ATOM BARISTA
ATOM EXCELLENCE 65/75

LIBRETTO ISTRUZIONI
USER HANDBOOK - GEBRAUCHANWEISUNGEN
MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCCIONES DE MANEJO

Istruzioni Originali - Translation of the Original Instructions - Übersetzung der Originalanleitungen - Traduction des Instructions Originales - Traducción de las Instrucciones Originales

AVVERTENZE E SICUREZZE

Il costruttore ha ragionevolmente previsto ogni sicurezza possibile onde garantire l'incolumità degli utilizzatori, ma le svariate condizioni di installazione e/o movimentazione possono creare situazioni incontrollabili o non prevedibili; per cui è necessario valutare sempre eventuali rischi residui e tenere in considerazione i seguenti suggerimenti:

- Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'installazione e la riparazione devono attenersi alle norme di sicurezza e ai regolamenti vigenti nel paese d'installazione.
- È obbligatorio il collegamento di messa a terra, nonché la rispondenza dell'impianto con le normative vigenti nel paese di installazione.
- È sconsigliabile l'uso di adattatori prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare questa macchina in caso di danneggiamenti al cavo d'alimentazione. In caso di malfunzionamento, spegnere l'apparecchio e portarlo al più vicino centro assistenza autorizzato.
- Non immergere la macchina, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi e non far entrare le parti interne della macchina a contatto con liquidi.
- Non utilizzare per la pulizia getti d'acqua, detergenti non adatti o pulitori a vapore.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile ed in grado di sopportare il peso della macchina.
- Il macinadosatore dovrà essere destinato al solo uso di macinazione del caffè in grani tostato, ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei o irragionevoli.
- L'apparecchio non può essere utilizzato in condizioni ambientali estreme e comunque non al di fuori dell'intervallo di temperature -5°C ÷ +30°C.
- Questi apparecchi sono destinati all'uso per applicazioni commerciali, per esempio nelle cucine di ristoranti, mense, ospedali e in imprese commerciali come panetterie, macellerie, ecc., ma non per produzione in serie continua di alimenti.
- Non consentire l'uso della macchina a bambini o personale non addestrato.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata conoscenza o esperienza se supervisionate e avendo avuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio. La pulizia non può essere effettuata da bambini senza supervisione.

AVVERTENZE FONDAMENTALI

- Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa.
- Non usare l'apparecchio con mani umide o bagnate.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
- Non lasciare l'apparecchio inutilmente inserito. Staccare la spina della rete di alimentazione quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione o di smaltimento calore né tanto meno introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.
- Mentre l'apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiai, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere sempre prima l'apparecchio.
- Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spengere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- I bambini devono essere controllati affinché non giochino in qualsiasi momento con l'apparecchiatura.
- Il proprietario è responsabile del controllo dell'installazione della macchina in condizioni ambientali tollerabili tali da non creare un pericolo per la salute o per la sicurezza di coloro che usano la macchina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell'apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

CONSERVAZIONE DEL MANUALE

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utilizzatore e/o manutentore, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Deve essere conservato in luogo asciutto, pulito e protetto dal calore. Impiegare il manuale in modo tale da non danneggiarne tutto o in parte il contenuto. Non asportare, strappare o riscrivere per alcun motivo parti del manuale. In caso di smarrimento del manuale o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il rivenditore di zona oppure il costruttore.

RIMOZIONE DELL'IMBALLAGGIO

- Assicurarsi che non vi siano segni di danni alla macchina controllando il rivestimento esterno della confezione.
- Dopo aver rimosso con cura l'imballaggio, verificare che la macchina non presenti segni di danneggiamento.
- Verificare l'integrità dei componenti, in caso di difetti o danni alla macchina avvisare immediatamente il rivenditore autorizzato.
- Gli elementi di imballo (cartone, cellophane, punti metallici, polistirolo, ecc..)

possono tagliare, ferire o divenire pericolosi se non maneggiati con cura o usati impropriamente; non lasciare alla portata di bambini o persone non responsabili.

- Questo simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico ma deve invece essere consegnato ad un punto di raccolta appropriata per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici. Assicurandovi che questo prodotto sia smaltito correttamente, voi contribuirete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute che potrebbero altrimenti essere causate dal suo smaltimento inadeguato. Il riciclaggio dei materiali aiuta a conservare le risorse naturali. Per informazioni più dettagliate circa il riciclaggio di questo prodotto, potete contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti oppure il rivenditore dove l'avete acquistato.

IMPORTANZA DEL MANUALE

Il manuale è destinato all'utilizzatore e/o manutentore della macchina ed è considerato parte integrante della stessa. Il presente manuale ha la funzione di fornire informazioni per uso corretto della macchina ed un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'operatore. Il manuale deve essere conservato per tutta la vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario. Le indicazioni riportate nel presente manuale non sostituiscono le disposizioni di sicurezza ed i dati tecnici per l'installazione ed il funzionamento applicati direttamente sulla macchina e sugli imballi.

Il presente manuale rispecchia lo stato della tecnica al momento attuale e non potrà essere considerato inadeguato solo perché successivamente aggiornato in base a nuove esperienze. Il costruttore si riserva altresì il diritto di modificare il manuale senza l'obbligo di aggiornare le edizioni precedenti, salvo casi eccezionali. Un uso improprio della macchina o difforme da quanto descritto nel presente manuale preclude ogni condizione di garanzia o responsabilità del costruttore; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile. È necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il costruttore non risponde di danni arrecati a persone o cose, o subiti dalla macchina se utilizzata in modo difforme da quanto in esso descritto o nel caso non vengano rispettate le prescrizioni di manutenzione e sicurezza.

- dell'apparecchio. La pulizia non può essere effettuata da bambini senza supervisione.

EN EN

SAFETY INSTRUCTIONS

The producer has reasonably considered every precaution possible, so to assure user's safety. Anyway, in installing and using the grinder, various conditions may create uncontrollable and unpredictable events; so, it's always necessary to evaluate any risks and consider what follows:

- Before connecting the grinder, it's necessary to verify that plate data match with

electric net ones.

