

- Externe LEDs (2 - 10).
- Display (1 - 10).
- LED-Leiste (EIN/AUS).

< Vorherige Seite.

BILDSCHIRMSCHONER



Drücken Sie im **Menü Tasten und Display** die Taste , um die Einstellungen des **Bildschirmschoners** aufzurufen. Auf dem Display wird ein Assistent sichtbar sein, der Ihnen erlaubt, einen Bildschirmschoner über einen USB-Stick zu laden.

 Bild löschen.

< Vorherige Seite.

DATUM UND UHRZEIT



Drücken Sie im **Menü Tasten und Display** die Taste , um die Einstellungen für **Datum und Uhrzeit** des Displays aufzurufen.

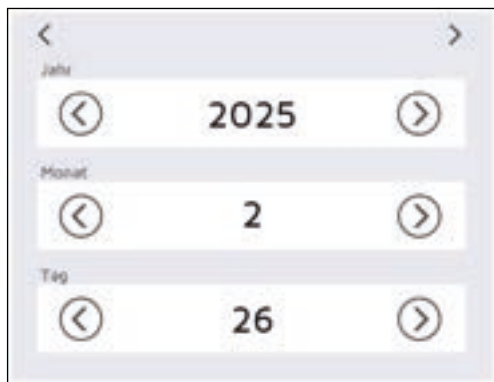
Auf der ersten Seite können Sie Folgendes einstellen:

- Uhrzeit.
- Minute.

> Nächste Seite.

< Vorherige Seite.





Auf der zweiten Seite können Sie Folgendes einstellen:

- Jahr.
- Monat.
- Tag.

Vorherige Seite.

SUMMER (BUZZER)



Drücken Sie im **Menü Tasten und Display** die Taste , um die Displaytöne zu aktivieren oder zu deaktivieren:

Summer deaktiviert.

Summer aktiviert.

Vorherige Seite.

TECHNISCHEN EINSTELLUNGEN



Drücken Sie im Hauptmenü die Taste , um das Menü der **Technischen Einstellungen** aufzurufen.

Dieses Menü ermöglicht die Einstellung empfindlicher Parameter, die im Falle von Einstellungsfehlern zu Fehlfunktionen der Maschine führen können.

Der Zugriff auf die **Technischen Einstellungen** ist nur nach Eingabe des 4-stelligen Passworts möglich.



Nach der Eingabe des Passworts drücken Sie zur Bestätigung die Taste .



Auf der ersten Seite können Sie auf Folgendes zugreifen:

-  Wartung.
-  Passwort.
-  Einstellungen.
-  Kalibrierung Mahlwerke.
-  Informationen.
-  Kalibrierung der Waage (sichtbar, wenn gravimetrisch).
-  Nächste Seite.
-  Vorherige Seite.



Auf der zweiten Seite können Sie auf Folgendes zugreifen:

-  Parameterkopie.
-  Konfiguration zurücksetzen.
-  Diagnose.
-  C-Automation (nur sichtbar, wenn aktiviert).
-  Vorherige Seite.
-  Zurück zum **Hauptmenü**.

WARTUNG



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Wartung** aufzurufen:

-  Warnhinweise.
-  Wartungsalarm.
-  Vorherige Seite.

WARNHINWEISE



Drücken Sie im Menü **Wartung** die Taste , um den **Warnhinweise** aufzurufen.

-  Löscht den fehlerhaften Eintrag.
-  Vorherige Seite.



WARTUNGSSALARM



Drücken Sie im Menü **Wartung** die Taste , um die Einstellung des **Wartungsalarms** aufzurufen.

Die Anzahl der Zyklen wird in Schritten von jeweils 5000 Zyklen (5000 - 50000) eingestellt.

 Vorherige Seite.

EINSTELLUNG PASSWORT



Drücken Sie im Menü **Passwort** die Taste , um ein **Neues Passwort** festzulegen. Drücken Sie auf die entsprechenden Felder, um über die numerische Tastatur das **Alte Passwort** und das **Neue Passwort** einzugeben. Drücken Sie dann zur **Bestätigung** die Taste .

 Vorherige Seite.

PASSWORT



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das **Menü Passwort** aufzurufen:

 Einstellung Passwort.

 Berechtigungsverwaltung.

 Vorherige Seite.

BERECHTIGUNGSVERWALTUNG



Drücken Sie im Menü **Passwort** die Taste , um das Menü der Verwaltung der **Berechtigungen** aufzurufen, in dem Sie auswählen können, auf welche Funktionen der Benutzer zugreifen kann:

- Rezepte.
- Sprache.
- Zähler.
- Tasten und Display.

 Ausgewählte Funktion (in Rot).

Wenn der Benutzer versucht, auf eine Funktion zuzugreifen, für die er nicht berechtigt ist, wird das Passwort angefordert.

 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.



EINSTELLUNGEN



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Konfiguration der Maschine** aufzurufen.

Auf der ersten Seite können Sie Folgendes einstellen:

- Typ des Dosierers zwischen **Timer** oder **Gravimetrisch**.
- Skala der **Wägezelle** von 3 oder 9 kg. Nur sichtbar, wenn es sich um den **Gravimetrischen Typ** handelt.

Parameter	Min	Max	Standardwert	Radstand
Fan	AUS	EIN	EIN	EIN/AUS
Fan-Zeit	10 s	30 s	10 s	1 s
Fan-Offset	0°C	10°C	0°C	1°C



Auf der dritten Seite kann der Widerstand in der Mahlkammer zum Heizen aktiviert oder deaktiviert werden:

-  **Heizung** deaktiviert.
-  **Heizung** aktiviert.

Außerdem ist die vom Temperaturfühler erfasste tatsächliche Temperatur sichtbar.

Parameter	Min	Max	Standardwert	Radstand
Heizung	AUS	EIN	AUS	EIN/AUS
Offset-Temp. (°C)	-10°C	10°C	0°C	0,5°C



Auf der zweiten Seite kann der Lüfter aktiviert oder deaktiviert werden:

-  **Lüfter** deaktiviert.
-  **Lüfter** aktiviert.

- Lüfterzeit: Sekunden des Lüfterbetriebs bei Erreichen der eingestellten Temperatur.
- Offset-Lüfter: Der Start des Lüfters wird um die eingestellte Anzahl von Grad (°C) vorweggenommen.

Der Lüfter wird zum Zeitpunkt des Mahlens aktiviert, um die Innentemperatur der Mahlkammer zu senken.





Auf der vierten Seite können die Option **Schrittmotor** und die Option **C-Automation** aktiviert oder deaktiviert werden.

Für den ordnungsgemäßen Betrieb der Maschine muss der Schrittmotor aktiviert bleiben. Wenn die C-Automation aktiviert ist, wird das entsprechende Menü in den Einstellungen angezeigt.

 Nächste Seite.

 Vorherige Seite.

KALIBRIERUNG MAHLWERKE (mit Schrittmotor)



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Kalibrierung der Mahlwerke** aufzurufen.

Drücken Sie , um eine Spülung durchzuführen und Rückstände aus der Mahlkammer zu entfernen.

Bringen Sie die Mahlwerke zum vollständigen Schließen und drücken Sie 3 Sekunden lang auf die eingestellte Nummer, um den Abstand zurückzusetzen und den neuen Startpunkt „Null“ zu definieren (alle Mahlwerke geschlossen).

Verwenden Sie die folgenden Tasten, um den Wert für den Abstand der Mahlwerke zu ändern:

 : -10  : -1  : +1  : +10

+ = größerer Abstand Mahlwerke.

- = weniger Abstand Mahlwerke.

 Vorherige Seite.

INFO



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Informationen** aufzurufen:

- Maschinenmodell.
- Firmware-Versionen.
- Bluetooth-Versionen.

 Vorherige Seite.

Die Aktualisierung der Firmware über das  Symbol ist dem qualifizierten Techniker vorbehalten.



KALIBRIERUNG DER WAAGE

Nur im gravimetrischen Modus.



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die **Kalibrierung der Waage** aufzurufen.

Das verwendete Gewicht von 16 g oder 20 g einstellen und  drücken, um die Kalibrierung zu starten.



Setzen Sie den Filterhalter auf die Gabel und warten Sie, bis der Mahlvorgang beginnt.

Der Mahlvorgang startet automatisch, wenn der Mahl-Dosierer den eingesetzten Filterhalter erkennt.



Das Mahlen stoppt automatisch, wenn das eingestellte Gewicht (16 g oder 20 g) erreicht ist.



Am Ende der Abgabe den Filterhalter entfernen und die abgegebene Dosis mit einer externen Waage wiegen.

Stellen Sie im Feld Waage (g) den auf der externen Waage abgelesenen Wert ein.

Drücken Sie , um zu bestätigen, oder , um die Kalibrierung zu wiederholen.

 Vorherige Seite.



KOPIE DER PARAMETER



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Kopie der Parameter** aufzurufen:

- Rezepte.
- Konfigurierung.

Stecken Sie ein USB-Medium ein, um die Daten zu importieren.

 Vorherige Seite.

KONFIGURATION ZURÜCKSETZEN



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü zum **Zurücksetzen der Konfiguration** aufzurufen.

 Vorherige Seite.

ZURÜCKSETZEN



Aktivieren Sie im Menü für das **Zurücksetzen der Konfiguration**  die Option **Reset** und drücken Sie , um mit dem Reset fortzufahren.

Die Maschine wird vollständig zurückgesetzt und neu gestartet.

Das Steuergerät kehrt zu den Werksparametern zurück und die Konfigurationen gehen verloren.

 Vorherige Seite.

TEST ZURÜCKSETZEN



Aktivieren Sie im Menü für das **Zurücksetzen der Konfiguration**  die Option **Test Reset** und drücken Sie , um mit dem Reset fortzufahren.

Die Maschine wird neu gestartet und es muss erneut das Startverfahren durchgeführt werden.

 Vorherige Seite.

DIAGNOSE



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um das Menü der **Diagnose** aufzurufen.

-  Manueller Test.
-  Automatischer Test.

 Vorherige Seite.

In diesen Menüs können Sie den Betriebsstatus der einzelnen Komponenten der Maschine überprüfen.

-  Test erfolgreich bestanden.
-  Test nicht bestanden.

MANUELLER TEST



Drücken Sie im Menü der **Diagnose** die Taste , um die **Manueller Test** aufzurufen.

Auf der ersten Seite können Sie:

- Die Empfindlichkeit des Touchscreen-Displays überprüfen.
- Die Motordrehung überprüfen.
- Die Funktion der Lüfter überprüfen.
- Die Lichter überprüfen.



Auf der zweiten Seite können Sie:

- Den Kaffee-Präsenzmelder überprüfen.
- Den Filterhaltersensor überprüfen.
- Den Mahlwerkabstand prüfen und kalibrieren (nur bei installiertem Schrittmotor verfügbar).
- Die Wägezelle prüfen und kalibrieren (falls vorhanden).

 Vorherige Seite.

AUTOMATISCHER TEST

Drücken Sie im Menü der **Diagnose** die Taste , um die **Automatischer Test** aufzurufen.

Die Komponententests werden automatisch in der gleichen Reihenfolge wie bei der **Manueller Test** durchgeführt.

Der Empfindlichkeitstest des Touchscreen-Displays ist in der automatischen Prüfung nicht verfügbar.



Nach Abschluss der **Automatischer Test** werden die Testergebnisse angezeigt und der Zähler wird auf der entsprechenden Seite erhöht.

 Vorherige Seite.



Drücken Sie im Menü der **Technischen Einstellungen** die Taste , um die Einstellungen der **C-Automation** aufzurufen.

Nur verfügbar, wenn die Option C-Automation in der Konfiguration des Dosierers aktiviert ist.

Beim Zugriff kann dem Dosierer auf der ersten Seite ein Name zugeordnet und die Automatisierungsstufe ausgewählt werden:

- Automation ID.
- Automation Auto-Fully.

Auf der zweiten Seite kann Folgendes eingestellt werden:

- **Motor Step:** Dies ist der Umrechnungsfaktor der Motorschritte in Bezug auf die Maschinenschritte.
- **Nullsetzung:** Dies ist der Erhöhungs- oder Verringerungsfaktor, ausgedrückt in Motorschritten, um das mechanische Spiel des Motors selbst im Falle einer Umkehrung der Drehrichtung auf Null zu setzen.

 Vorherige Seite.

 Vorherige Seite.

 Nächste Seite (falls Auto-Fully).

 Verlassen des Menüs.

Weitere Informationen zu C-Automation finden Sie in der entsprechenden Dokumentation.



Scannen Sie den **QR Code** das **C-Automation**-Handbuch anzuzeigen



ROUTINEMÄSSIGE REINIGUNG

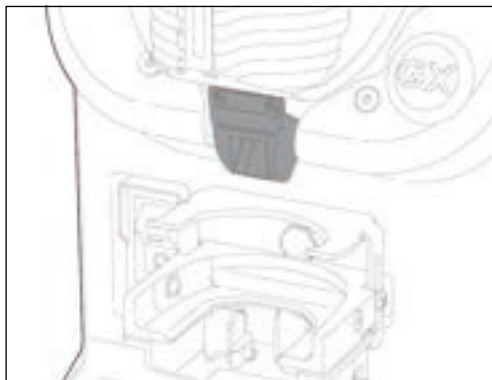
Bevor Reinigungs- und Wartungsarbeiten vorgenommen werden, muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen werden.

Ziehen Sie nicht am Versorgungskabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Stromsteckdose zu ziehen.

Es ist verboten, das Gerät mit Wasserstrahlen oder durch Eintauchen in Wasser zu reinigen.

Keine Lösungsmittel, chlorhaltige oder scheuernde Mittel verwenden.

Bevor der Behälter entfernt wird, muss immer die Lasche geschlossen werden, sonst lässt er sich nicht lösen.



Um den Abgabeschnabel von Kaffeeresten zu befreien sind ein Staubsauger und ein Pinsel zu verwenden, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Flügelklappe nicht auf PET umgeknickt wird.

Diese ist äußerst flexibel, aber ein scharfer Knick könnte den einwandfreien Betrieb so stark stören, dass sie ausgetauscht werden muss.



Entfernen Sie mindestens einmal pro Woche den Bohnenbehälter, der einfach auf den Maschinenkörper gelegt wird und entfernen Sie die von den Kaffeebohnen hinterlassene Ölschicht mit einem sauberen Tuch.

Wenn dieser Vorgang nicht ausgeführt wird, besteht die Gefahr, dass das Fett ranzig wird, was sich negativ auf den gebrühten Kaffee auswirkt.

Verwenden Sie zum Reinigen der Außenteile und der Tafel auf der Rückseite ein feuchtes Tuch.

STÖRUNGSSUCHE

Bei Störungen oder Fehlfunktionen wenden Sie sich an Fachpersonal oder an den technischen Kundendienst des Herstellers.



WARTUNG

Im Wartungsfall die Maschine mit dem AUS-Schalter ausschalten und den Netzstecker ziehen.

Im Fall von Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen die verwendeten Komponenten die für dieses Gerät vorgesehenen Hygiene- und Sicherheitsstandards einhalten. Original-Ersatzteile bieten eine Garantie.

Nach einer Reparatur oder einer Auswechslung der Bestandteile, die in Kontakt mit Wasser und Lebensmitteln kommen, muss der Reinigungsvorgang wie in dieser Broschüre beschrieben vorgenommen werden oder die vom Hersteller angegebenen Vorgänge befolgt werden.

Wenn das Gerät nur kurze Zeit verwendet wurde, warten, bis es abgekühlt ist, bevor irgendwelche Eingriffe daran vorgenommen werden.

Für weitere Eingriffe an der Maschine, an den Händler, wo Sie das Produkt gekauft haben.

Wenn das Gerät versandt werden soll:

- Entleeren Sie den Kaffeebohnenbehälter.
- Das Gerät ausschalten.
- Die Originalverpackung verwenden.
- Die Kontaktangaben mitteilen oder sie in der Schachtel mitgeben.



DISPOSICIONES DE SEGURIDAD

Lea atentamente estas instrucciones, ya que proporcionan indicaciones importantes sobre la seguridad durante las fases de instalación, uso y limpieza de la máquina. El presente Manual es parte integrante de la máquina, por lo que se entrega al usuario. Guardar cuidadosamente este manual para futuras consultas.

La máquina deberá destinarse únicamente al uso descrito en este Manual. Antes de utilizar la máquina, lea bien y comprenda completamente el Manual de instrucciones o, al menos, estas instrucciones de seguridad y puesta a punto.

La máquina solo puede utilizarse con granos de café tostados.

Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con reducidas capacidades físicas, sensoriales o mentales o falta de experiencia y conocimiento, a condición de que estén vigilados o hayan sido formados sobre el uso seguro del aparato y comprendan sus peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento no deben ser efectuados por niños sin la supervisión de un adulto.

Después de desembalar la máquina, cerciorarse del buen estado del aparato. En caso de dudas, no utilizar el aparato y acudir al personal profesionalmente cualificado. No hay que dejar los elementos del embalaje (bolsas de plástico, poliestireno expandido, clavos, etc.) al alcance de los niños porque son potenciales fuentes de peligro, ni tampoco hay que abandonarlos en el medio ambiente.

La máquina solo debe instalarse en locales en los que el uso y el mantenimiento estén restringidos al personal cualificado.

El acceso a las áreas de servicio está reservado a personas que poseen conocimientos y experiencia práctica del aparato, en particular por lo que respecta a la seguridad e higiene.

La máquina debe instalarse sobre una superficie horizontal, plana y estable capaz de soportar su peso y a una altura mínima de 900 mm del suelo.

La temperatura de funcionamiento tiene que estar comprendida entre $[+5, +25]^{\circ}\text{C}$.

La máquina no es adecuada para su instalación en un área donde se usen chorros de agua.

Para facilitar la aireación de la unidad, colocar la parte de aireación de la máquina a 15 cm de las paredes o de otra maquinaria.

El nivel de presión sonora ponderado es inferior a 70 dB(A).

Antes de realizar cualquier operación de instalación, mantenimiento, descarga o ajuste, el técnico cualificado deberá ponerse el equipo de protección individual (EPI) adecuado, como guantes de trabajo y calzado de seguridad.

Antes de conectar la máquina, asegúrese de que los datos de la placa CE coinciden con los de la instalación eléctrica.





Para la seguridad eléctrica de este aparato es obligatorio predisponer la instalación de toma de tierra, acudiendo a un electricista acreditado que deberá controlar que la potencia eléctrica de la instalación sea adecuada a la potencia máxima del aparato indicada en la placa. La garantía expira si las características de la alimentación eléctrica no corresponden a los datos de la placa CE.

En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija de la máquina, pídale a un electricista autorizado que sustituya el enchufe por otro del tipo adecuado y que se asegure de que la sección del cable del sistema es adecuada para la potencia absorbida por la máquina.

Se prohíbe el uso de adaptadores, enchufes múltiples y alargadores. Si su uso es indispensable, será necesario llamar a un electricista acreditado.

Para evitar los riesgos de descarga eléctrica, el uso de la máquina implica el cumplimiento de algunas normas básicas, en particular:

- No tocar el aparato con las manos o los pies mojados;
- No usar el aparato si se está descalzo;
- No usar alargadores en locales que contengan bañera o ducha;
- No tire del cable de alimentación ni de la propia máquina para desconectar el enchufe de la red eléctrica;
- No dejar expuesto el aparato a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, etc.);
- No permita que la máquina sea utilizada por niños, como se ha especificado anteriormente, o por personal no autorizado que no haya leído y comprendido bien la información incluida en este Manual;
- Nunca sumergir el equipo en agua o otros líquidos.

Para evitar recalentamientos peligrosos se recomienda desenrollar totalmente el cable de alimentación. No obstruir las rejillas de aspiración y/o de evaporación.

El cable de alimentación de este aparato no debe ser reemplazado por el usuario. En caso de desperfectos, apagar el aparato y, para su sustitución, acudir exclusivamente al personal profesionalmente cualificado.

Si fuese necesario sustituir el cable de alimentación, podrá realizar la sustitución solo un centro de asistencia autorizado o el Fabricante.

Para las operaciones de limpieza, atenerse exclusivamente a lo previsto en el presente manual.

Durante el uso de la máquina, está prohibido introducir utensilios de cocina o cubiertos en el dispensador o en el recipiente de los granos para extraerlos o manipularlos. Por extracción de eventuales obstrucciones desde el pitorro de dispensación, antes siempre apague la maquina.

En caso de avería o de mal funcionamiento de la maquina, apagarla. Está estrictamente prohibido efectuar intervenciones. Acudir exclusivamente a personal profesionalmente cualificado. La eventual reparación de los productos tendrá que ser efectuada



solamente por el fabricante o por un servicio de asistencia autorizado utilizando exclusivamente recambios originales. El incumplimiento de lo antedicho puede afectar a la seguridad de la máquina.

Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento, el técnico autorizado tiene que desconectar el enchufe y apagar el interruptor de la máquina.

En caso de incendio, cortar la tensión a la máquina mediante el interruptor general. En caso de incendio, está terminantemente prohibido apagar el fuego con agua mientras la máquina esté conectada a la red eléctrica.

La máquina puede utilizarse durante 24 horas al día con servicio intermitente. Los componentes de la máquina se han diseñado y fabricado para tener una duración de al menos 1000 horas de funcionamiento, lo que requiere una limpieza y un mantenimiento rutinario adecuados. Los intervalos de uso recomendados son Ton 30 seg y Toff 60 seg.

EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD

El fabricante **Simonelli Group** no podrá considerarse responsable de los daños, lesiones o situaciones de peligro que se generen como consecuencia de:

- El incumplimiento de las disposiciones de seguridad, instalación, uso, limpieza y mantenimiento incluidas en este Manual.
- Cualquier daño causado por un uso inadecuado, erróneo o irrazonable de la máquina.
- Dejar la máquina encendida sin la presencia y la vigilancia de un operador cualificado.
- La falta de puesta a tierra del sistema eléctrico por parte del comprador.
- Las reparaciones realizadas de forma autónoma sin la autorización del fabricante o sin las competencias adecuadas.
- Desmontar piezas de la máquina, en especial retirar o manipular los dispositivos de seguridad previstos por el fabricante en la fase de diseño.

El fabricante también se reserva el derecho a modificar el Manual sin la obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales, por lo que las imágenes pueden diferir ligeramente de la realidad.

USO PREVISTO

El uso correcto de la máquina deberá atenerse a lo declarado en el presente manual:

- Máquina diseñada y fabricada conforme a lo indicado en la declaración de conformidad.
- La máquina solo puede utilizarse con granos de café tostados.

USO INDEBIDO PREVISIBLE

En este apartado se enumeran solo algunas situaciones de mal uso razonablemente previsible.

- Uso por parte de operadores no profesionales o no debidamente capacitados.
- Tocar la resistencia y/o la resistencia superior con las manos antes de que se hayan enfriado.
- Colocar objetos o materiales que no sean granos de café en el recipiente, o utensilios o cubiertos de cocina en las rejillas de ventilación y/o en el dispensador.
- Obstruir las rejillas de ventilación con trapos u otros elementos.
- Utilizar la máquina si está mojada o con las manos o los pies mojados.



RIESGOS RESIDUALES



A pesar de que el fabricante ha previsto sistemas de seguridad mecánicos y eléctricos, durante el uso de la máquina sigue existiendo el peligro de quemarse al tocar la resistencia o el soporte superior de la máquina.

Inmediatamente después de cada uso y después del apagado, sigue habiendo zonas calientes de la máquina.

ELIMINACIÓN



Cuando se decide dejar de utilizar una máquina de este tipo, se recomienda dejarla inoperativa desconectando el cable de alimentación.

No abandonar la máquina en el medio ambiente: para su eliminación, acudir a un centro autorizado o ponerse en contacto con el fabricante que le facilitará las oportunas indicaciones.



A efectos de la Directiva 2015/863/UE, relativa a la reducción del uso de sustancias peligrosas en aparatos eléctricos y electrónicos, así como a la eliminación de residuos.

El símbolo del contenedor de basura tachado que se muestra sobre el aparato indica que el producto, al final de su vida útil, debe ser tratado por separado respecto a los demás desechos.

El usuario deberá, por tanto, entregar los equipos que han llegado al final de su vida útil a los adecuados centros de recogida selectiva de residuos electrónicos y electro-técnicos, o bien devolverlo al revendedor cuando adquiera un nuevo equipo equivalente, en igual medida.

Una adecuada recogida selectiva y el posterior envío del aparato para su reciclaje, tratamiento y eliminación compatibles con el ambiente, contribuyen a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud, y favorecen el reciclaje de los materiales que componen el aparato. La eliminación abusiva del producto por parte del usuario conlleva la aplicación de las sanciones administrativas objeto del Decreto Legislativo n.22/1997 (art. 50 y siguientes).

TRANSPORTE



La máquina se transporta sobre pallet junto con otras máquinas, dentro de cajas aseguradas al pallet con flejes.

Antes de efectuar cualquier operación de transporte o desplazamiento, el operador deberá ponerse los guantes y calzado de seguridad y un mono de trabajo con elásticos en los extremos.



DESPLAZAMIENTO



Levantar lentamente el pallet a unos 30 cm del suelo y trasladarlo a la zona de carga.

Después de haber controlado que no haya obstáculos, cosas o personas, efectuar la carga.

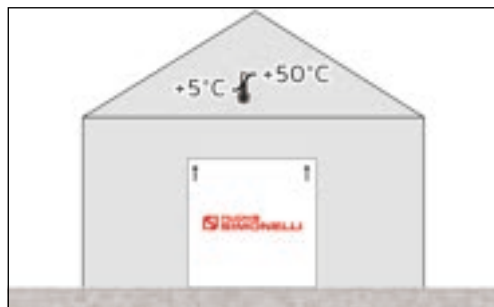
Una vez llegados al destino, con un medio adecuado de elevación (ej. carretilla elevadora o toro), después de haberse asegurado de que no haya cosas o personas en el área de descarga, bajar el pallet al suelo y desplazarlo a unos 30 cm del suelo hasta el área de almacenamiento.



La manipulación de la máquina debe ser efectuada por 2 o más personas.

El fabricante declina toda responsabilidad por posibles daños a cosas o personas debidas al incumplimiento de las normas de seguridad vigentes en tema de elevación y desplazamiento de materiales.

ALMACENAMIENTO



La caja que contiene la máquina deberá almacenarse protegida de los agentes atmosféricos.

Antes de la siguiente operación, comprobar que la carga esté bien colocada y que al cortar los flejes no se caiga.

El operador con guantes y zapatos de seguridad, debe cortar las cimbras o cuerdas y almacenar el producto, para esta operación consultar las características técnicas del producto para ver el peso de la máquina que hay que almacenar y actuar consecuentemente.



ÍNDICE

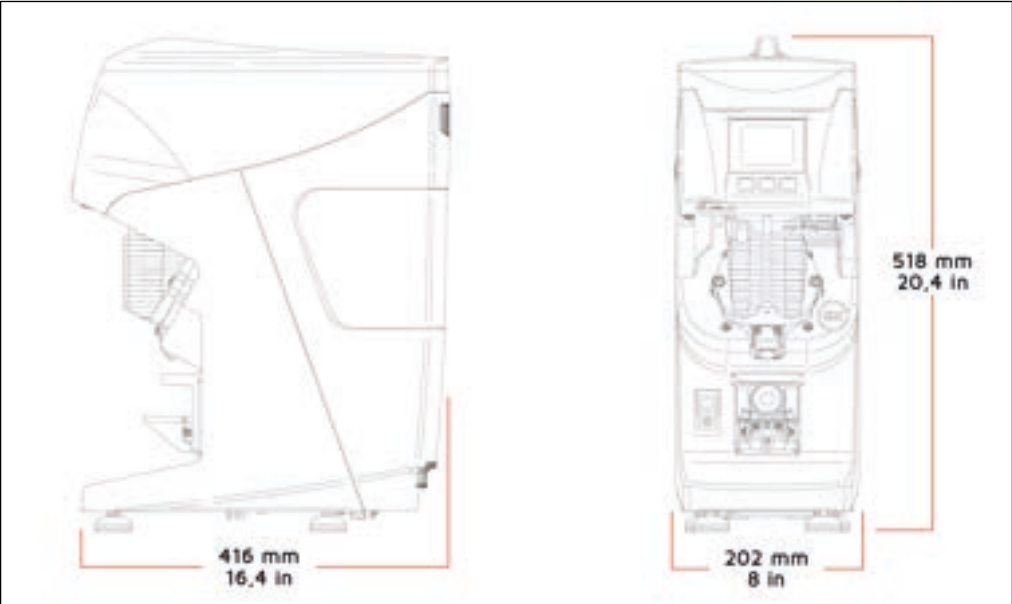
DISPOSICIONES DE SEGURIDAD	135	LIMPIEZA ORDINARIA	166
EXENCIÓN DE RESPONSABILIDAD	137		
USO PREVISTO	137	LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS	166
USO INDEBIDO PREVISIBLE	137		
RIESGOS RESIDUALES	138	MANTENIMIENTO	167
ELIMINACIÓN	138		
TRANSPORTE	138	ESQUEMAS ELÉCTRICOS	168
DESPLAZAMIENTO	139		
ALMACENAMIENTO	139		
DATOS TÉCNICOS	141		
DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA	142		
INSTALACIÓN	143		
PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR	143		
COLOCACIÓN	143		
CONEXIÓN ELÉCTRICA	143		
DESMONTAJE DE BLOQUE DE LA BALANZA	143		
MONTAJE Y DESMONTAJE			
DE LA HORQUILLA PORTAFILTROS	144		
REGULACIÓN ALTURA HORQUILLA PORTAFILTRO	144		
USO	144		
ENCENDIDO DE LA MÁQUINA	144		
PREPARACIÓN PARA EL USO	145		
DISPENSACIÓN DE DOSIS	145		
PARADA DE LA MÁQUINA	146		
PROGRAMACIÓN	147		
INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN	148		
ENCENDIDO DE LA PANTALLA	148		
PRIMERA PUESTA EN MARCHA	148		
PANTALLA PRINCIPAL	148		
MODO DE DISPENSACIÓN GRAVIMÉTRICA	148		
MODO DE DISPENSACIÓN C-AUTOMATION	149		
MODO DE DISPENSACIÓN BARISTA	150		
MODO DE DISPENSACIÓN STOP & GO	150		
MENÚ RECETAS	150		
GUARDAR RECETAS	152		
PARÁMETROS DE LAS RECETAS	152		
OPCIONES DE RECETA PARA LA			
CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA	152		
MENÚ ALARMAS	153		
LISTA DE ALARMAS	153		
MENÚ PRINCIPAL	153		
IDIOMA	154		
CONTADORES	154		
TECLAS Y PANTALLA	155		
AJUSTES TÉCNICOS	157		
MANTENIMIENTO	158		
CONTRASEÑA	159		
CONFIGURACIÓN	160		
CALIBRACIÓN DE LAS MUELAS (con motor Stepper)	161		
INFO	161		
CALIBRACIÓN DE LA BALANZA	162		
COPIAR PARÁMETROS	163		
RESTABLECER CONFIGURACIÓN	163		
DIAGNÓSTICO	164		
C-AUTOMATION	165		



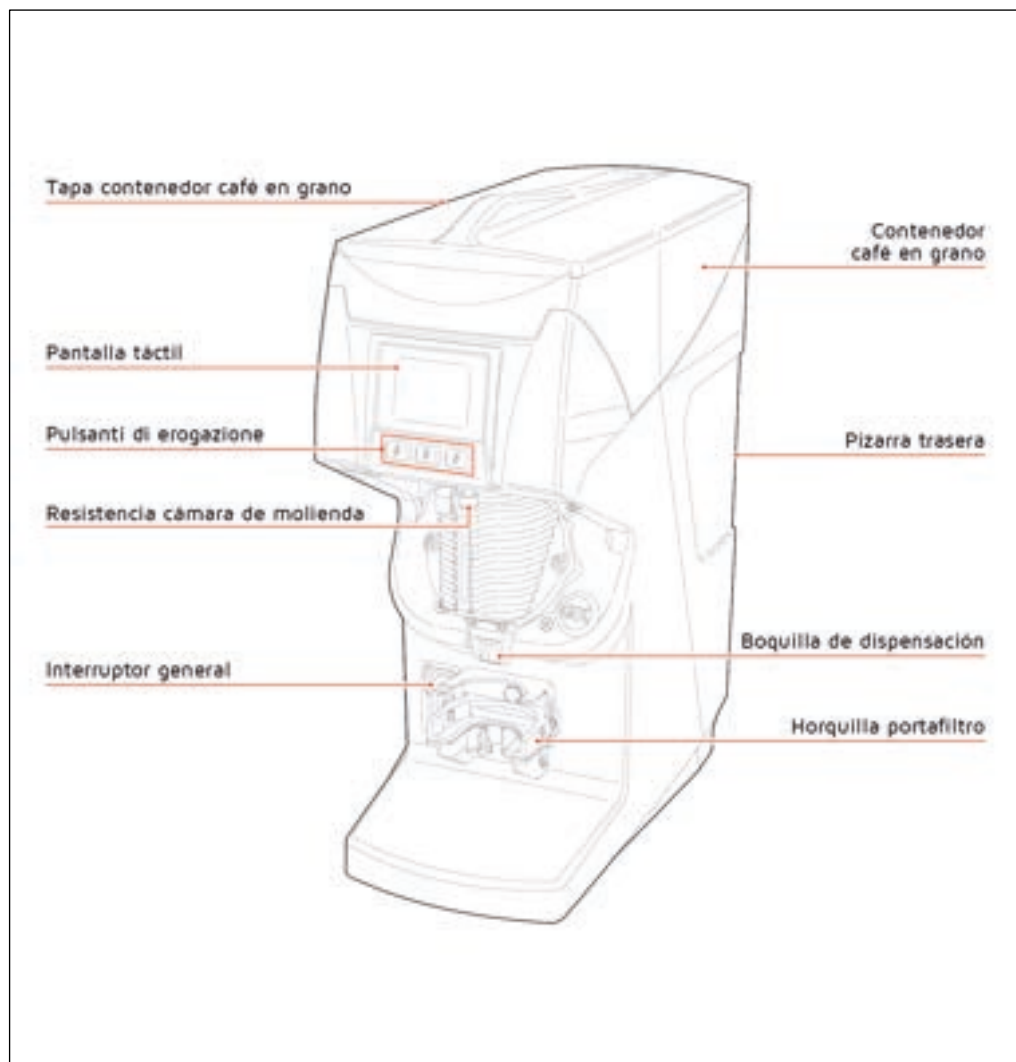
DATOS TÉCNICOS

Para identificar el aparato, leer el código que parece inmediatamente después de “NÚMERO DE SERIE” estampado en la placa aplicada en el presente manual o en el aparato en cuestión y elegir la tensión correspondiente.