- Both installation and repair must respect safety instructions and the inforce rules of the country in which the grinder is installed.
- The grounding wire is necessary, like the installation. Both must respect the inforce rules of the country in which the grinder is installed.
- Adaptors, multiple outlets and extension cables are not suggested.
- Do not use this grinder if it is damaged on the cable. In case of malfunctioning, switch off the grinder and take it to the closest authorised service center.
- Do not immerse the grinder, the cable or the plug into water or other liquids. It's necessary to avoid that internal parts enter in contact with other liquids.
- Do not use any water jets, unsuitable detergents or steam-cleaners to clean.
- During its use, install the grinder on a flat and stable surface being able to sustain the weight of the grinder.
- The grinder is intended to be used only to grind roasted coffee beans. A different use is considered unsuitable and dangerous. The producer cannot be considered responsible for possible damages related to misuse or erroneous and unreasonable actions.
- The grinder cannot be used in extreme enviromental conditions. In any case, use the grinder just between -5° C ÷ + 30° C degrees.
- This grinder has been conceived for commercial use, like restaurant kitchen, cantines, hospitals and shops, like bakeries and butchers. It is not suitable for continous food production.
- Do not allow children or untrained people to use the grinder.
- The grinder can be used by children being 8 years old or above and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities ; by people without adequate experience just when monitored and if these have received user instruction on the grinder. Cleaning cannot be performed by unmonitored children.

IMPORTANT WARNINGS

- Do not pull the cable or the grinder itself to disconnect its power cable.
- Do not use the grinder with wet or damp hands.
- Do not use the grinder when you are barefoot.
- Before cleaning or servicing, unplug the grinder from the electric net.
- Do not leave the grinder switched on when not necessary. When it is not working, unplug the grinder.
- Do not obstruct the fan or heat elimination systems. Do not enter any water or liquids.
- While the grinder is working, do not enter spoons, forks or other utensils in the spout or the coffee container to perform anything.
- To solve any blockage in the spout, always switch off the grinder before.
- In case of failure of the motor, switch off the grinder and contact an authorised service center.
- Prevent the grinder to be used under any weather conditions (sun, rain, ecc.).
- Children must be monitored to prevent they play with the grinder.

- The owner is responsible for monitoring the installation of the grinder, so to assure it has been installed in enviromental conditions that will not create a safety or health danger for the users.
- If you decide not to use anymore this grinder, we suggest to make it inoperative. After having it unplugged, cut the cable. In case of failure, switch it off and do not tamper with.

CONSERVATION OF THE MANUAL

This manual must always be at any user disposal. The user must be informed on the correct use of the grinder and on potential risks. It must be conserved in a dry, clean and heat-protected place. Use the manual so to avoid any damage to itself. Do not remove, rip or write on any manual parts. In case you cannot find the manual, take contact with the re-seller or the producer for further information.

UNPACKING THE GRINDER

- It's necessary to check out that there is not any damage on the grinder, looking at the external packacing
- After having removed the packing, check out there are no damages on the grinder.
- Check out the entirety of all components. In case of defects or damages, inform immediately the authorised reseller.
- The packing (box, cellophane, metallic parts, styrofoam, etc.) can cut, wound or be dangerous if mismanaged. Prevent children or non-responsible people entering in contact with the packing.
- This symbol on the grinder or on the packing informs that the grinder cannot be

considered like a usual home waste ; it must be delivered to a suitable waste collection facility that recycle electric and electronic devices. If this grinder is correctly disposed of, you will prevent potential damages to both environment and health; these damages may occur in case the grinder is not correctly disposed of. Waste recycling protects natural sources. For further information on the recycling of this product, you can contact your local authority, local recycling center or the reseller you purchased the grinder from.

IMPORTANCE OF THE MANUAL

This manual is adressed to the user of the grinder and it is considered part of this product. It shares information on its correct use and maintanance, including information on user's safety. This manual must be held during all the grinder's lifespan and must be transmitted to any user or future owner. All information in this manual do not replace safety rules and techicnal data on the installation and functioning of the grinder and its packing. This manual reflects the nowadays state of the art and it cannot be considered inadaquate just because revised on the base of new techologies. The producer may modify the manual without revising previous editions, except in special cases. A misuse

of the grinder, or a different use than the one described on the manual, will invalidate any warranty or responsability of the producer. The grinder can be used just by a responsible adult. It's necessary to preserve the manual, as the producer cannot be held responsible for any damage on people or things, or any damage on the grinder in case it is misused or in case safety and maintenance rules are not respected.

DE DE

WARNUNGEN UND SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Der Hersteller hat jede erdenkliche Sicherheit vorausgesehen, um die Sicherheit der Benutzer zu gewährleisten, aber die verschiedenen Installations- und/oder Handhabungsbedingungen können unkontrollierbare oder unvorhersehbare Situationen schaffen; daher ist es notwendig, immer alle Restrisiken zu bewerten und die folgenden Vorschläge zu berücksichtigen:

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Plattendaten mit denen des elektrischen Verteilungsnetzes übereinstimmen.
- Installation und Reparatur müssen den im Land der Installation geltenden Sicherheitsstandards und -vorschriften entsprechen.
- Der Erdungsanschluss und die Übereinstimmung des Systems mit den im Land der Installation geltenden Vorschriften sind obligatorisch.
- Die Verwendung von Mehrfachsteckdosenadaptern und/oder -verlängerungen wird nicht empfohlen.
- Verwenden Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Schalten Sie im Falle einer Fehlfunktion das Gerät aus und bringen Sie es zum nächsten autorisierten Servicezentrum.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel und die Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und lassen Sie die inneren Teile des Geräts nicht mit Flüssigkeiten in Berührung kommen.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine Wasserstrahlen, ungeeigneten Reinigungsmittel oder Dampfreiniger.
- Wenn Sie das Gerät verwenden, stellen Sie es auf eine horizontale, stabile Oberfläche, die das Gewicht des Geräts tragen kann.
- Die Maschine kann nicht unter extremen Umweltbedingungen und auf keinen Fall außerhalb des Temperaturbereichs -5°C ÷ +30°C eingesetzt werden.
- Die Kaffeemühle sollte nur zum Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen verwendet werden, jede andere Verwendung ist als unsachgemäß und daher gefährlich anzusehen. Der Hersteller kann nicht für Schäden verantwortlich gemacht werden, die durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch entstehen.
- Diese Geräte sind für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt, z.B. in den Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und in gewerblichen Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw., nicht aber für die kontinuierliche Serienproduktion von Lebensmitteln.
- Erlauben Sie Kindern oder ungeschultem Personal nicht, das Gerät zu benutzen.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder von Personen ohne angemessene Kenntnisse oder Erfahrung benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden und eine Anleitung zur Benutzung des Geräts erhalten haben. Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.

GRUNDSÄTZLICHE WARNUNGEN

- Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Steckdose zu ziehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht barfuß.
- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät durch Ziehen des Netzsteckers von der Stromversorgung zu trennen.
- Lassen Sie das Gerät nicht unnötig eingeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Blockieren Sie keine Lüftungs- oder Kühlkörperöffnungen oder -schlitze und leiten Sie kein Wasser oder Flüssigkeiten jeglicher Art in das Gerät ein.
- Stecken Sie niemals Löffel, Gabeln oder andere Utensilien in den Ausguss oder Kaffeebohnenbehälter, während das Gerät in Betrieb ist.
- Um Füllungen aus dem Auslauf zu entfernen, schalten Sie das Gerät immer zuerst aus.
- Wenn ein Fremdkörper den Motor blockiert, schalten Sie die Maschine sofort ab und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.
- Setzen Sie die Maschine nicht atmosphärischen Einwirkungen aus (Sonne, Regen usw.).
- Kinder müssen überprüft werden, damit sie zu keiner Zeit mit dem Gerät spielen.
- Der Eigentümer ist dafür verantwortlich, die Installation der Maschine unter tolerierbaren Umgebungsbedingungen zu kontrollieren, die keine Gefahr für die Gesundheit oder Sicherheit der Benutzer der Maschine darstellen.
- Wenn Sie beschließen, ein solches Gerät nicht mehr zu verwenden, empfiehlt es sich, es außer Betrieb zu setzen, nachdem Sie den Netzstecker aus der Steckdose gezogen und das Netzkabel abgetrennt haben.
- Bei Ausfall oder Fehlfunktion des Geräts schalten Sie es aus und manipulieren Sie es nicht.

ERHALTUNG DES HANDBUCHS

Dieses Handbuch muss dem Benutzer und/oder dem Wartungstechniker stets zur Verfügung stehen, der über den korrekten Gebrauch der Maschine und eventuelle Restrisiken informiert sein muss. Es muss an einem trockenen, sauberen und hitzegeschützten Ort gelagert werden. Verwenden Sie das Handbuch so, dass sein Inhalt weder ganz noch teilweise beschädigt wird. Entfernen, zerreißen oder überschreiben Sie keine Teile des Handbuchs aus irgendeinem Grund. Wenn das

Handbuch verloren geht oder wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort oder an den Hersteller.

ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

- Vergewissern Sie sich, dass keine Anzeichen von Schäden an der Maschine vorhanden sind, indem Sie die Außenhülle der Verpackung überprüfen.
- Nachdem Sie die Verpackung vorsichtig entfernt haben, überprüfen Sie die Maschine auf Anzeichen von Beschädigungen.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit der Komponenten. Sollten Mängel oder Schäden an der Maschine auftreten, benachrichtigen Sie umgehend Ihren Vertragshändler.
- Die Verpackungselemente (Karton, Zellophan, Heftklammern, Polystyrol usw.) können schneiden, verletzen oder gefährlich werden, wenn sie nicht sorgfältig behandelt oder unsachgemäß verwendet werden; nicht in Reichweite von Kindern oder unverantwortlichen Personen lassen.
- Dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung weist darauf hin, dass das

Produkt nicht als normaler Hausmüll zu betrachten ist, sondern stattdessen einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden sollte. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Produkt ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch seine unsachgemäße Entsorgung verursacht werden könnten. Das Recycling von Materialien hilft, natürliche Ressourcen zu schonen. Für genauere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihr örtliches Stadtamt, Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, bei dem Sie das Produkt gekauft haben.

BEDEUTUNG DES HANDBUCHS

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer und/oder Wartungspersonal der Maschine und gilt als integraler Bestandteil der Maschine. Der Zweck dieses Handbuchs besteht darin, Informationen für den korrekten Gebrauch der Maschine und eine angemessene Wartung zu liefern sowie die Sicherheit des Bedieners zu gewährleisten. Das Handbuch muss während der gesamten Lebensdauer der Maschine aufbewahrt und an jeden anderen Benutzer oder späteren Besitzer weitergegeben werden. Die in diesem Handbuch enthaltenen Informationen ersetzen nicht die Sicherheitshinweise und technischen Daten für Installation und Betrieb, die direkt auf die Maschine und die Verpackung angewendet werden.
Dieses Handbuch spiegelt den aktuellen Stand der Technik wider und kann nicht nur deshalb als unzulänglich betrachtet werden, weil es aufgrund neuer Erfahrungen aktualisiert wurde. Der Hersteller behält sich auch das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne die Verpflichtung, frühere Ausgaben zu aktualisieren, außer in Ausnahmefällen. Eine unsachgemäße oder von der in diesem Handbuch beschriebenen Verwendung des Geräts abweichende Verwendung schließt jede Garantiebedingung

oder Herstellerverantwortung aus; die Verwendung muss von einer erwachsenen und verantwortlichen Person vorgenommen werden. Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, da der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftet, die an der Maschine entstehen, wenn sie nicht entsprechend ihrer Beschreibung verwendet wird oder wenn die Wartungs- und Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.

FR FR

CONSEILS DE SECURITE

Le constructeur a raisonnablement prévu tout type de sécurité prévisible pour de garantir la protection des utilisateurs, mais la grande variété des conditions d'installations et d'utilisations peuvent créer des situations incontrôlables ou imprévisibles. Pour cela il est nécessaire d'évaluer les risques résiduels et prendre en considération les suggestions suivantes:

- Regarder pour s'assurer que le donnés de la plaque correspondent à ceux montrés sur le réseau électrique.
- L'installation et l'entretien doivent se conformer aux régulations et les règles de sécurité du réseau électrique local.
- Le système de terre est nécessaire et doit respecter les règles du Pays où il est installé.
- Nous ne conseillons pas l'usage d'adaptateurs multiples et des prolongations des câbles.
- Ne pas utiliser ce moulin s'il y a des dommages sur le câble, sur la prise ou s'il y a n'importe quelle défaillance. Rapporter le moulin au centre de réparation autorisé plus proche, pour toutes examens, réparations ou ajustements.
- Ne pas immerger l'appareil, le câble et la prise dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- Ne pas utiliser des jets d'eau, des détergents inappropriés ou jets de vapeurs pour le nettoyage.
- Pendant l'utilisation, installer le moulin sur une surface horizontale, stable en mesure de supporter le poids du moulin.
- Le moulin a été conçu seulement pour le broyage des grains de café torréfiés. Tout emploi diffèrent doit être considéré inapproprié et, donc, dangereux. Le fabriquant ne sera pas considéré responsable pour tout dommage causé par un emploi inapproprié.
- Le moulin n'a été pas conçu pour l'emploi dans températures extrêmes. Utiliser le moulin entre -5°c et +30°c.
- Le moulin a été conçu pour applications commerciales, par exemple dans des cuisines des restaurants, cantines, hôpitaux et entreprises commerciales telles que boulangeries, boucheries, etc. La production massive alimentaire est exclue.
- Ne pas permettre aux enfants ou à personnes sans formation d'utiliser le moulin.
- Le moulin peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par personnes à mobilité, capacités sensorielles et mentales réduites ou par personnes qui n'ont pas d'expériences et des connaissances, s'elles sont surveillées ou formées sur l'utilisation du moulin. Le nettoyage ne devra pas être effectué par des enfants sans supervision.