MODELO		GX 85 WAM		GX 85 TAM		GX 75HS TAM	
Versión		Gravimétrico		Temporizado		Temporizado High Speed	
Voltaje	V	110	220/240	110	220/240	110	220/240
Frecuencia	Hz	50	50 / 60	50	50 / 60	50	50 / 60
Absorción	W	700		700		1150	
Velocidad molienda	g/s	3 / 3,5		3 / 3,5		4,5 / 5,5	
Tolva	kg (lb)	2 (4,4)		2 (4,4)		2 (4,4)	
Peso neto	kg (lb)	21,5 (47,4)		21,5 (47,4)		21,5 (47,4)	
Peso bruto	kg (lb)	24 (53)		24 (53)		24 (53)	
Altura	mm (in)	518 (20,4)		518 (20,4)		518 (20,4)	
Anchura	mm (in)	202 (8)		202 (8)		202 (8)	
Profundidad	mm (in)	416 (16,4)		416 (16,4)		416 (16,4)	



DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA



GX85W es un molinillo-dosificador de café profesional que dispensa dosis de café molido en modo **GRAVIMÉTRICO**, lo que garantiza la máxima precisión de molido.

Gracias a la tecnología **C-AUTOMATION**, recomendamos utilizar el molinillo-dosificador **GX85W** junto con la cafetera **NUOVA AURELIA**.

Asimismo, el fabricante ha incluido una pizarra en la parte trasera en la que se pueden escribir notas con tiza y que se puede lavar con un paño húmedo.

INSTALACIÓN

PREPARACIONES A CARGO DEL COMPRADOR

Preparación del lugar de instalación

El comprador deberá preparar una superficie de apoyo adecuada para soportar el peso de la máquina.

Preparación eléctrica

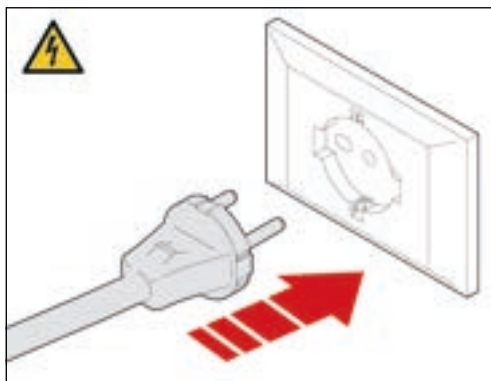


La instalación eléctrica deberá ser conforme a lo indicado en las normas nacionales vigentes en el lugar de instalación y disponer de una puesta a tierra eficiente.



Los cables eléctricos de alimentación deben estar dimensionados en función de la máxima corriente requerida por la máquina, de manera que la caída de tensión total, a plena carga, sea inferior al 2%.

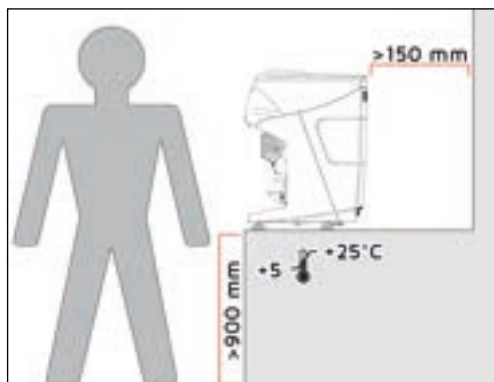
CONEXIÓN ELÉCTRICA



Antes de conectar la máquina a una red eléctrica, controlar que los datos indicados en la placa de la máquina correspondan a los de la red.

Introduzca el enchufe en la toma de corriente.

COLOCACIÓN



Antes de instalar la máquina, comprobar que la zona asignada sea compatible con las dimensiones máximas y el peso de la misma.



Al mover o manipular la máquina, nunca la agarre ni la mueva por el recipiente de granos.

Colocar la máquina sobre una superficie horizontal a una altura mínima de 900 mm del suelo.

Mantener al menos 150 mm en torno a la máquina para permitir una correcta ventilación.

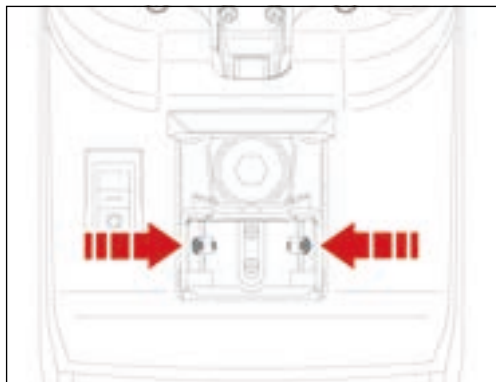
DESMONTAJE DE BLOQUE DE LA BALANZA



Después de conectar la máquina a la red eléctrica y antes de usarla, retire el candado de seguridad.

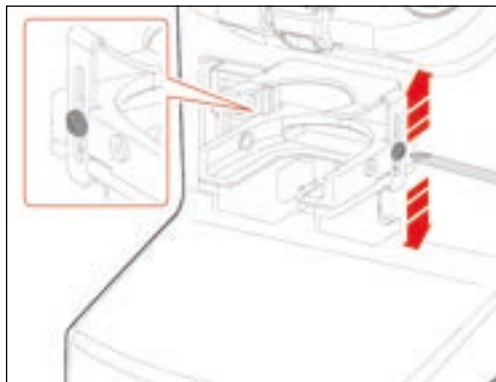


MONTAJE Y DESMONTAJE DE LA HORQUILLA PORTAFILTROS



Para montar o desmontar la horquilla portafiltros, utilice un destornillador sobre los tornillos de fijación de la horquilla.

REGULACIÓN ALTURA HORQUILLA PORTAFILTRO



Utilice un destornillador para aflojar los tornillos laterales para ajustar la altura de la horquilla portafiltro.

Es aconsejable no desenroscar los tornillos completamente.

Levantar o bajar la horquilla para ajustarla en función de las dimensiones del portafiltro.

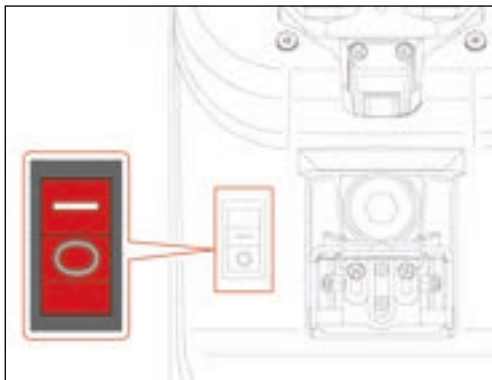
Una vez encontrada la posición correcta, asegúrese de que esté bien nivelada y apriete los tornillos de ajuste laterales.

USO



El operador, antes de comenzar a trabajar, debe asegurarse de haber leído y comprendido bien las disposiciones de seguridad de este manual.

ENCENDIDO DE LA MÁQUINA



El molinillo-dispensador **GX85W** tiene el interruptor de encendido en la parte frontal del lado izquierdo.

El botón tiene dos estados:

- 0 = máquina apagada.
- I = máquina encendida.

Después de realizar las operaciones descritas en los capítulos anteriores, para encender la máquina, pulse el interruptor de encendido en la posición "I".





En el primer encendido o después de un reinicio, un técnico cualificado deberá configurar inicialmente algunos parámetros generales siguiendo un procedimiento guiado:

- Idioma de la pantalla.
- Fecha y hora.
- Unidad de medida.

Estos ajustes se almacenan para posteriores puestas en marcha y, si es necesario, se pueden modificar a través de la pantalla en el menú Idioma y Botones y Pantalla.

En las siguientes puestas en marcha, la pantalla mostrará la página de bienvenida con el logotipo **Nuova Simonelli** durante 2 segundos.



A continuación, estará visible la **Pantalla Principal**.

PREPARACIÓN PARA EL USO

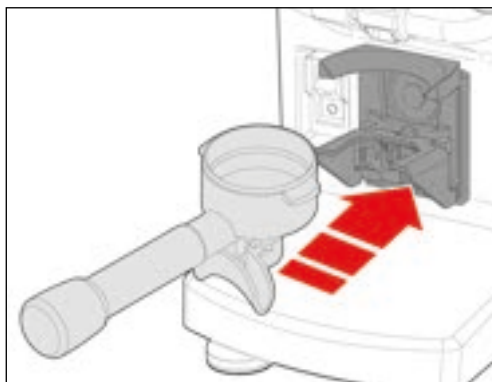


Retirar la tapa del contenedor y rellenarlo con café en grano.

Tire de la lengüeta del interior del recipiente para que los granos de café pasen a los molinillos.

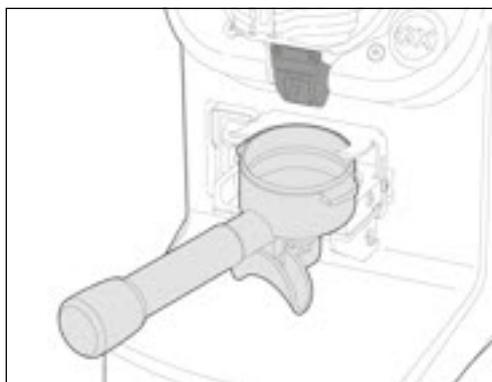


DISPENSACIÓN DE DOSIS



Inserte el portafiltro en la horquilla.

La máquina realizará el tarado y dispensará automáticamente hasta obtener los gramos establecidos.



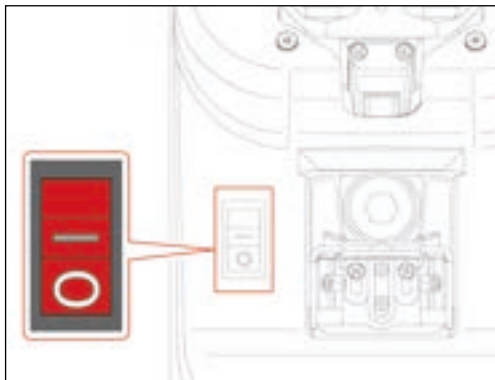
La horquilla está equipada con un dispositivo de sujeción del portafiltro.

Este dispositivo está diseñado para los portafiltros **Nuova Simonelli** con sensor o estándar.



Para evitar obturaciones de la boquilla mantener la copa porta-filtro apoyada sobre la horquilla.

PARADA DE LA MÁQUINA



Para apagar la máquina, mueva el botón de apagado situado en la parte frontal del lado izquierdo a la posición «0».

Si se producen largas pausas y para la seguridad de las personas es una buena norma desconectar también el enchufe de la red.





INTRODUCCIÓN A LA PROGRAMACIÓN

La programación permite, además de los ajustes del propio molinillo-dosificador, elegir el nivel de comunicación entre una máquina **NUOVA AURELIA** y el molinillo-dosificador **GX85W**.

C-AUTOMATION OFF

- ✗ Reconocimiento del portafiltro.
- ✗ Comunicación con máquina por la dosis dispensada.
- ✗ Ajuste de la distancia de los molinillos automatizado.

C-AUTOMATION ID

- ✓ Reconocimiento del portafiltro.
- ✗ Comunicación con máquina por la dosis dispensada.
- ✗ Ajuste de la distancia de los molinillos automatizado.

C-AUTOMATION AUTO-FULLY

- ✓ Reconocimiento del portafiltro.
- ✓ Comunicación con máquina por la dosis dispensada.
- ✓ Ajuste de la distancia de los molinillos automatizado.

ENCENDIDO DE LA PANTALLA

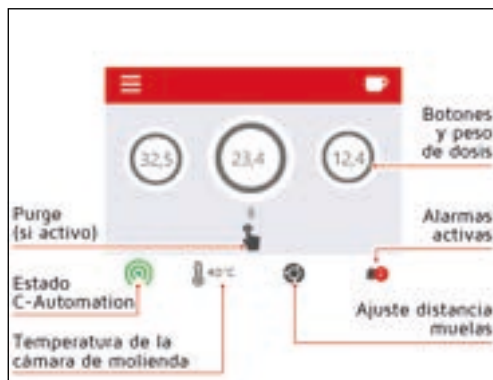


Cuando se enciende, la pantalla muestra el logotipo **Nuova Simonelli** durante 2 segundos.

PRIMERA PUESTA EN MARCHA

Para obtener información sobre el procedimiento de primera puesta en marcha de la máquina, consulte el apartado **ENCENDIDO DE LA MÁQUINA**.

PANTALLA PRINCIPAL



- Visible solo si la opción **Motor Stepper** está activada.
- Visible solo si la conexión correspondiente está activada.
- Visible solo si hay alarmas activadas.

Además, la **Pantalla Principal** permite el acceso a las siguientes funciones:

- Menú Recetas.
- Menú Alarmas (visualización de las alarmas activas).
- Menú Principal.

MODO DE DISPENSACIÓN GRAVIMÉTRICA



En la pantalla se muestran los gramos de la dosis. Inserte el portafiltro para comenzar la molienda.



El molinillo dosificador inicia el cálculo de la tara.

Si el operador no retira la mano del portafiltro, en la pantalla aparecerá «Retirar la mano».



Después de la tara, comienza la dispensación y el peso dispensado aparece en la pantalla.



Al final, en la pantalla se confirma la dispensación y el portafiltro se puede retirar.



Con la opción **C-Automation** activada y conectada, el molinillo reconoce el portafiltro y dispensa automáticamente la dosis asociada.

Para obtener más información sobre la C-Automation, consulte la documentación correspondiente.



En la pantalla se muestra «PF no asociado» y la molinda no comienza al no reconocerse el portafiltro.

En caso de error o falta de comunicación, es posible iniciar la molienda manualmente pulsando un botón de dosis.



MODO DE DISPENSACIÓN BARISTA



Pulse un botón de dosis para acceder a la página de dispensación en el **Modo Barista**.



Pulse  o  para cambiar la dosis en tiempo real y ponga en marcha la dispensación insertando el portafiltros.

Pulse el botón para volver a la **Pantalla Principal**.

Función no disponible con C-Automation en modo Auto-Fully.

MODO DE DISPENSACIÓN STOP & GO



Si la opción **Stop&Go** está habilitada para la dosis seleccionada, el icono de dispensación aparecerá como en la figura.

Esta función permite detener y reanudar la molienda de la misma dosis. La molienda se detendrá cuando vaya por la mitad de la dosis y la dosis seleccionada parpadeará en la pantalla. Para completar la molienda, pulse la dosis parpadeante.

MENÚ RECETAS



Desde la **Pantalla Principal**, pulse el botón  para acceder al **Menú Recetas**.



La receta seleccionada  aparece resaltada en color rojo.

-  Nueva receta.
-  Modificar receta.
-  Eliminar receta.

No es posible eliminar de la lista la receta Default (preseleccionada por defecto) y la receta seleccionada en ese momento.

Desplácese por la lista de recetas guardadas con  .



- **Purge:** permite moler pulsando el icono .
- **Barista:** permite modificar la receta desde el menú principal.
- **Modo Timer:** permite establecer la dosis en cuestión de segundos.
- **Stop&Go:** permite detener y reanudar la molienda de una misma dosis. La molienda se detendrá cuando vaya por la mitad de la dosis y la dosis seleccionada parpadeará en la pantalla. Para completar la molienda, pulse la dosis parpadeante.

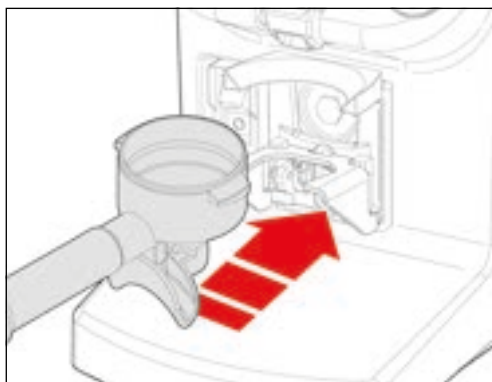
- **Dosis:** permite establecer la dosis dispensada.
- **Temp.°C:** permite establecer la temperatura de la cámara de molienda.
- **Emparejar PF:** permite asociar portafiltros con sensor ID a la receta.

-  Página siguiente.
-  Página anterior.

OPCIÓN EMPAREJAR PF



Si la opción «Emparejar PF» está activada, se puede acceder a la página correspondiente para gestionar los emparejamientos de los portafiltros.



Para asociar los portafiltros a la receta, es necesario colocar el portafiltros en la horquilla.





Pulse los botones de dispensación deseados a los que desea asociar el portafiltros.

Cuando se pulsa un botón, el campo de asociación correspondiente se completa en la pantalla y el botón se ilumina.