AVERTISSEMENTS ESSENTIELS

- Ne pas tirer le câble ou le même moulin pour le débrancher de la prise.
- Ne pas utiliser le moulin avec mains humides.
- N'utiliser le moulin quand on est à pieds nus.
- Débrancher toujours le moulin de la prise de puissance avant de nettoyer ou effectuer toute entretien.
- Ne pas laisser le moulin allumé en cas d'inactivité. Débrancher le câble d'alimentation quand on n'utilise pas le moulin.
- Ne pas obstruer la ventilation et/ou la dissipation thermique et/ou ne pas introduire eau ou toute liquide dans le moulin.
- Pendant le fonctionnement du moulin, ne pas introduire jamais dans le bec ou dans la trémie du cafés en grains des cuillères , fourchettes ou d'autres couverts pour effectuer des prélèvements ou interventions.
- Pour éliminer toute obstruction dans le bec de distribution, éteindre toujours le moulin avant.
- Dans le cas où un corps étranger bloque le moteur, éteindre l'appareil tout de suite et contacter un concessionnaire autorisé et/ou un centre de réparation.
- Ne pas exposer le moulin aux agents atmosphériques (soleil, pluie, etc.)
- Les enfants doivent etre surveillés pour éviter qu'ils jouent avec le moulin.
- Le propriétaire est responsable de s'assurer que le moulin a été installé dans des conditions environnementales tolérables pour ne pas créer des risques pour la sécurité et la santé de l'utilisateur du moulin.
- Si vous décidez de n'utiliser plus le moulin, nous vous conseillons de le rendre inopérant: débrancher le moulin de la prise principale et couper le fil d'alimentation.
- En cas de panne ou mauvais fonctionnement, éteindre le moulin et ne le pas forcer.

CONSERVATION DU MANUEL

Ce manuel doit être toujours disponible pour les utilisateurs et/ou pour les personnes qui s'occupent de l'entretien. Elles doivent être informées sur les corrects modes d'emploi et sur les risques. Le manuel doit être conservé dans un lieu propre et sec, ainsi à n'affecter aucune partie. Ne pas enlever, déchirer ou remanier les parties du manuel. En cas de perte ou pour des informations supplémentaires, contacter le revendeur ou le fabriquant.

DEMONTAGE DE L'EMBALLAGE

- S'assurer qu'il n'y a pas des signes des dommages sur le moulin en regardant le revêtement extérieur de l'emballage.
- Une fois que on a enlevé le moulin de l'emballage, s'assurer que le moulin n'a pas des signes de dommages.
- Vérifier l'intégrité des composants. En cas de défauts ou dommages du moulin, informer le revendeur autorisé.
- Les éléments de l'emballage (carton, cellophane, parties en métal, polystyrol, exc.)

peuvent couper, blesser ou être dangereux s'on ne pose pas assez d'attention; conserver l'emballage loin des enfants ou personnes irresponsables.

- Ce symbole sur l'appareil ou sur l'emballage signifie que l'appareil ne doit pas être considéré comme un déchet domestique normal; il doit être livré à un centre approprié de recyclage d'appareils électriques et électroniques. Assurez-vous que l'appareil sera éliminé correctement ; de cette façon on évitera des conséquences négatives sur l'environnement et la santé qui pourraient se produire à cause de l'élimination inadaptée. Le recyclage des matériaux protège les ressources naturelles. Pour informations supplémentaires concernant le recyclage de ce moulin, contactez votre conseil ou le centre local des déchets ou le revendeur dont vous avez acheté le produit.

ES ES

IMPORTANCE DU MANUEL

Le livret est destiné à l'utilisateur et/ou au manutentionnaire de la machine, et est considéré faisant partie intégrante de la machine.
Le présent livret a pour fonction de fournir des informations pour un usage correct et un entretien approprié de la machine, et aussi de garantir la sécurité de l'opérateur.
Le livret doit être conservé durant toute la vie de la machine et doit être livré à tous les utilisateurs ou propriétaires suivants. Les indications de ce livret ne remplacent pas les dispositions de sécurité et les caractéristiques techniques pour l'installation et le fonctionnement appliqués directement sur la machine et sur l'emballage. Ce livret se réfère à l'état actuel de la technique et ne pourra à l'avenir être considéré inappropriée car ajourné sur la base de nouvelles expériences. Le constructeur se réserve le droit de modifier ce livret sans avoir l'obligation d'ajourner les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels.
Un usage inappropriée de la machine, ou différent de celui indiqué dans ce livret, annulé toute possibilité de garantie ou responsabilité du constructeur; l'utilisation doit être effectuée par une personne adulte et responsable.
Il est nécessaire de conserver soigneusement le présent livret, car le constructeur ne répond pas des dommages causés aux personnes ou aux choses, ou subies par la machine si utilisée de manière non conforme au livret, ou dans le cas où les prescriptions d'entretien et sécurité ne sont pas respectées.

ADVERTENCIAS Y PRECAUCIONES

El fabricante ha previsto razonablemente toda la seguridad posible para garantizar la seguridad de los usuarios, pero las diversas condiciones de instalación y/o manipulación pueden crear situaciones incontrolables o imprevisibles; por lo tanto, es necesario evaluar siempre los riesgos residuales y tener en cuenta las siguientes sugerencias:

- Antes de conectar el aparato, asegúrese de que los datos de la placa corresponden a los de la red de distribución eléctrica.
- La instalación y la reparación deben cumplir las normas y reglamentos de seguridad vigentes en el país de instalación.