PARÁMETROS DE LAS RECETAS

Parámetros	Min	Máx	Valor defecto	Paso
Purge	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Modo Barista	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Modo Timer	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Stop&Go (Dosis 1-2-3)	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Dosis 1 *	1 s 1 g	90 s 90 g	2,4 s 8 g	0,1 s 0,1 g
Dosis 2 *	1 s 1 g	90 s 90 g	4,8 s 16 g	0,1 s 0,1 g
Dosis 3 *	1 s 1 g	90 s 90 g	5,4 s 18 g	0,1 s 0,1 g
Temp.°C	20°C	50°C	30°C	0,5°C
Emparejar PF *	OFF	ON	OFF	ON/OFF

* Si **C-Automation** está configurado en **Auto-Fully**, las dosis solo se pueden configurar en gramos y el valor predeterminado de **Emparejar PF** es **ON**.

GUARDAR RECETAS



Con el teclado alfanumérico, introduzca el nombre de la receta, que aparecerá en la lista, y pulse  para guardarlo.

Si hay una receta con el mismo nombre en la lista, en la pantalla aparecerá un mensaje solicitando confirmar reescribirla.

OPCIONES DE RECETA PARA LA CONFIGURACIÓN DE LA MÁQUINA

Opciones receta	Nivel C-Automation		
	C-Auto OFF	C-Auto ID	C-Auto Auto-Fully
Purge	✓	✓	✓
Modo Barista	✓	✗	✗
Modo Timer	✓	✓	✗
Stop&Go	✓	✗	✗
Dosis	✓	✓	✓
Temp.°C	✓	✓	✓
Emparejar PF	✗	✓	✓



MENÚ ALARMAS



En la **Pantalla Principal**, el icono del **Menú Alarmas** es visible solo si hay un error.

En este caso, pulse el botón  para acceder al **Menú Alarmas**.

El número visible en el icono identifica el error presente.

LISTA DE ALARMAS

Número de alarma	Descripción
1	Sonda de temperatura abierta
2	Sonda de temperatura en cortocircuito
3	Error de lectura de la báscula
4	Sensor de portafiltro fuera
5	Sensor de portafiltro KO
6	Alimentación de sensor de portafiltro KO
7	Absorción de sensor de portafiltro KO
8	Anomalía de sensor de portafiltro
9	Alarma genérica de sensor de portafiltro

MENÚ PRINCIPAL



Desde la **Pantalla Principal**, pulse  para acceder al **Menú Principal**:

-  Idioma.
-  Ajustes técnicos.
-  Contadores.
-  Teclas y pantalla.

 Volver a la **Pantalla Principal**.

Para acceder a los **Ajustes técnicos**, se requiere la introducción de la contraseña.





En el **Menú Principal**, pulse el botón  para establecer el **Idioma** de la pantalla:

- Italiano.
- Inglés.
- Francés.
- Alemán.
- Español.

 Guardar los ajustes y volver a la página anterior.



Desde el **Menú Contadores**, pulse  para acceder a los **Contadores Parciales**:

- Dosis 1, 2 y 3.
- Purgas.

 Poner a cero el contador parcial.

 Página anterior.

CONTADORES



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón  para acceder al **Menú Contadores**:

 Contadores parciales.

 Contadores totales.

 Página anterior.

CONTADORES TOTALES



Desde el **Menú Contadores**, pulse  para acceder a la visualización de los **Contadores Totales**.

En la primera página se muestran los **Contadores Totales**, que no se pueden poner a cero.

 Página siguiente.

 Página anterior.



En la segunda página se muestra el número de **Pruebas Totales** realizadas con un resultado positivo.

Página anterior.



La segunda página permite acceder a:

Zumbador.

Página anterior.

TECLAS Y PANTALLA



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón para acceder al **Menú Teclas y Pantalla**.

La primera página permite acceder a:

Unidad de medida.

Brillo.

Salva pantallas.

Fecha y Hora.

Página siguiente.

Página anterior.

UNIDAD DE MEDIDA



Desde el **Menú Teclas y Pantalla**, pulse para acceder al menú **Unidad de Medida**.

En la primera página, es posible establecer la unidad de medida **°C** o **°F** y la visualización en la **Pantalla Principal** del **Peso**:

- **Real:** durante la dispensación, se muestra el peso real medido por la báscula.
- **Set weight:** durante la dispensación, se muestra el peso establecido de la receta elegida.
- **OFF:** el peso no se muestra en la **Pantalla Principal**.

Página siguiente.

Página anterior.





En la segunda página es posible configurar la visualización de la **Temperatura** en la **Pantalla Principal**.

- > Guardar los ajustes.
- < Página anterior.

BRILLO



Desde el **Menú Teclas y Pantalla**, pulse  para ajustar el **Brillo**:

- Led externos (2-10).
- Pantalla (1-10).
- Barra de ledes (ON/OFF).

 Página anterior.

SALVA PANTALLAS



Desde el **Menú Teclas y Pantalla**, pulse  para acceder a los ajustes del **Salva pantallas**.

En la pantalla podrá visualizar un procedimiento guiado que permite cargar un salva pantallas mediante un soporte USB.

 Eliminar la imagen.

 Página anterior.

FECHA Y HORA



Desde el **Menú Teclas y Pantalla**, pulse  para acceder a los ajustes de **Fecha y Hora** de la pantalla.

En la primera página puede configurar:

- Horas.
- Minutos.

> Página siguiente.

< Página anterior.



En la segunda página puede configurar:

- Año.
- Mes.
- Día.

Página anterior.

ZUMBADOR



Desde el **Menú Teclas y Pantalla**, pulse para activar o desactivar los sonidos de la pantalla:

Zumbador desactivado.

Zumbador activado.

Página anterior.

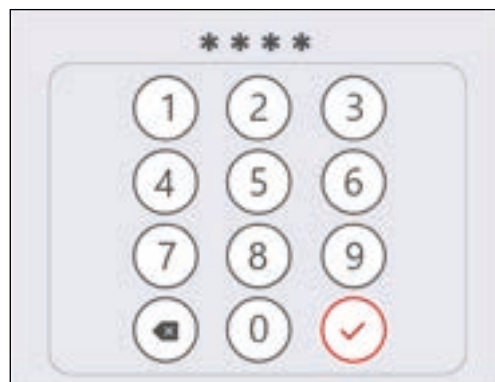
AJUSTES TÉCNICOS



Desde el **Menú Principal**, pulse el botón para acceder al menú de **Ajustes Técnicos**.

Este menú permite establecer parámetros delicados que, en caso de errores de ajuste, podrían causar un mal funcionamiento de la máquina.

El acceso a los **Ajustes Técnicos** solo es posible después de introducir la contraseña, que consta de 4 cifras.



Después de introducir la contraseña, pulse para confirmar.





En la primera página se puede acceder a:

-  Mantenimiento.
-  Contraseña.
-  Configuración.
-  Calibración del molinillo.
-  Información.
-  Calibración de la báscula (visible si es gravimétrico).
-  Página siguiente.
-  Página anterior.



En la segunda página se puede acceder a:

-  Copiar parámetros.
-  Restablecer configuración.
-  Diagnóstico.
-  C-Automation (visible solo si está activada).
-  Página anterior.
-  Volver al **Menú Principal**.

MANTENIMIENTO



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse el botón  para acceder al menú **Mantenimiento**:

-  Historial de Alarmas.
-  Alarma de mantenimiento.
-  Página anterior.

HISTORIAL DE ALARMAS



Desde el menú **Mantenimiento**, pulse  para acceder al **Historial de Alarmas**.

-  Eliminar la línea de error.
-  Página anterior.



ALARMA DE MANTENIMIENTO



Desde el menú **Mantenimiento**, pulse  para acceder a la configuración de la **Alarma de Mantenimiento**.

El número de ciclos se establece en incrementos de 5000 ciclos cada vez (5000 - 50 000).

 Página anterior.

CONTRASEÑA



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder al **Menú de Contraseña**:

 Configuración de la contraseña.

 Gestión de Permisos.

 Página anterior.

CONFIGURACIÓN DE LA CONTRASEÑA



Desde el **Menú Contraseña**, pulsa  para configurar una **Nueva Contraseña**. Pulse en los campos correspondientes para introducir, mediante el teclado numérico, la **Contraseña Antigua**, la **Contraseña Nueva** y, a continuación, pulse  para **Confirmar**.

 Página anterior.

GESTIÓN DE PERMISOS



Desde el **Menú Contraseña**, pulse  para acceder al menú **Gestión de privilegios**, que permite elegir las funciones a las que puede acceder el usuario:

- Recetas.
- Idioma.
- Contadores.
- Teclas y pantalla.

 Función seleccionada (en rojo).

Si el usuario intenta acceder a una función para la que no está habilitado, se le solicitará la contraseña.

 Página siguiente.

 Página anterior.



CONFIGURACIÓN



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder a la **Configuración de la Máquina**.

En la primera página puede configurar:

- Tipo de molinillo-dosificador entre **Temporizado** o **Gravimétrico**.
- Escala de la **celda de carga** de 3 o 9 kg, visible solo si es de tipo **Gravimétrico**.



En la segunda página es posible activar o desactivar el ventilador de refrigeración:

 **Ventilador** desactivado.

 **Ventilador** activado.

- Tiempo de ventilador: segundos de funcionamiento del ventilador cuando se alcanza la temperatura establecida.
- Ventilador Offset: el inicio del ventilador se anticipa en función del número de grados (°C) establecido.

El ventilador se activa en el momento de la molienda para reducir la temperatura interna de la cámara de molienda.

Parámetros	Min	Máx	Valor defecto	Paso
Ventilador	OFF	ON	ON	ON/OFF
Tiempo ventilador	10 s	30 s	10 s	1 s
Ventilador Offset	0°C	10°C	0°C	1°C



La tercera página permite activar o desactivar la resistencia dentro de la cámara de molienda para el calentamiento:

 **Calentamiento** activado.

 **Calentamiento** desactivado.

Además, se puede ver la temperatura real medida por la sonda de temperatura.

Parámetros	Min	Máx	Valor defecto	Paso
Calentamiento	OFF	ON	OFF	ON/OFF
Offset Temp. (°C)	-10°C	10°C	0°C	0,5°C





En la cuarta página es posible activar o desactivar la opción **Motor Stepper** y la opción **C-Automation**.

Para el correcto funcionamiento de la máquina es necesario mantener activado el motor Stepper .

Si la C-Automation está activada, el menú correspondiente se verá en los ajustes.

 Página siguiente.

 Página anterior.

CALIBRACIÓN DE LAS MUELAS (con motor Stepper)



Desde el menú de **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder a la **Calibración de las Muelas**.

Pulse  para purgar y eliminar los residuos de la cámara de molienda.

Cierre completamente los molinillos y pulse durante 3 segundos el número establecido para poner a cero la distancia y definir el nuevo punto «cero» de partida (todos los molinillos cerrados).

Para cambiar el valor relativo a la distancia de las muelas, utilice los siguientes botones:

 : -10  : -1  : +1  : +10

+ = separación de las muelas.

- = acercamiento de las muelas.

 Página anterior.

INFO



Desde el menú de **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder a **Información**, donde podrá consultar:

- Modelo de la máquina.
- Versiones del «firmware».
- Versiones del Bluetooth.

 Página anterior.

La actualización del «firmware» a través del icono  está reservada al técnico cualificado.



CALIBRACIÓN DE LA BALANZA

Solo en el modo Gravimétrico.



Desde el menú de **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder a la **Calibración de la Balanza**.

Ajuste el peso utilizado a 16 g o 20 g y pulse  para iniciar la calibración.



Inserte el portafiltros en la horquilla y espere a que comience la molienda.

La molienda comienza automáticamente cuando el molinillo-dosificador detecta el portafiltros insertado.



La molienda se interrumpe automáticamente cuando se alcanza el peso establecido (16 g o 20 g).



Al final de la dispensación, retire el portafiltro y pese la dosis dispensada con una báscula externa.

En el campo **Peso de la báscula (g)**, establezca el valor leído por la báscula externa.

Pulse  para confirmar o  para repetir la calibración.

 [Página anterior.](#)

COPIAR PARÁMETROS



Desde el menú de **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder al menú **Copiar Parámetros**:

- Recetas.
- Configuración.

Inserte un soporte USB para importar los datos.

 Página anterior.

RESTABLECER CONFIGURACIÓN



Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder al menú **Restablecer Configuración**.

 Página anterior.

RESTABLECER



Desde el menú de **Restablecer Configuración**, active con  el elemento **Restablecer** y pulse  para proceder al restablecimiento.

La máquina se restablece por completo y se reinicia.

La unidad central se restablecerá a los ajustes de fábrica y las configuraciones se perderán.

 Página anterior.

RESTABLECER PRUEBA



Desde el menú **Restablecer Configuración**, active con  el elemento **Restablecer Prueba** y pulse  para proceder al restablecimiento.

La máquina se reinicia y será necesario cumplimentar de nuevo el procedimiento de primera puesta en marcha.

 Página anterior.





En el menú **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder al menú **Diagnóstico**.

-  Prueba manual.
-  Prueba automática.

 Página anterior.

Estos menús permiten verificar el estado de funcionamiento de cada uno de los componentes de la máquina.

-  Prueba superada correctamente.
-  Prueba no superada.

PRUEBA MANUAL



En el menú **Diagnóstico**, pulse  para acceder a la **Prueba Manual**.

En la primera página se puede realizar lo siguiente:

- Comprobación de la sensibilidad de la pantalla táctil.
- Comprobación de la rotación del motor.
- Comprobación del funcionamiento des ventiladores.
- Comprobación de las luces.



En la segunda página se puede realizar lo siguiente:

- Comprobación del sensor de presencia de café.
- Comprobación del sensor del portafiltro.
- Comprobación y calibración de la distancia de los molinillos (disponible solo con el motor paso a paso instalado).
- Comprobación y calibración de la célula de carga (de haberla).

 Página anterior.

PRUEBA AUTOMÁTICA

En el menú **Diagnóstico**, pulse  para acceder a la **Prueba Automática**.

Se realizarán automáticamente las pruebas de los componentes en el mismo orden que en la **Prueba Manual**.

La prueba de la sensibilidad de la pantalla táctil no está disponible en el modo automático.



Después de completar la **Prueba Automática**, aparecerán los resultados de las pruebas y el valor del contador, en la página correspondiente, se incrementará.

 Página anterior.





Desde el menú **Ajustes Técnicos**, pulse  para acceder a los ajustes de la **C-Automation**.

Disponible solo si la opción C-Automation está activada en la configuración del molinillo dosificador.

Al acceder, en la primera página es posible asociar un nombre al molinillo dosificador y seleccionar el nivel de automatización:

- Automation ID.
- Automation Auto-Fully.

 Página anterior.

 Página siguiente (en caso de Auto-Fully).

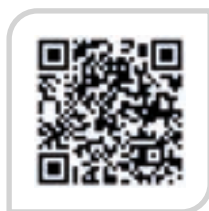
 Salida del menú.



La segunda página permite establecer:

- **Pasos del motor:** es el factor de conversión de los pasos del motor con respecto a los pasos de la máquina.
- **Puesta a cero de los juegos:** es el factor de aumento o disminución, expresado en pasos del motor, para poner a cero los juegos mecánicos del motor en caso de que se invierta el sentido de rotación.

 Página anterior.



Escanee el **QR Code**
para ver el Manual
C-Automation



LIMPIEZA ORDINARIA

Desconectar la máquina de la red de alimentación eléctrica antes de efectuar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.

No tirar del cable de alimentación o del aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente eléctrica.

Está prohibido limpiar el aparato con chorros de agua o sumergiéndolo en agua o otros líquidos.

No utilizar solventes, productos a base de cloro, abrasivos.

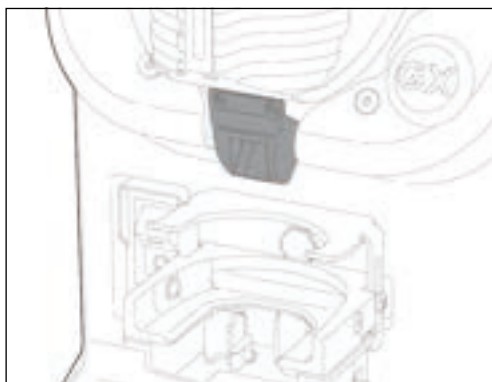
Antes de sacar el contenedor, acuérdesse siempre de cerrar la lengüeta, en caso contrario no podrá extraerlo.



Al menos una vez a la semana, retire el recipiente de café en grano que se coloca simplemente sobre el cuerpo de la máquina, y retire con un paño limpio la capa aceitosa que hayan dejado los granos de café.

Si no se realiza esta operación, se corre el riesgo de que la grasa se vuelva rancia con consecuencias negativas para los cafés sucesivos.

Para limpiar las partes externas y el tablero trasero, utilice un paño húmedo.



Para limpiar la boquilla de dispensación de posibles obturaciones de café usar una aspiradora y un cepillito, poniendo el máximo cuidado en no plegar de manera neta el flap aleado en PET.

Éste último es extremadamente flexible, pero un pliegue neto podría perjudicar el correcto funcionamiento hasta el punto de hacer necesaria su sustitución.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

En caso de averías o mal funcionamiento, contacte con personal especializado o con el Servicio de Asistencia Técnica del Fabricante.