- La conexión a tierra y la conformidad del sistema con la normativa vigente en el país de instalación son obligatorias.
- No se recomienda el uso de adaptadores y/o extensiones de enchufes múltiples.
- No utilice esta máquina en caso de que se dañe el cable de alimentación. En caso de mal funcionamiento, apague la máquina y llévela al centro de servicio autorizado más cercano.
- No sumerja la máquina, el cable y los enchufes en agua u otros líquidos y no permita que las partes internas de la máquina entren en contacto con líquidos.
- No utilice chorros de agua, detergentes inadecuados o limpiadores de vapor para la limpieza.
- Al usar la máquina, colóquela sobre una superficie horizontal y estable capaz de soportar el peso de la máquina.
- El molinillo solo debe utilizarse para moler granos de café tostado, cualquier otro uso debe considerarse impropio y por lo tanto peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable de ningún daño resultante del uso impropio, incorrecto o irrazonable.
- La máquina no puede ser utilizada en condiciones ambientales extremas y en ningún caso fuera del rango de temperatura -5°C ÷ +30°C.
- Estos aparatos están destinados a ser utilizados en aplicaciones comerciales, por ejemplo en las cocinas de restaurantes, comedores, hospitales y en empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción continua en serie de alimentos.
- No permita que niños o personal no cualificado utilicen la máquina.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años o más y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin conocimientos o experiencia adecuados si son supervisadas y han recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato. La limpieza no puede ser llevada a cabo por niños sin supervisión.

ADVERTENCIAS BÁSICAS

- No tire del cable de alimentación o de la propia máquina para desconectar el enchufe de la toma de corriente.
- No utilice la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- No use el aparato descalzo.
- Antes de realizar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desconecte el aparato de la fuente de alimentación desenchufándolo.
- No deje el aparato encendido innecesariamente. Desconecte el enchufe de la red cuando el aparato no esté en uso.
- No bloquee ninguna abertura de ventilación o de disipación de calor, ni introduzca agua o líquidos de ningún tipo en el aparato.
- Nunca ponga cucharas, tenedores u otros utensilios en el conducto o en la tolva mientras la máquina esté en funcionamiento.
- Para quitar cualquier relleno del conducto, siempre apague la máquina primero.

- Si un cuerpo extraño bloquea el motor, apague la máquina inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado.
- No exponga la máquina a los agentes atmosféricos (sol, lluvia, etc.).
- Los niños deben ser controlados para que no jueguen con el aparato en ningún momento.
- El propietario es responsable de controlar la instalación de la máquina en condiciones ambientales tolerables que no creen un peligro para la salud o la seguridad de quienes la utilizan.
- Cuando decida dejar de usar un aparato de este tipo, se recomienda que lo inutilice, después de desenchufarlo de la toma de corriente, corte el cable de alimentación.
- En caso de fallo o mal funcionamiento de la máquina, apáguela y no la manipule.

CONSERVACIÓN DEL MANUAL

Este manual debe estar siempre a disposición del usuario y/o del encargado del mantenimiento, a quienes se debe informar sobre el uso correcto de la máquina y los posibles riesgos residuales. Debe ser almacenado en un lugar seco, limpio y protegido del calor. Utilice el manual de tal manera que no dañe todo o parte de su contenido. No quite, rompa o reescriba partes del manual por ningún motivo. Si se pierde el manual o si necesita más información, póngase en contacto con su distribuidor local o con el fabricante.

QUITAR EL EMBALAJE

- Asegúrate de que no hay signos de daños en la máquina comprobando la carcasa exterior del paquete.
- Después de retirar cuidadosamente el embalaje, compruebe que la máquina no esté dañada.
- Compruebe la integridad de los componentes. Si hay algún defecto o daño en la máquina, notifique inmediatamente a su distribuidor autorizado.
- Los elementos del embalaje (cartón, celofán, grapas, poliestireno, etc.) pueden cortar, lesionar o volverse peligrosos si no se manipulan con cuidado o se utilizan de manera inadecuada; no los deje al alcance de los niños o de personas no responsables.
- Este símbolo en el producto o en el embalaje indica que el producto no debe

considerarse como un residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Asegurándose de que este producto se deseche adecuadamente, ayudará a prevenir las posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud que, de otro modo, podrían ser causadas por su eliminación inadecuada. El reciclaje de materiales ayuda a conservar los recursos naturales. Para obtener información más detallada sobre el reciclaje de este producto, póngase en contacto con la oficina municipal, el servicio local de eliminación de residuos o el minorista donde lo compró.