MANTENIMIENTO

En caso de mantenimiento, apague la máquina con el interruptor OFF y desenchufe el cable de alimentación.

Durante el mantenimiento/repación, los componentes utilizados deben garantizar el mantenimiento de los requisitos de higiene y de seguridad previstos para el dispositivo. Los recambios originales ofrecen esta garantía.

Tras una reparación o una sustitución de componentes de partes que estén en contacto con el agua y los alimentos, deberá efectuarse el procedimiento de lavado tal y como se describe en este manual o bien, seguir los procedimientos indicados por el fabricante.

Si la máquina se ha utilizado poco tiempo, espere a que se enfríe antes de realizar cualquier tipo de intervención en la misma.

Para cualquier otra intervención en la máquina, póngase en contacto con el distribuidor donde adquirió el producto.

Si la máquina se va a enviar:

- Vacíe el recipiente de café en grano.
- Apague la máquina.
- Utilice el embalaje original.
- Indique sus datos de contacto o introdúcelo dentro de la caja.



SCHEMI ELETTRICI ELECTRICAL DIAGRAMS SCHÉMAS ÉLECTRIQUES ELEKTRISCHER SCHALTSCHEMAS ESQUEMAS ELÉCTRICOS

LEGENDA SCHEMI ELETTRICI

- A Interruttore generale.
- B Interruttore tramoggia.
- C Resistenza.
- D Condensatore.
- E Motore.
- F Centralina elettronica.
- G Sonda temperatura.

- H Scheda display.
- I Ventola raffreddamento.
- J Bilancia.
- K Sensore a infrarossi per caffè in grani.
- L Barra led.
- M Motore stepper (passo-passo).
- N Filtro RC.
- O Relè.

ELECTRICAL DIAGRAMS LEGEND

- A Main switch.
- B Hopper switch.
- C Heating element.
- D Capacitor.
- E Motor.
- F Electronic control unit.
- G Temperature probe.

- H Display control board.
- I Cooling fan.
- J Scale.
- K Coffee bean infrared sensor.
- L LED bar.
- M Stepper motor.
- N RC filter.
- O Relay.

LÉGENDE SCHÉMAS ÉLECTRIQUES

- A Interrupteur général.
- B Interrupteur de trémie.
- C Résistance.
- D Condensateur.
- E Moteur.
- F Unité de contrôle électronique.
- G Sonde de température.

- H Carte d'affichage.
- I Ventilateur de refroidissement.
- J Balance.
- K Capteur infrarouge pour café en grains.
- L Barre LED.
- M Moteur pas à pas.
- N Filtre RC.
- O Relais.

SCHLÜSSEL DER ELEKTRISCHER SCHALTSCHHEMA

- A Hauptschalter.
- B Trichterschalter.
- C Widerstände.
- D Kondensator.
- E Motor.
- F Elektronische Steuereinheit.

- G Temperaturfühler.
- H Anzeigetafel.
- I Kühlventilator.
- J Waage.
- K Infrarotsensor für Kaffeebohnen.
- L LED-Leiste.
- M Schrittmotor.
- N RC-Filter.
- O Relais.

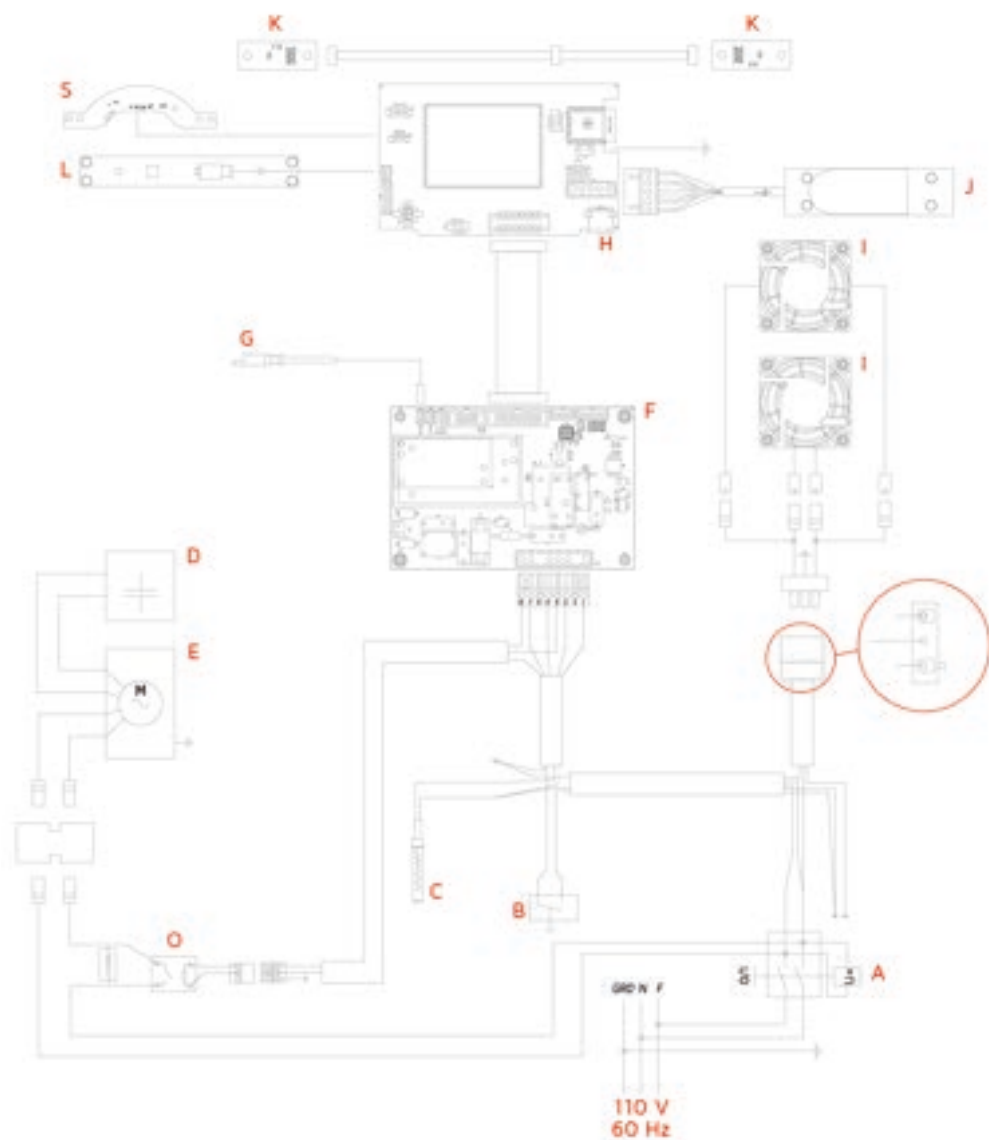
LEYENDA ESQUEMAS ELÉCTRICOS

- A Interruptor principal.
- B Interruptor de la tolva.
- C Resistencia.
- D Condensador.
- E Motor.
- F Centralita electrónica.
- G Sonda de temperatura.

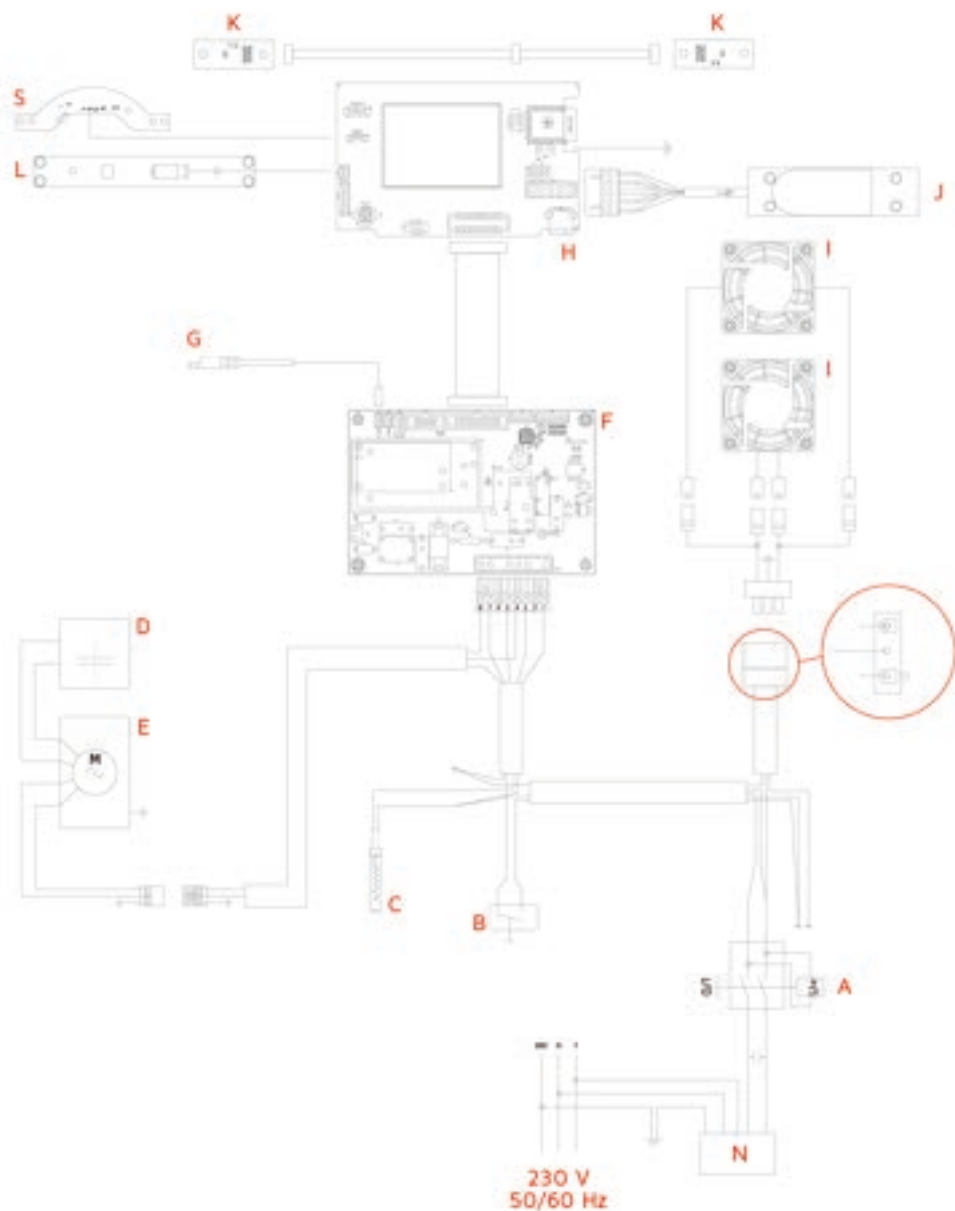
- H Placa de la pantalla.
- I Ventilador de refrigeración.
- J Balanza.
- K Sensor infrarrojo para café en grano.
- L Barra de LED.
- M Motor Stepper (paso a paso).
- N Filtro RC.
- O Relé.



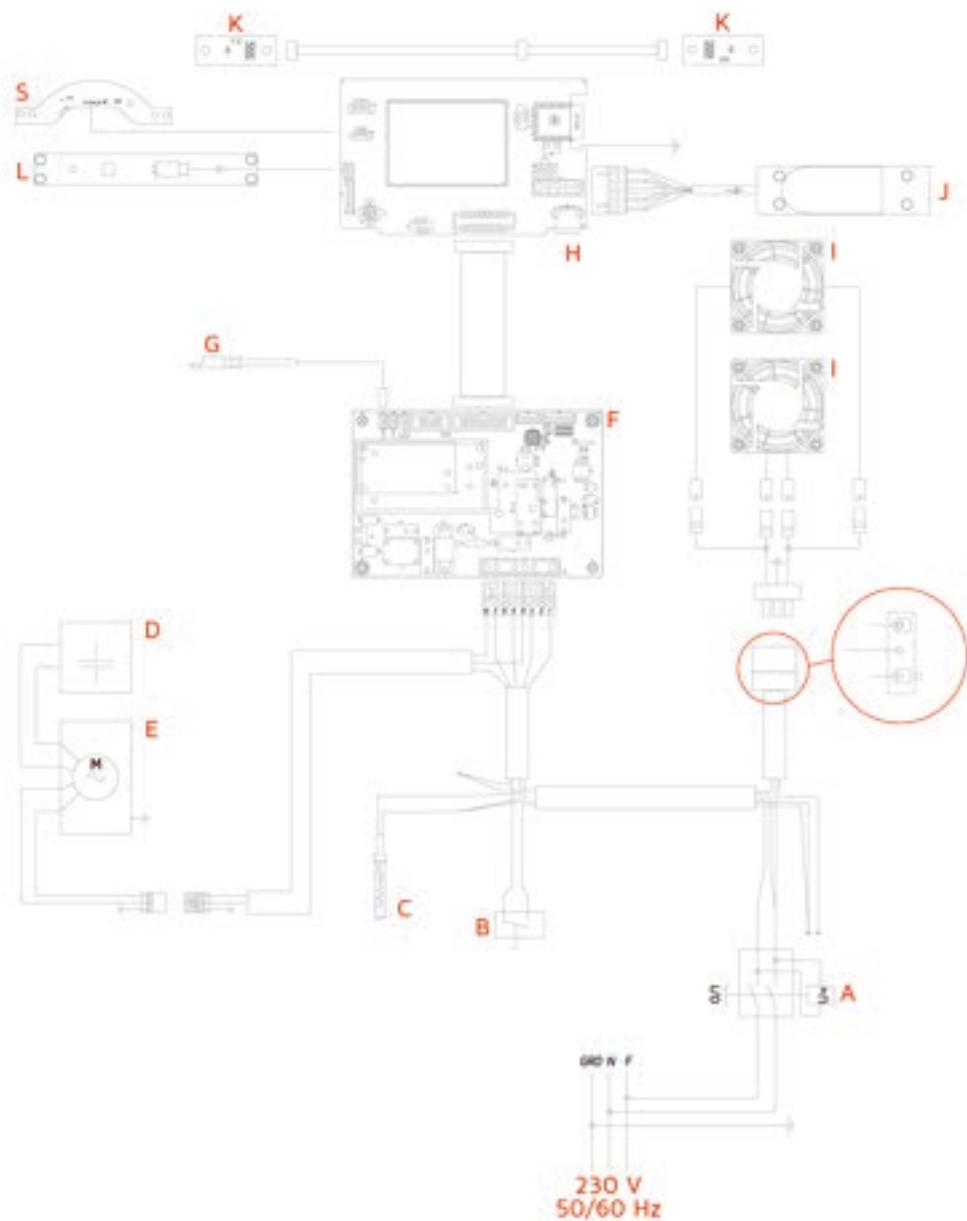
GX WA 110V - 60Hz - ETL



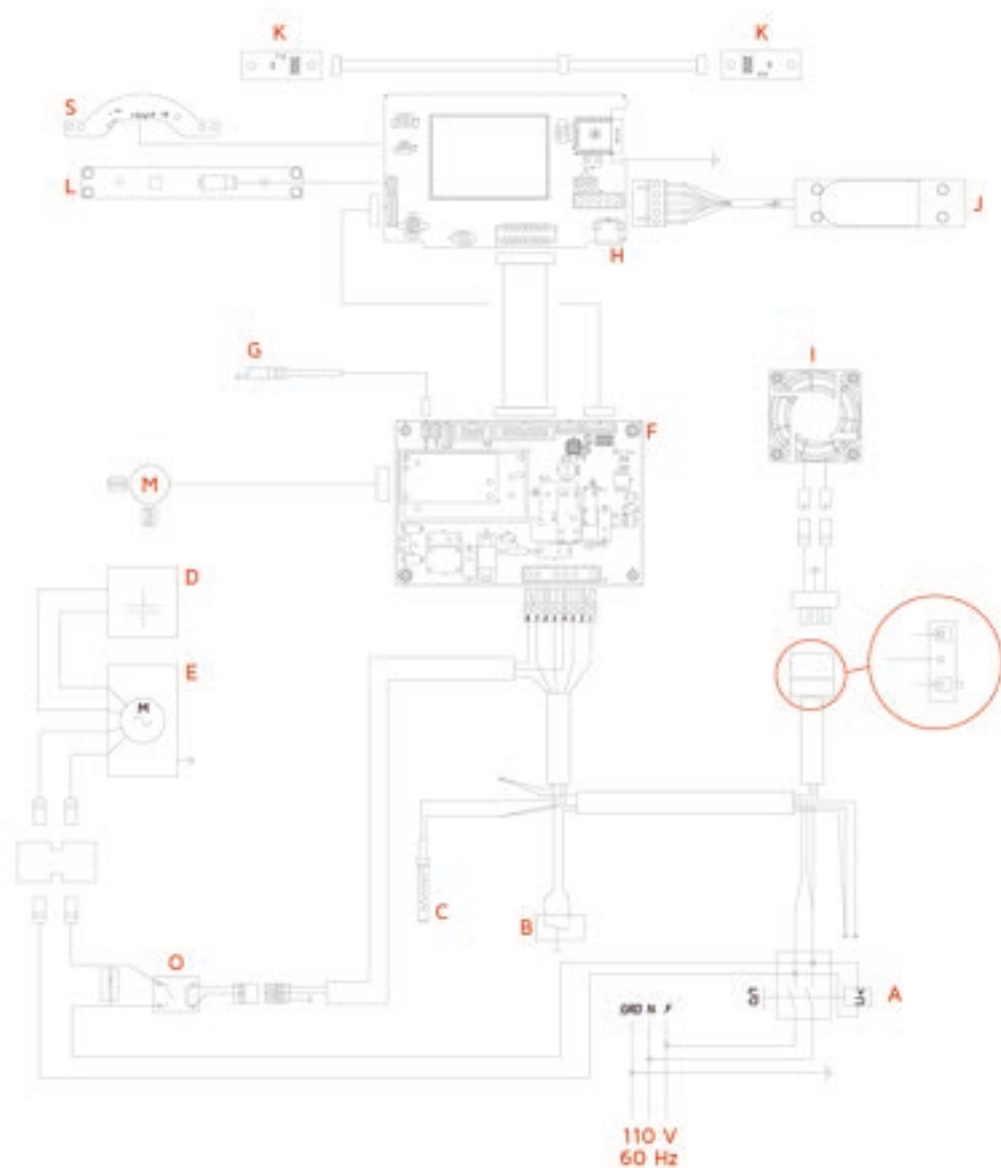
GX WA 230V - 50/60Hz - CB



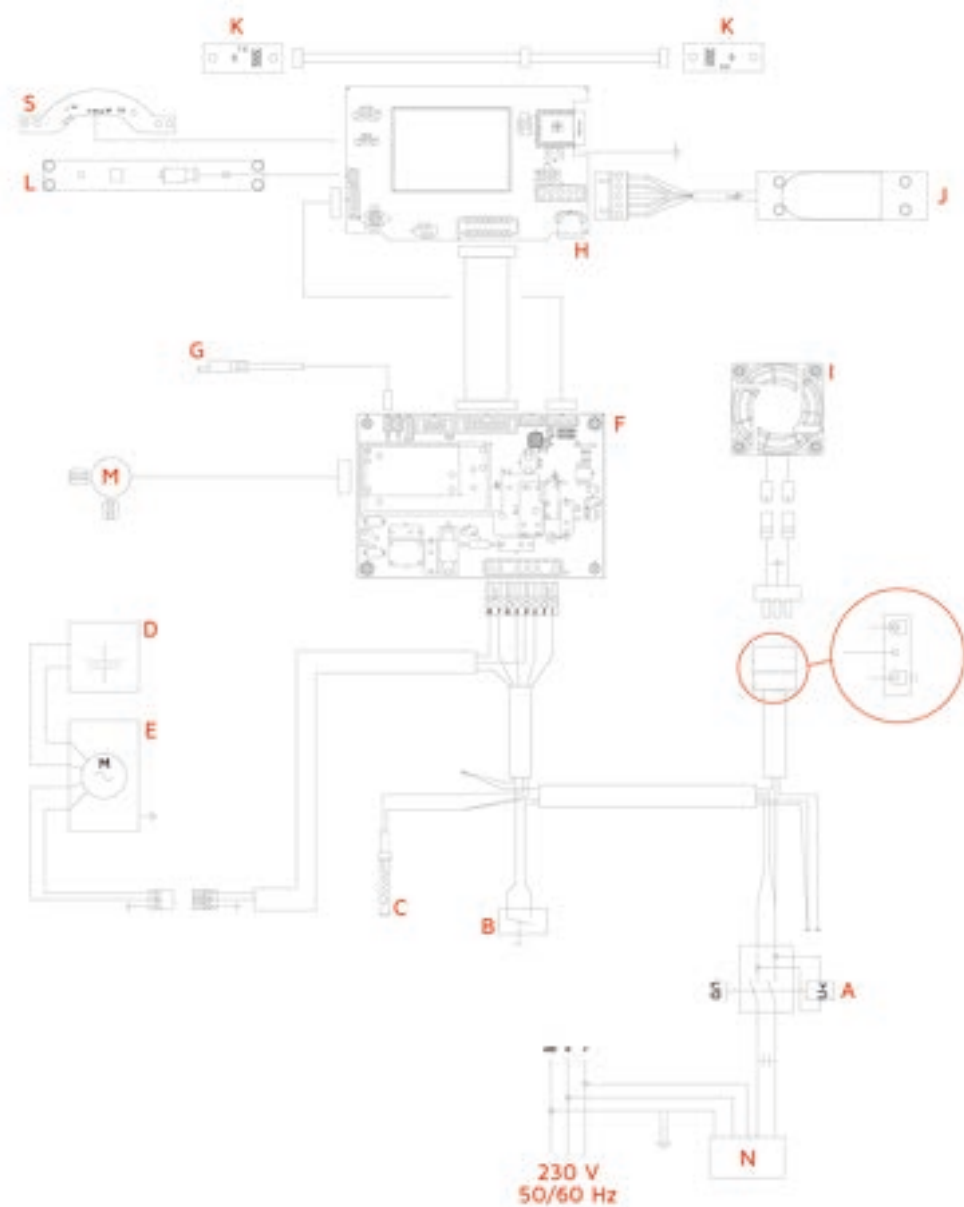
GX WA 230V - 50/60Hz - CB STANDARD



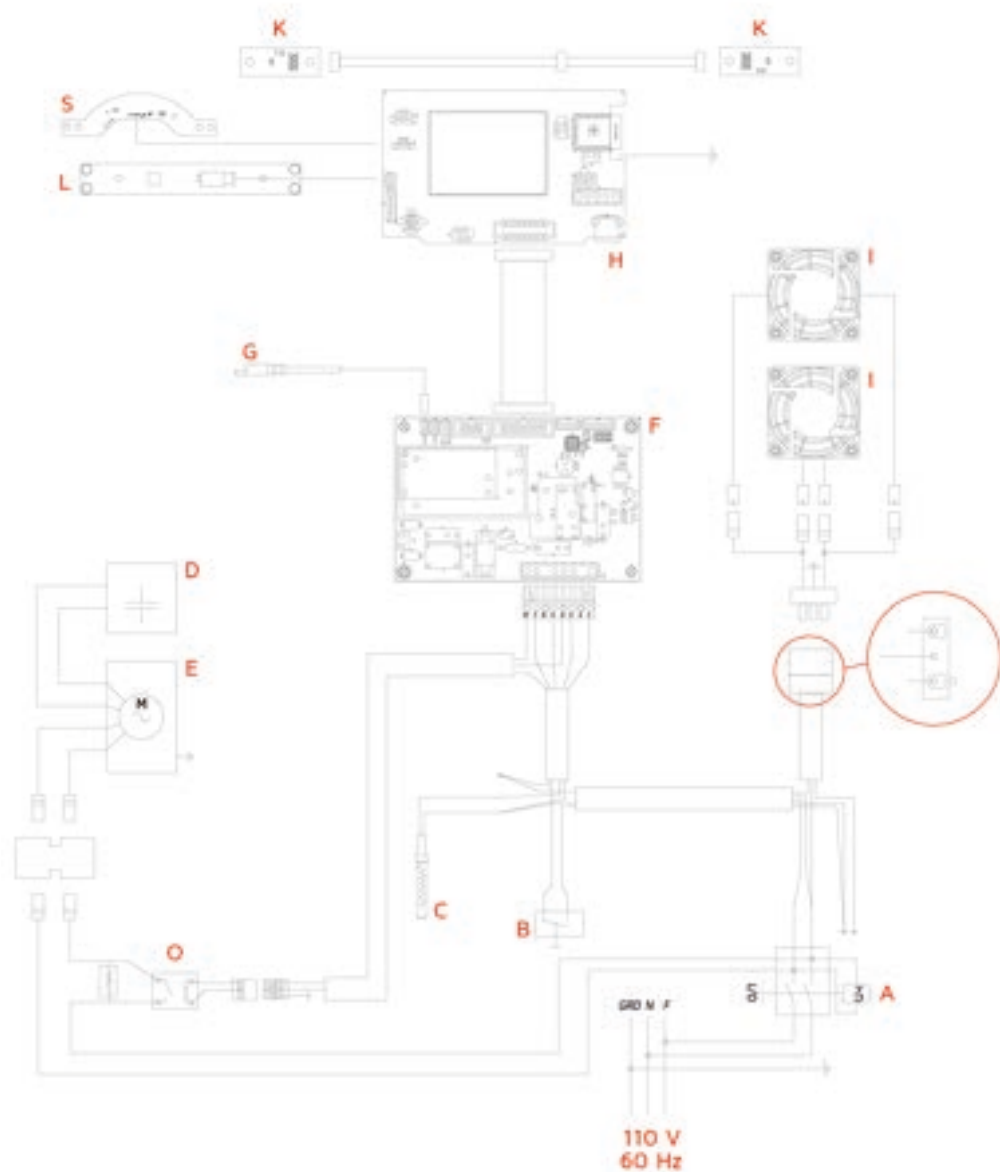
GX WAM 110V - 60Hz - ETL



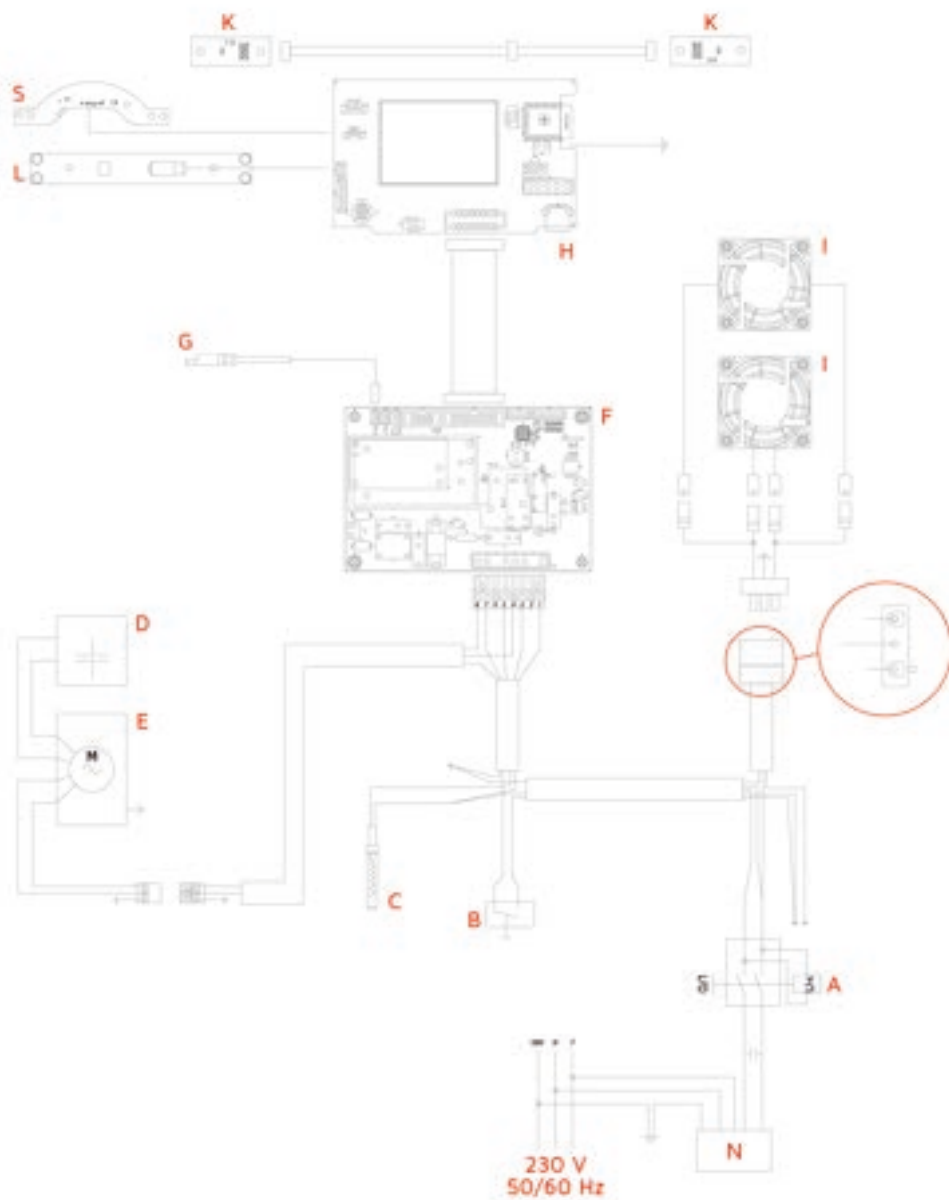
GX WAM 230V - 50/60Hz - CB



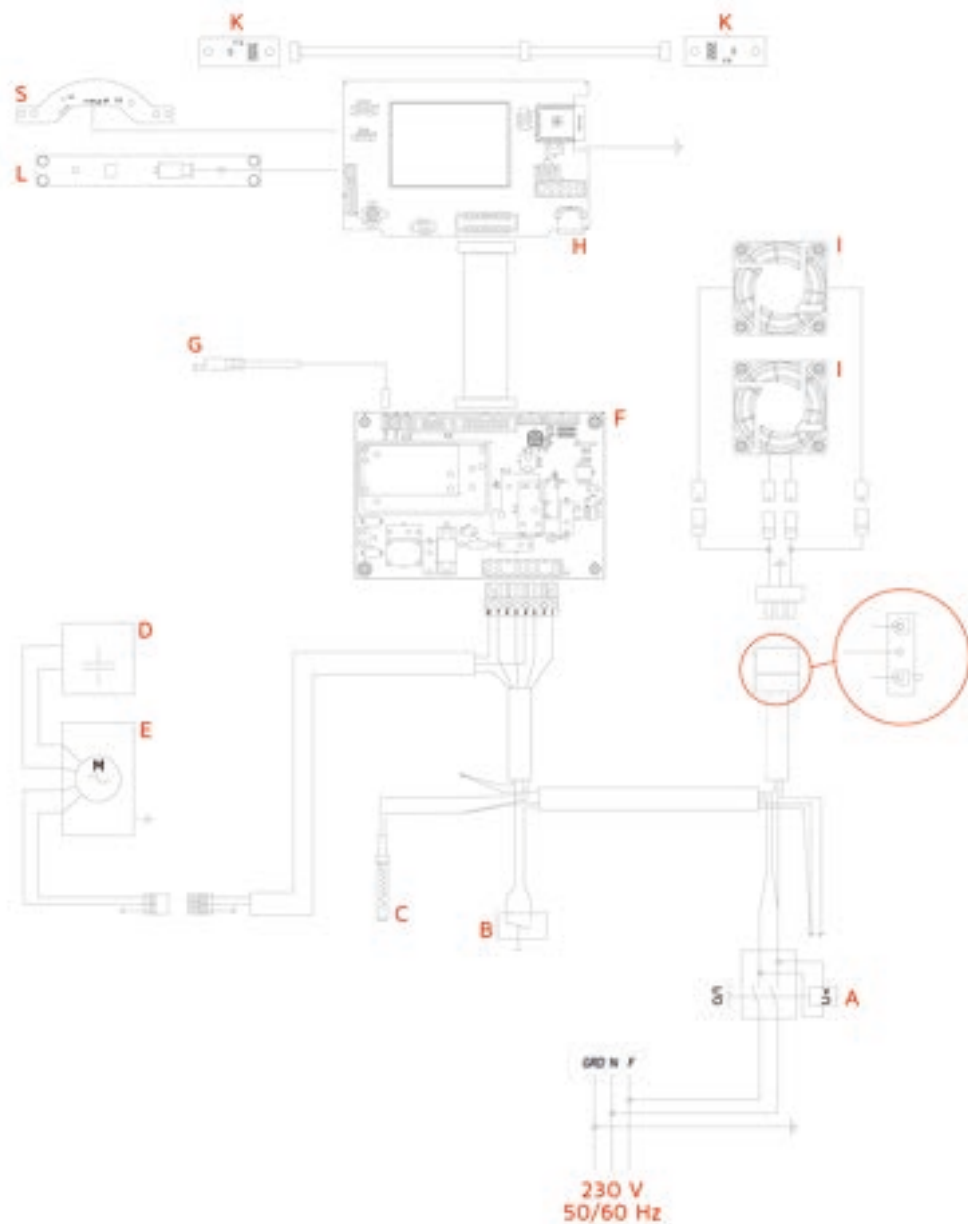
GX TA 110V - 60Hz - ETL



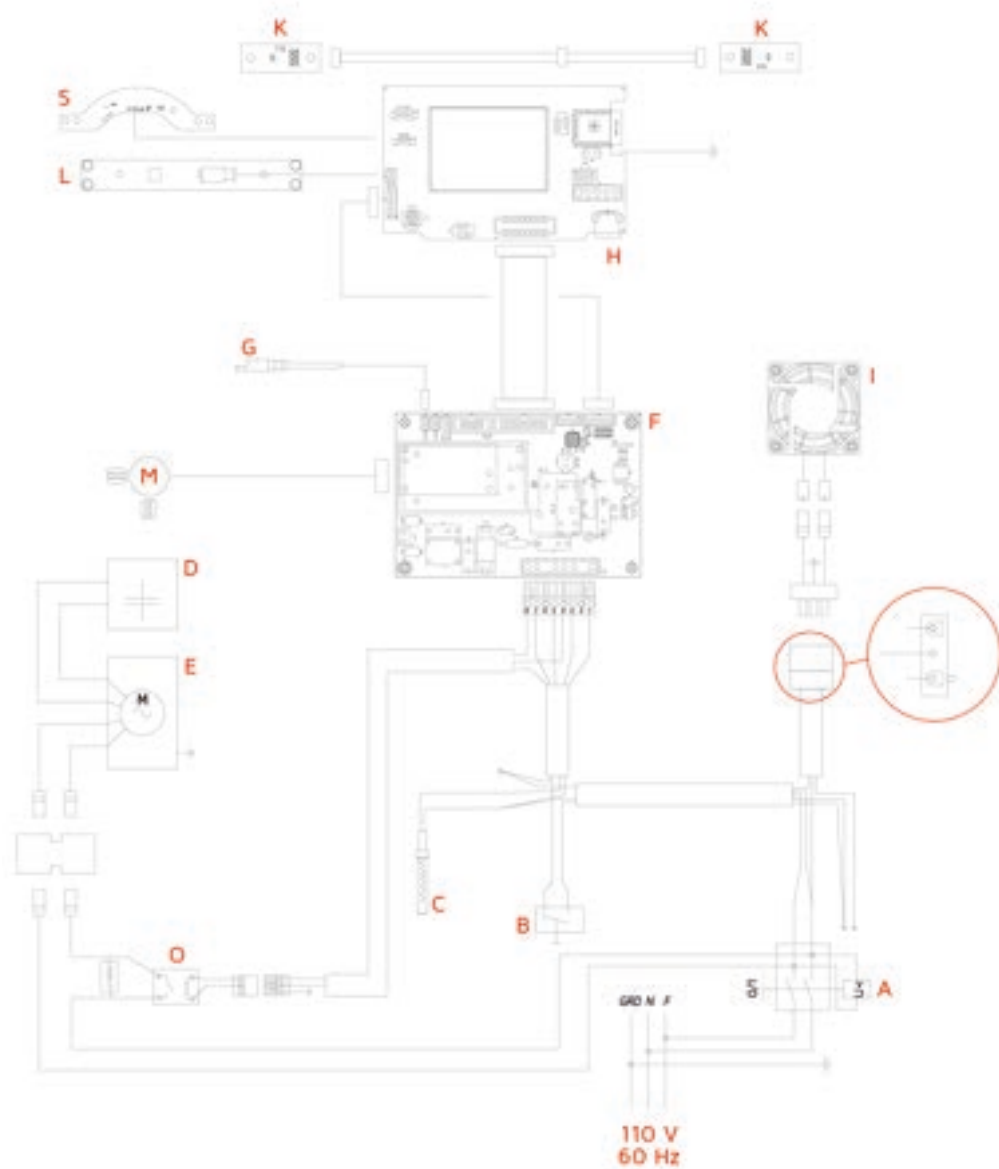
GX TA 230V - 50/60Hz - CB



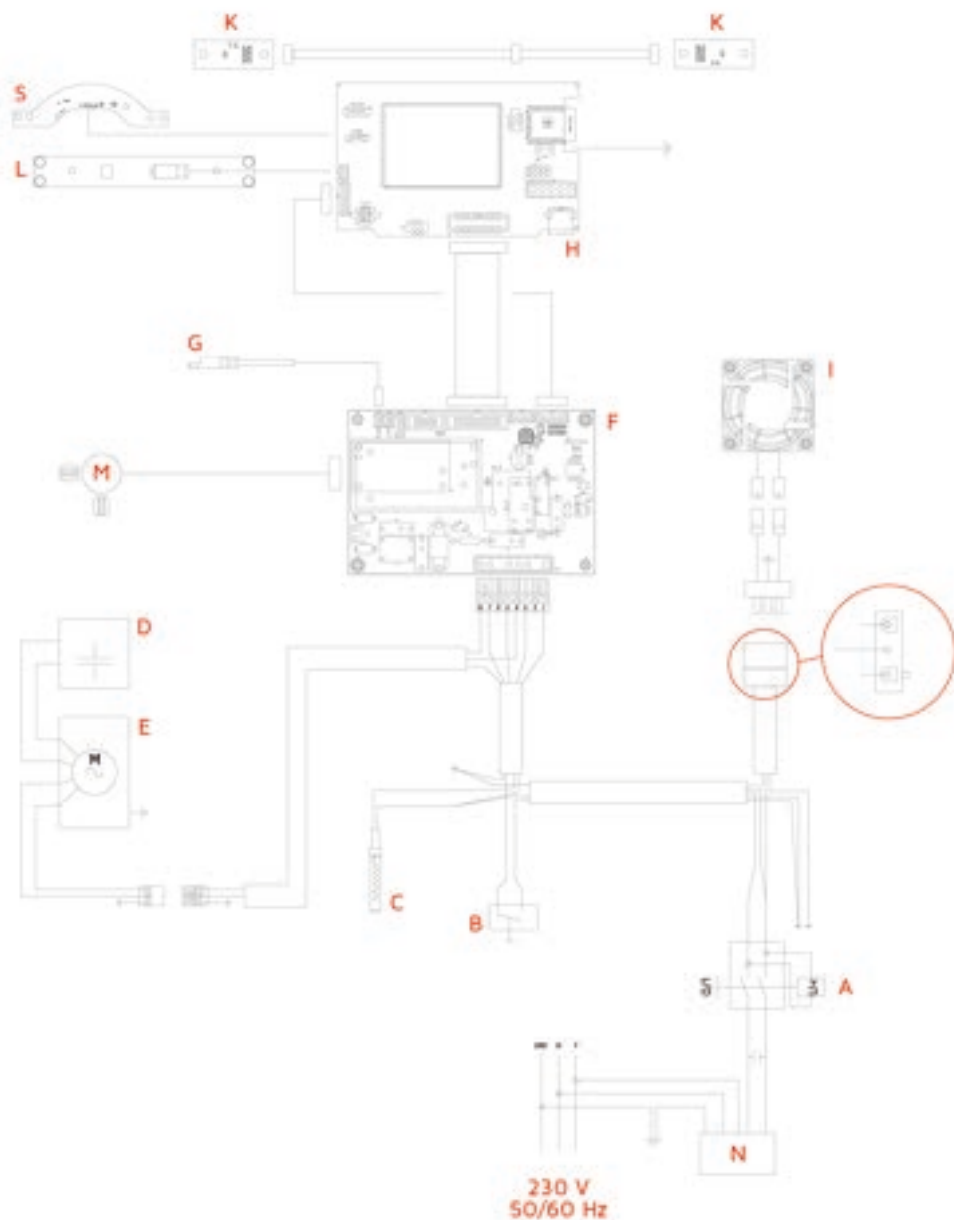
GX TA 230V - 50/60Hz - CB STANDARD



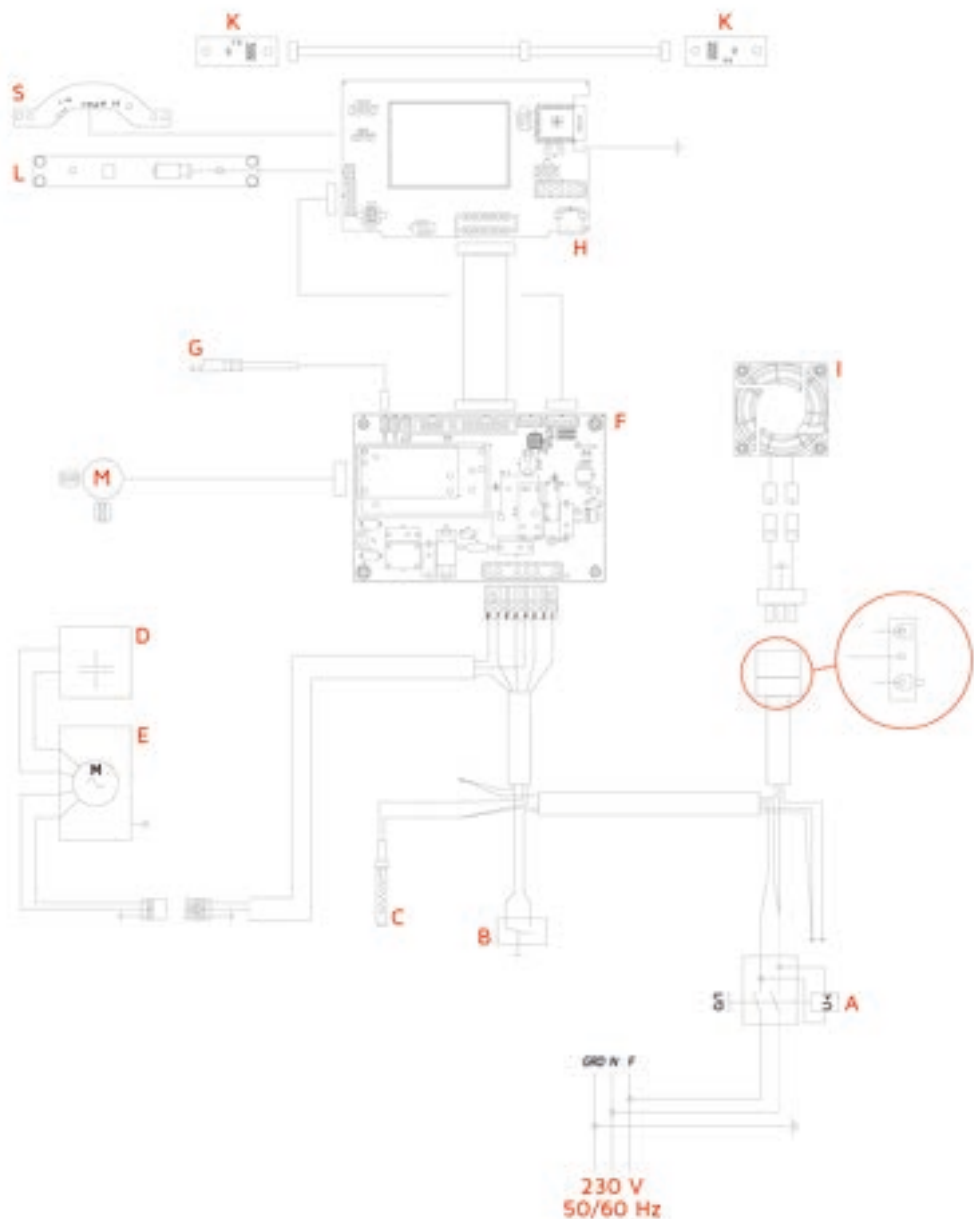
GX TAM 110V - 60Hz - ETL



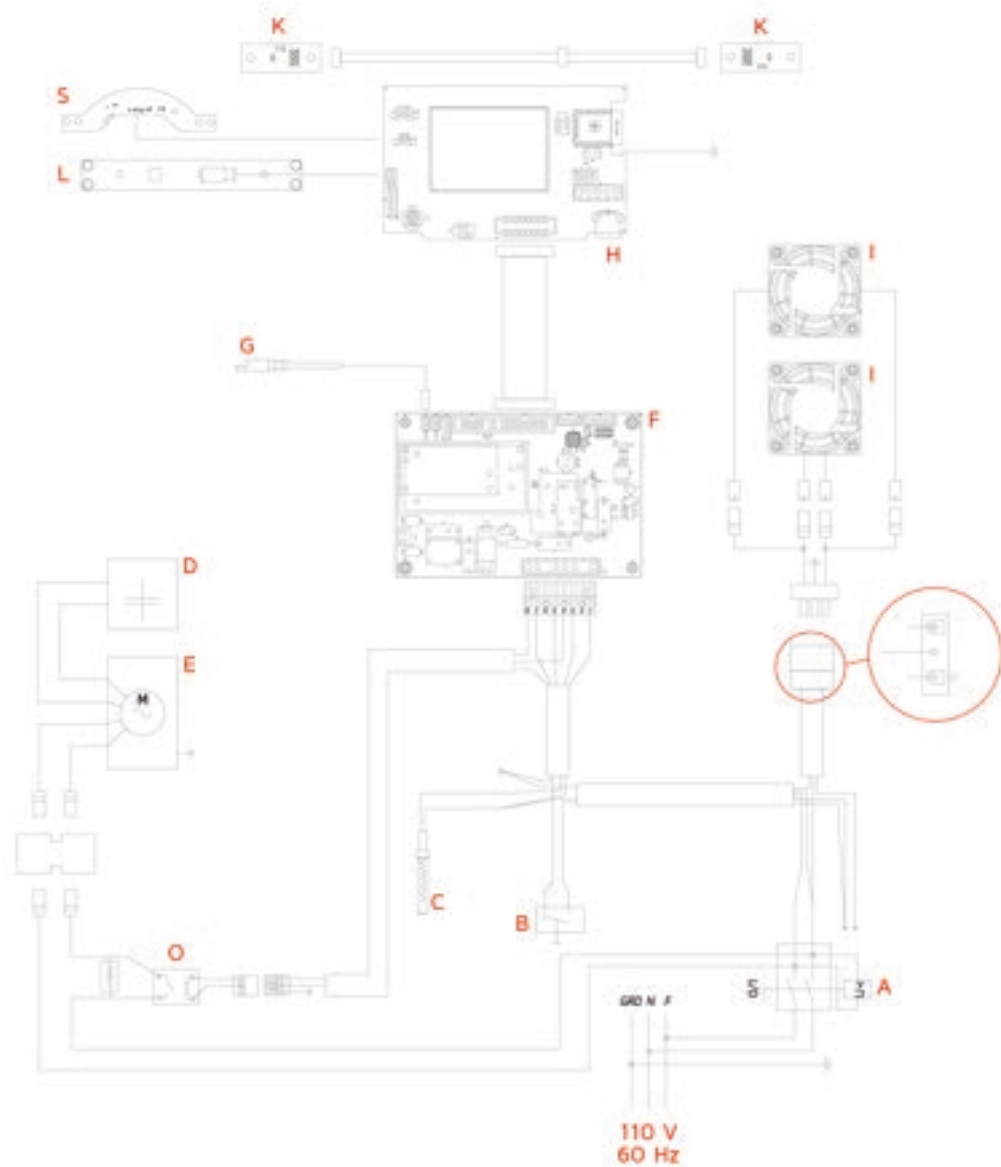