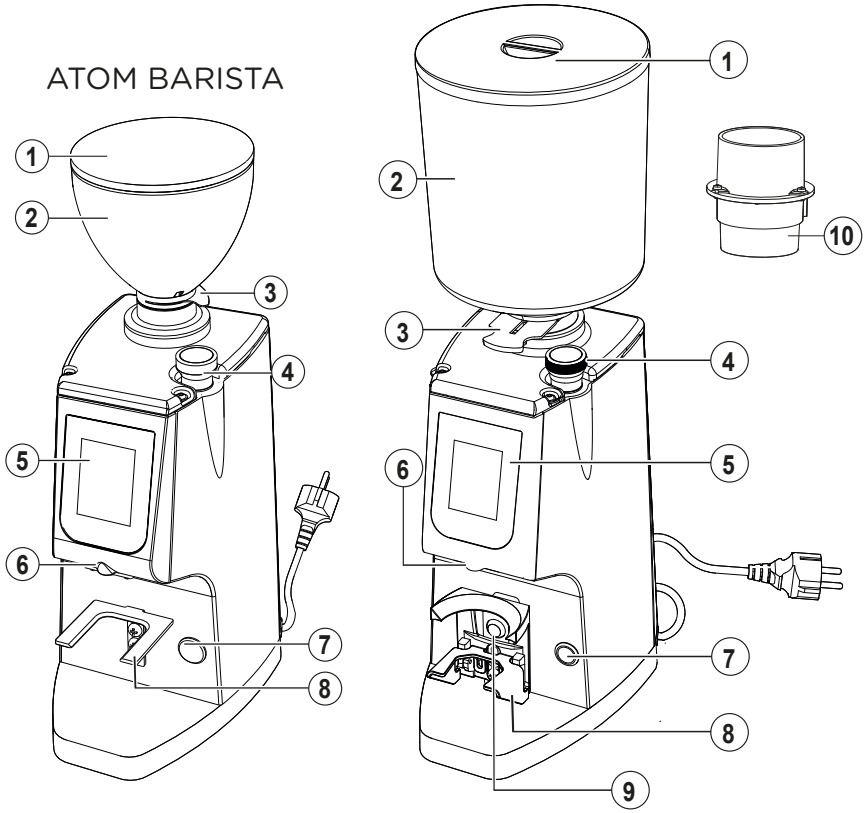
IMPORTANCIA DEL MANUAL

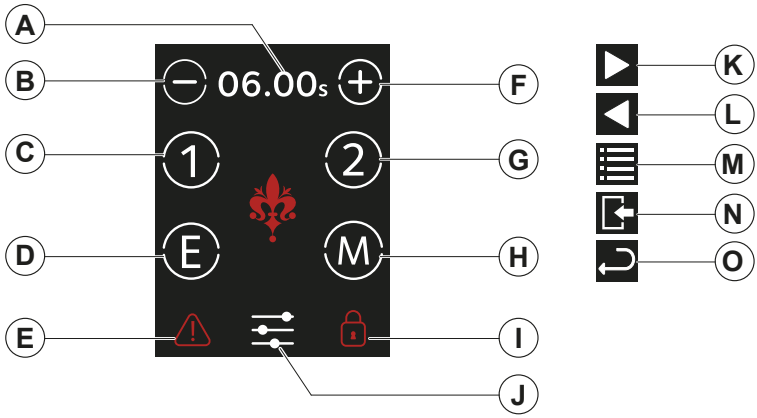
El manual está destinado al usuario y/o al encargado del mantenimiento de la máquina y se considera parte integrante de la misma. El propósito de este manual es proporcionar información para el uso correcto de la máquina y el mantenimiento adecuado, así como para proteger la seguridad del operador. El manual debe conservarse durante toda la vida de la máquina y debe transmitirse a cualquier otro usuario o propietario posterior. La información que figura en este manual no sustituye a las instrucciones de seguridad y los datos técnicos de instalación y funcionamiento aplicados directamente a la máquina y al embalaje. Este manual refleja el estado actual de la técnica y no puede considerarse inadecuado solo porque se ha actualizado de acuerdo con las nuevas experiencias. El fabricante también se reserva el derecho de modificar el manual sin obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales. El uso inadecuado de la máquina o un uso que difiera del descrito en este manual excluye cualquier condición de garantía o responsabilidad del fabricante; el uso debe ser realizado por un adulto y una persona responsable. Este manual debe conservarse con cuidado, ya que el fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o cosas, ni de los que sufra la máquina si se utiliza de manera no conforme a su descripción o si no se observan las instrucciones de mantenimiento y seguridad.

- meno introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.
- Mentre l’apparecchio è in funzione non introdurre mai nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiai, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere sempre prima l’apparecchio.
- Nel caso un corpo estraneo blocchi il motore, spengere immediatamente la macchina e contattare un centro assistenza autorizzato.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, ecc..).
- I bambini devono essere controllati affinché non giochino in qualsiasi momento con l’apparecchiatura.
- Il proprietario è responsabile del controllo dell’installazione della macchina in condizioni ambientali tollerabili tali da non creare un pericolo per la salute o per la sicurezza di coloro che usano la macchina.
- Allorché si decida di non utilizzare più un apparecchio di questo tipo si raccomanda di renderlo inoperante, dopo aver staccato la spina dalla presa di corrente, tagliare il cavo di alimentazione.
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento dell’apparecchio, spegnerlo e non manometterlo.

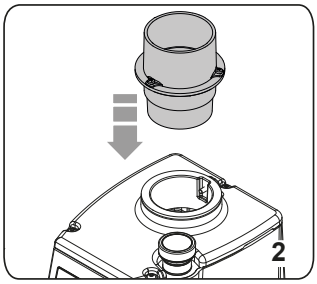
ATOM EXCELLENCE 65-75

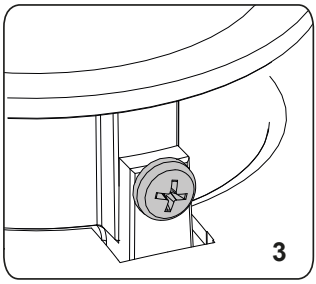
ATOM BARISTA

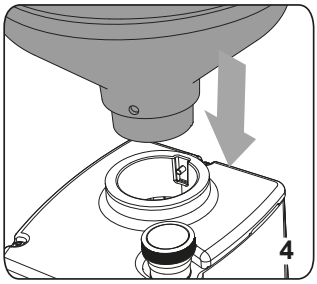


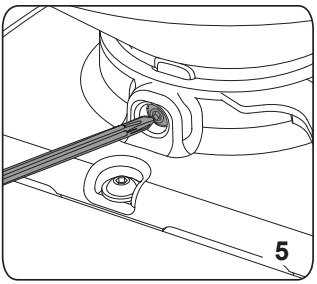


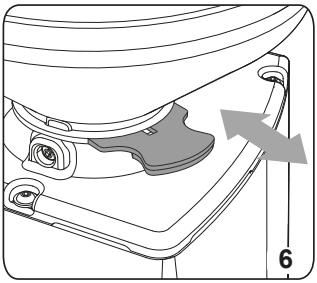
1

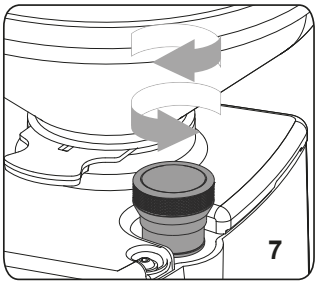

2

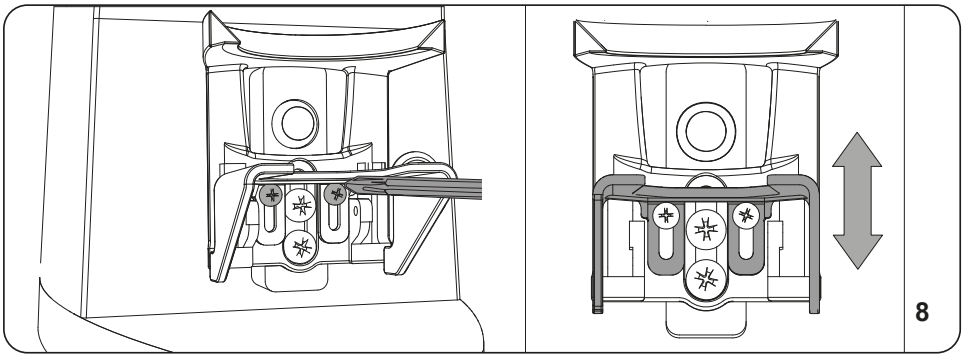

3

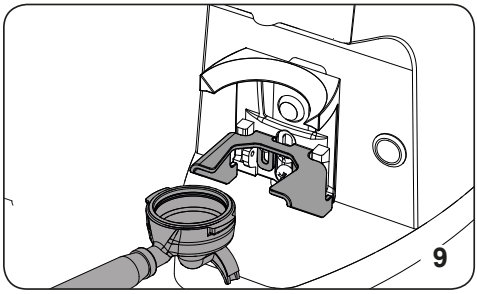

4


5


6


7


8


9

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÁ CE / EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

CONTI VALERIO S.r.l.

Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALY

Dichiariamo sotto la notra responsabilità, che il prodotto/ Declare under our responsibility, that the product:

MACINADOSATORE PER CAFFÉ MODELLI:

COFFEE GRINDER MODELS:

ATxyz; ATOM

VERSIONE/VERSION: 220-240V/50-60Hz; 220v/60Hz

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

MATRICOLA DAL / SERIAL Nr. FROM/ Nº de SERIE DESDE: XX XXX 23 10 XXXX

È conforme a tutte le disposizioni pertinente delle Direttive/ Fulfills all the relevant provisions of Directives:

2006/42/CE (Direttiva Macchine/Machinery Directive)

2014/30/EU (EMC Direttive/EMC Directive)

2011/65/EU (RoHS Direttive/RoHS Directive)

Ed è conforme alle norme/ And fulfills the standards:

UNI EN 12100/1-2; UNI EN ISO 13857; CEI EN 55014-1/2; CEI EN 61000-3-2/3;

CEI EN 60335-1; CEI EN 60335-2-64; CEI EN 62233; EN 60704-1: 1994

Autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo técnico/We authorize the following person to compile the technical file:

Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALY

Sesto Fiorentino, 1 March 2023

Filippo Conti, Legal Representative

- ITALIANO 20
- ENGLISH 30
- DEUTSCH 40
- FRANÇAIS 50
- ESPAÑOL 60

1 INFORMAZIONI GENERALI

COSTRUTTORE:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

MODELLO: ATOMxyz , ATOM

2 DATI TECNICI

DESCRIZIONE	MODELLO								
	Excellence 65			Barista			Excellence 75		
Voltaggio (V)	220/240		110/120	220/240		110/120	220/240		110/120
Frequenza (Hz)	50	60	60	50	60	60	50	60	60
Corrente (A)			4.2			4.2			8.3
Assorbimento (W)	280	460		280	460		480		
Giri al minuto (rpm)*	1370	1600	1700	1370	1600	1700	1400	1700	1700
Produttività (g/s)	2.8-3.3	3.3-3.8	3.3-3.8	3-4	4.5-5.5	4.5-5.5	4.5-5	5-5.5	5-5.5
Peso a vuoto (Kg)	11.5			12			12		
Capacità Campana (Kg)	1.2			0.25			1.2		
Altezza (mm)	540			440			570		
Larghezza (mm)	180			205			180		
Profondità (mm)	240			240			240		

* I valori indicati si riferiscono agli effettivi giri delle macine

- Atom Excellence 65/ Barista: Ton 30s – Toff 270s
- Atom Excellence 75: Ton 30S – Toff 420s

3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Coperchio contenitore
2. Contenitore per caffè in grani
3. Linguetta apertura/chiusura contenitore caffè in grani
4. Pomello regolazione macinatura
5. Display touch screen
6. Bocchetta di erogazione
7. Pulsante di accensione
8. Forcella porta filtro
9. Pulsante attivazione macinatura
10. Adattatore

A. Visualizzatore tempo dose selezionata
B. Pulsante decremento tempo
C. Selezione dose 1
D. Selezione dose Extra
E. Allarme attivo
F. Pulsante incremento tempo
G. Selezione dose 2
H. Selezione dose continua
I. Regolazione dosi bloccata
J. Accesso al menu
K. Pagina successiva
L. Pagina precedente
M. Accesso menu tecnico
N. Uscita menu
O. Indietro

4 REGOLAZIONI E USO

4.1 OPERAZIONI PRELIMINARI BARISTA

È necessario mettere a punto la macchina prima di cominciare a lavorare, in base al tipo di miscela di caffè (più o meno tostata) e il grado di macinatura.

- Inserire l'adattatore **(10)** nella relativa sede **(Fig.2)** posizionandolo con il foro allineato alla vite posteriore e bloccarlo stringendo la vite **(Fig.3)**.
- Inserire il contenitore per caffè in grani **(2)**, nella relativa sede **(Fig.4)** posizionandolo con il foro allineato alla vite posta dietro **(Fig.5)** e bloccarlo stringendo la vite.
- Spingere la linguetta **(3)** per impedire il passaggio dei grani di caffè **(Fig.6)**.
- Togliere il coperchio **(1)** dal contenitore **(2)** e riempirlo di caffè in grani.
- Reinserire il coperchio **(1)** e tirare la linguetta **(3)** permettendo il passaggio dei grani di caffè.

4.2 OPERAZIONI PRELIMINARI EXCELLENCE 65/75

È necessario mettere a punto la macchina prima di cominciare a lavorare, in base al tipo di miscela di caffè (più o meno tostata) e il grado di macinatura

- Inserire l'adattatore **(10)** nella relativa sede **(Fig.2)** posizionandolo con il foro allineato alla vite posteriore e bloccarlo stringendo la vite **(Fig.3)**.
- Inserire il contenitore per caffè in grani **(2)**, nella relativa sede **(Fig.4)** posizionandolo con il foro allineato alla vite posta dietro **(Fig.5)** e bloccarlo stringendo la vite.
- Spingere la linguetta **(3)** per impedire il passaggio dei grani di caffè **(Fig.6)**.
- Togliere il coperchio **(1)** dal contenitore **(2)** e riempirlo di caffè in grani.
- Reinserire il coperchio **(1)** e tirare la linguetta **(3)** permettendo il passaggio dei grani di caffè.
- Regolare l'altezza della forcella porta filtro svitando le due viti al di sotto di essa **(8)** **(Fig.8)**.

4.3 REGOLAZIONE MACINATURA

Per regolare la macinatura, agire sul pomello di regolazione **(4)**, ruotandolo in senso orario per fare la polvere più fine o in senso antiorario per aumentarne la grana come riportato sul pomello**(Fig.7).** La regolazione è senza punti di fermo; deve essere effettuata gradualmente, macinando un po' di caffè ogni 2 tacche al massimo.

⚠ ATTENZIONE

Se il pomello viene ruotato di un giro a motore fermo, la macchina può bloccarsi.