GX TAM 230V - 50/60Hz - CB



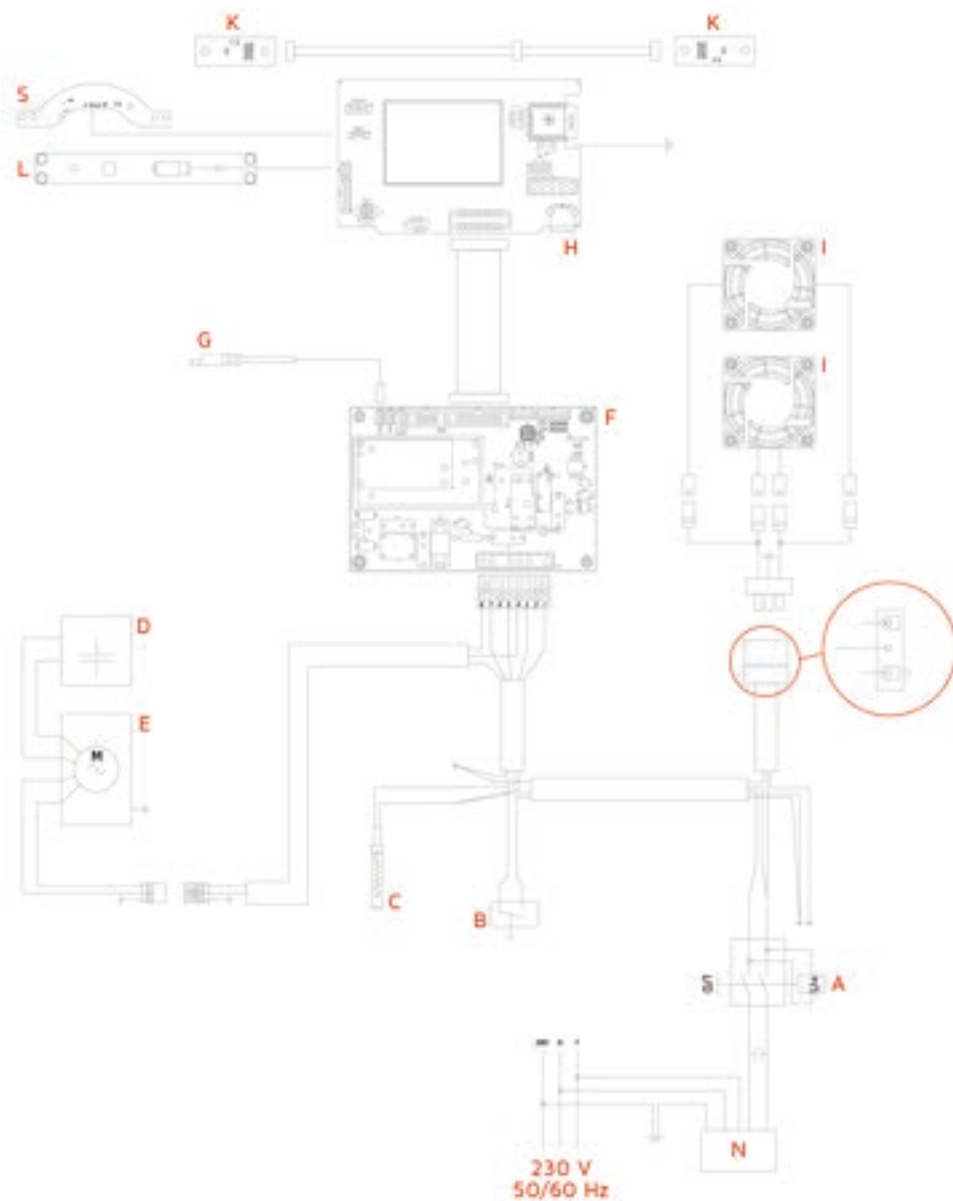
GX TAM 230V - 50/60Hz - CB STANDARD



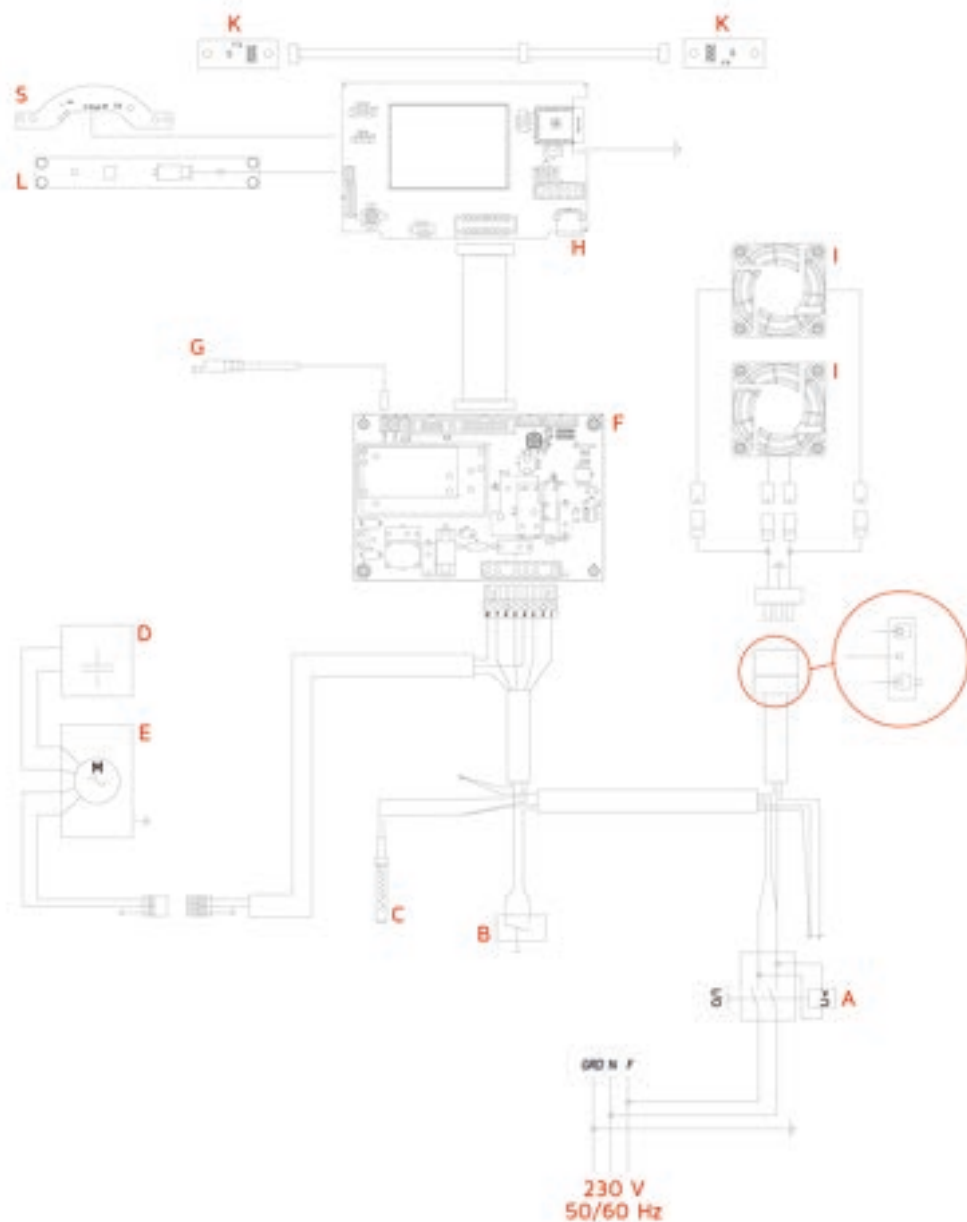
GX HS TA 110V - 60Hz - ETL



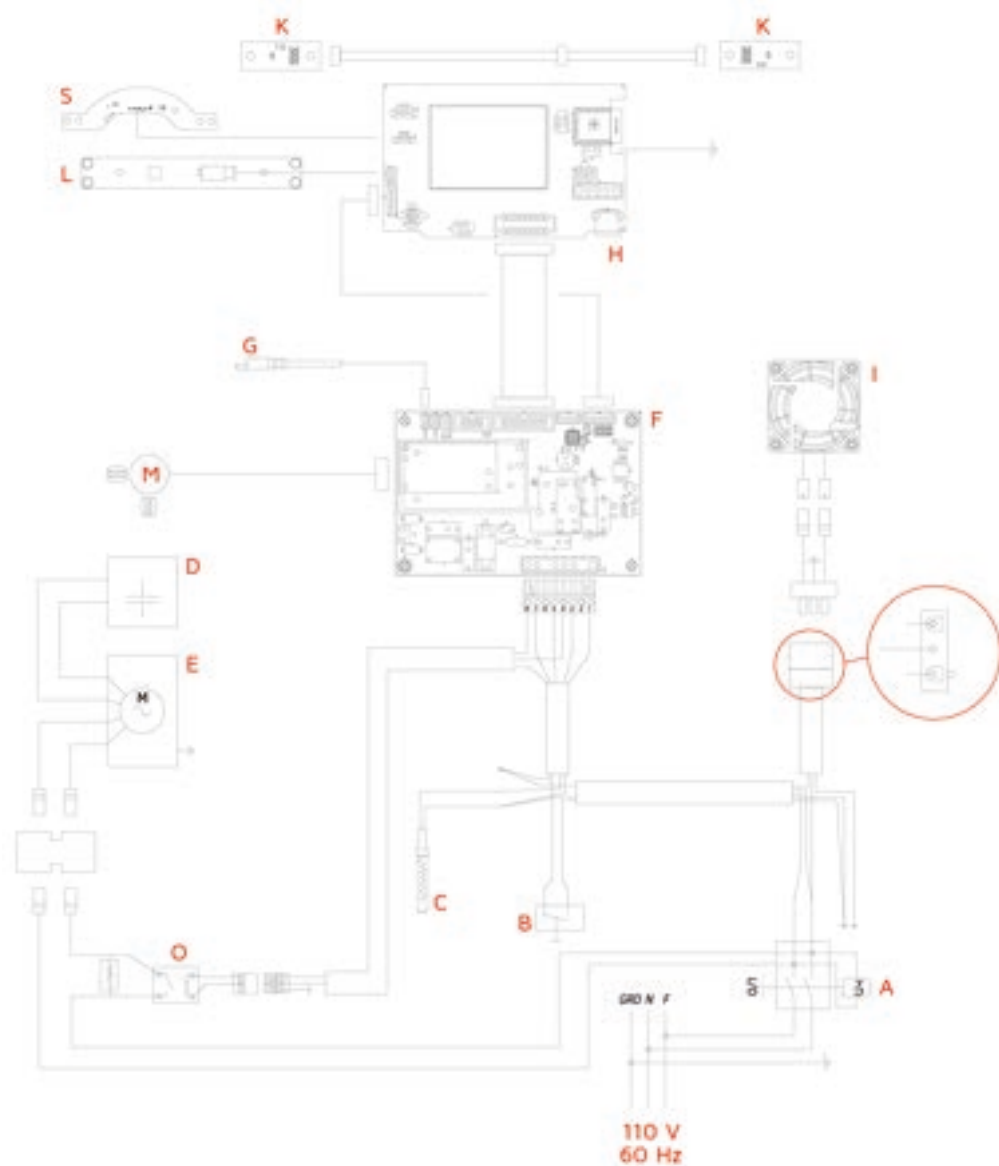
GX HS TA 230V - 50/60Hz - CB



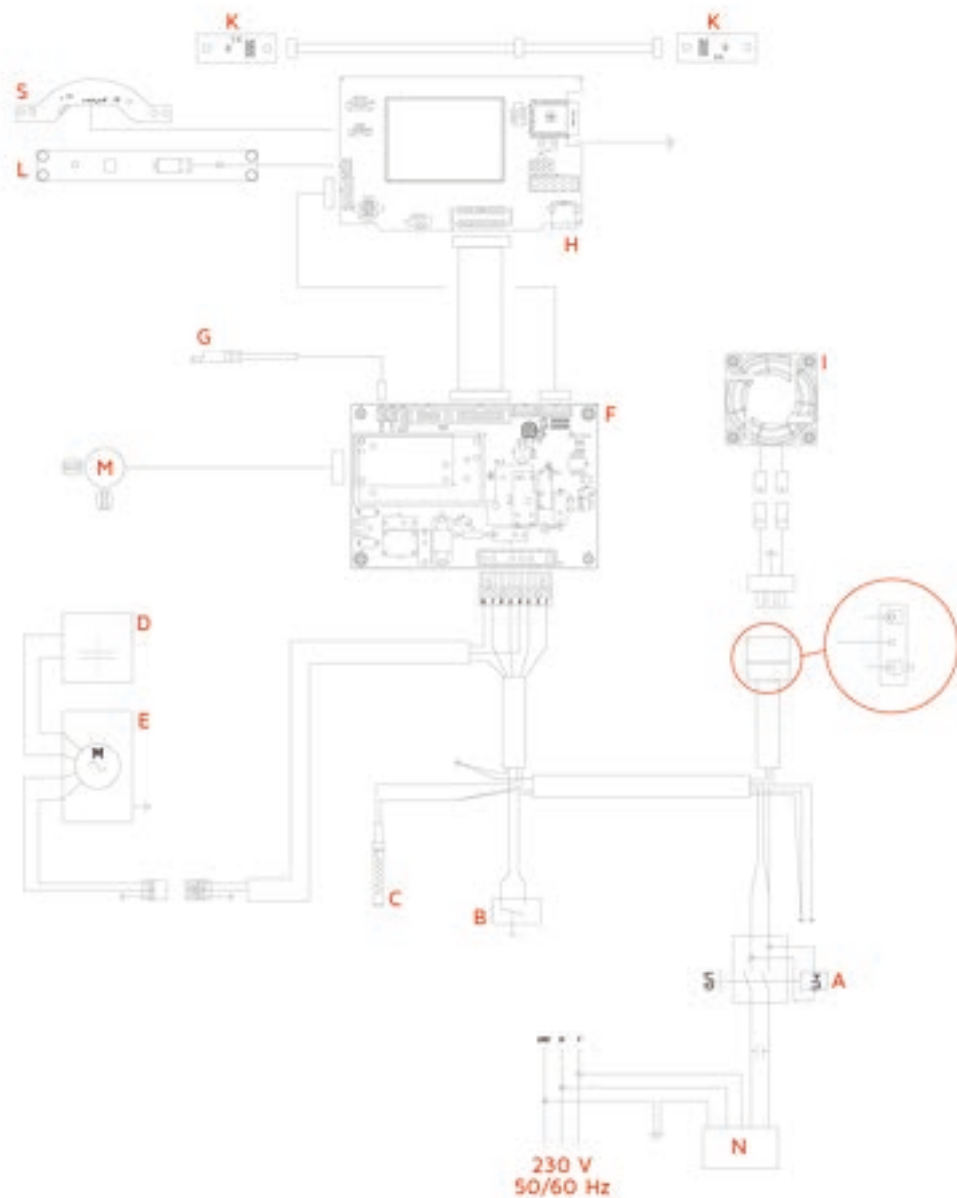
GX HS TA 230V - 50/60Hz - CB STANDARD



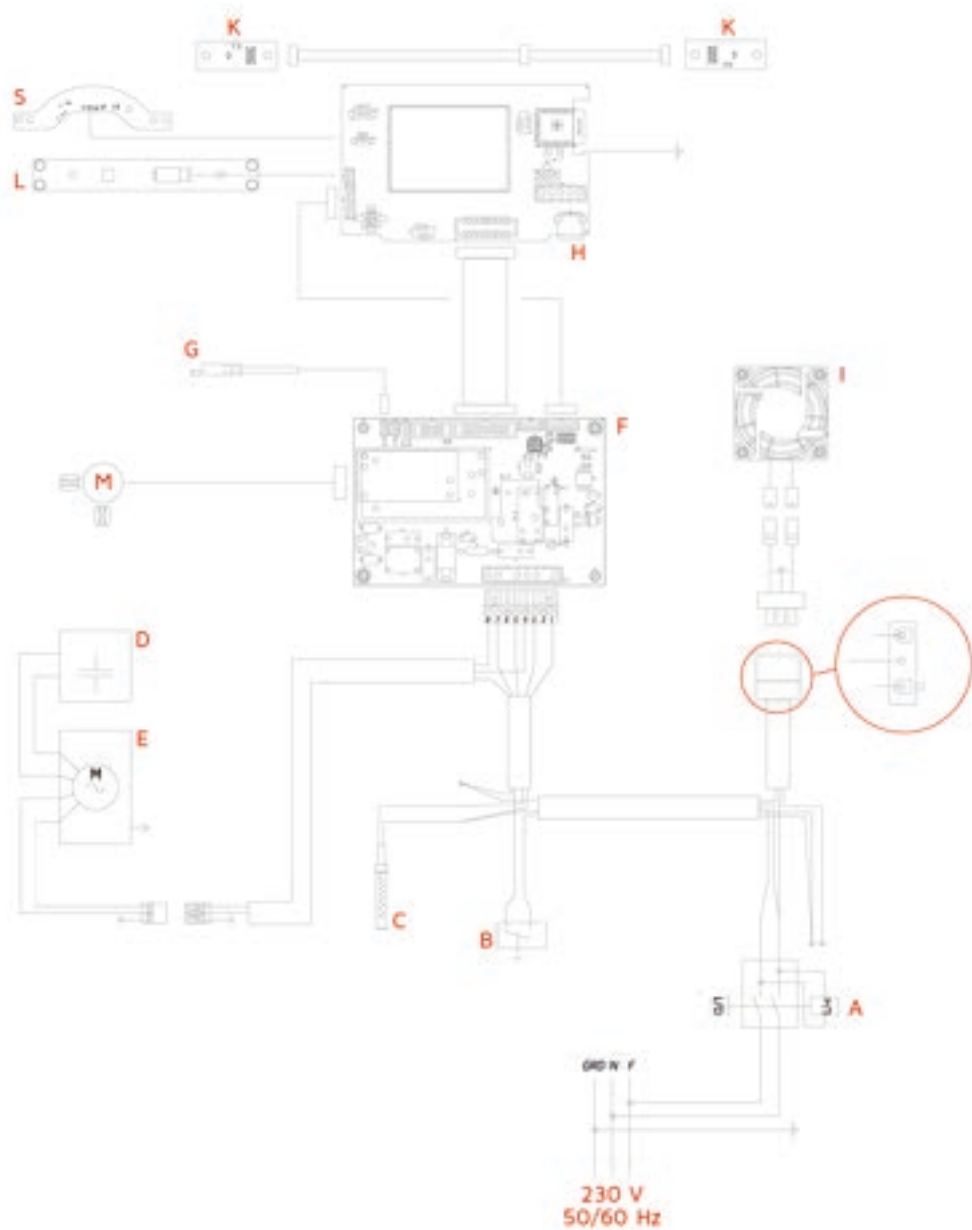
GX HS TAM 110V - 60Hz - ETL



GX HS TAM 230V - 50/60Hz - CB



GX HS TAM 230V - 50/60Hz - CB STANDARD



DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



SIMONELLI GROUP

Via E. Betti, 1 - 62020 Belforte del Chienti (MC) – ITALY

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto:
Declare under our responsibility that the product:

MACINADOSATORE PER CAFFÈ MODELLO: GX85W
VERSIONE: 120/220 V - 50/60 Hz
SERIE: AA
MATRICOLA dal: 0001-25

COFFEE GRINDER MODEL: **GX85W**
VERSION: **120/220 V - 50/60 Hz**
SERIES: **AA**
SERIAL NUMBER from: **0001-25**

al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:
to which this declaration relates, following the provisions of the directives:

2006/42/EC - 2014/35/EU - 2014/30/EU
2011/65/EU - 2012/19/EU - 2014/68/EU - EC 1935/2004

Data: Dicembre 2025
Date: December 2025

CEO
Marco Feliziani



www.nuovasimonelli.it

Simonelli Group

Via E. Betti, 1
62020 Belforte del Chienti
Macerata Italy
T +39 0733 9501
F +39 0733 950242
info@simonelligroup.it
www.simonelligroup.it