4.4 ACCENSIONE MACCHINA

Portare l'interruttore **(7)** in posizione di accensione.
Alla prima accensione, l'apparecchio risulterà predisposto nella modalità impostata all'uscita della fabbrica e comunque, negli avvii successivi, si predisporrà sempre come nell'ultima modalità precedente lo spegnimento.
All'accensione, il display visualizza la schermata operativa.

4.5 FUNZIONAMENTO

Selezionare la dose da erogare tramite i rispettivi pulsanti **(C)**, **(G)** o **(E)**. Appoggiare la coppa del porta filtro sulla forcella **(8)**, facendo attenzione che sia precisamente sotto alla bocchetta di erogazione **(6)**. Premere nuovamente il tasto dose selezionato, o il pulsante frontale **(9)**. L'erogazione termina quando è trascorso il tempo impostato nella programmazione. Successivamente il tempo di macinatura ritorna al valore impostato e il macinadosatore è pronto per una nuova macinatura. Se selezionata la dose continua **(H)** l'erogazione dura per il tempo di pressione del pulsante.

⚠ ATTENZIONE

È possibile fermare l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura. Durante l'erogazione premere il pulsante della dose selezionata, o il pulsante di attivazione frontale, per fermare l'erogazione:

- **Premere di nuovo il pulsante per riprendere l'erogazione per il tempo rimanente;**
- **Tenere premuto per alcuni istanti un altro pulsante dose per terminare l'erogazione. Il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.**

5 PROGRAMMAZIONE MACCHINA

5.1 REGOLAZIONE DOSI

- Selezionare il tasto **(C)** o **(G)** per selezionare la dose da impostare.
- Premere i tasti **(B)** o **(F)** per diminuire o aumentare il tempo di erogazione della dose selezionata di più o meno 5 centesimi di secondo. Se premuti a lungo, il tempo viene aumentato o diminuito del tempo di pressione.

5.1.1 BLOCCO REGOLAZIONE DOSI

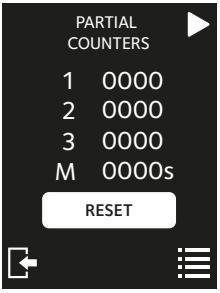
Premere contemporaneamente per alcuni istanti i tasti **(B)** e **(F)** per bloccare la regolazione del tempo di erogazione delle dosi. Sul display comparirà il simbolo **(I)** e i tasti **(B)** e **(F)** si oscurano.
Premere contemporaneamente per alcuni istanti i tasti **(B)** e **(F)** per sbloccare.

5.2 MENU PRINCIPALE

Per accedere al menu principale, premere **(J)** nella schermata iniziale.

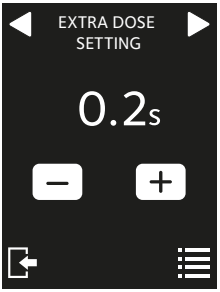
5.2.1 SOMMA CONTATORI PARZIALI

Questa schermata permette di visualizzare la somma delle dosi parziali (azzerabili) erogate. La somma considera ogni dose 2 come il doppio della dose 1 e ogni dose 3 come il triplo delle dose 1. Per esempio, se sono state erogate 5 dosi 1, 5 dosi 2 e 5 dosi 3 la somma risulterà 30. Il pulsante **RESET**, se premuto a lungo, azzera i contatori.



5.2.2 REGOLAZIONE DOSE EXTRA

Questa schermata permette di impostare il tempo della dose extra **(D)** da un minimo di 0,2 secondo ad un massimo di 1 secondo. Premere i pulsanti “+” e “-” per aumentare o diminuire il tempo.



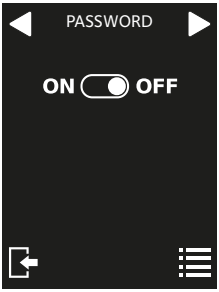
5.2.3 PASSWORD

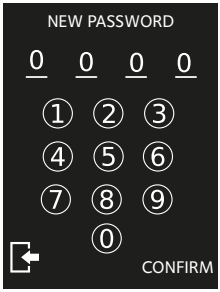
Questa schermata permette di impostare la password della macchina. Quando abilitata, la password verrà richiesta per poter accedere al menu tecnico, per bloccare/sbloccare la regolazione dosi oltre che per disabilitare la password stessa.

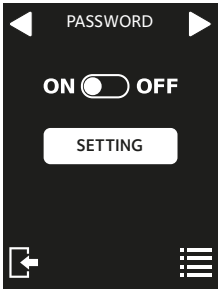
- ON: password abilitata.
- OFF: password disabilitata.

Per impostare la password è necessario premere su ON e successivamente inserire un codice composto da 4 cifre. Dopo aver premuto il tasto **CONFERMA** è necessario riscriverlo e infine premere **SALVA**.
Per modificare la password premere il tasto **IMPOSTA**.

È necessario digitare prima la password impostata precedentemente, premendo il tasto **AVANTI** sarà possibile scrivere e confermare la nuova password.







5.2.4 INFORMAZIONI MACCHINA

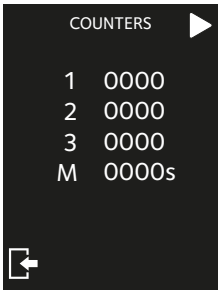
Questa schermata permette di visualizzare le informazioni della macchina relative al modello e alla versione del firmware, necessarie per ogni tipo richiesta di intervento tecnico.

5.3 MENU TECNICO

Per accedere al menu tecnico, premere il pulsante **(M)** nella schermata del menu principale.

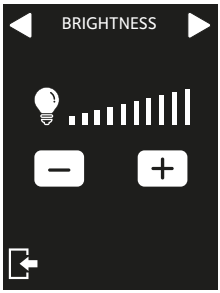
5.3.1 CONTATORI ASSOLUTI

Questa schermata permette di visualizzare i contatori assoluti (non azzerabili) per ogni dose erogata.



5.3.2 LUMINOSITÀ DISPLAY

Questa schermata permette di impostare la luminosità del display da 1 a 10. Premere i tasti “+” e “-” per aumentare o diminuire la luminosità.



5.3.3 MODALITÀ SELEZIONE DOSI

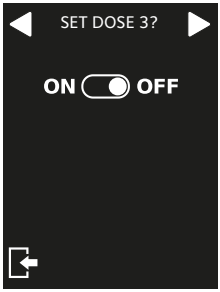
Questa schermata permette di impostare la modalità di selezione delle dosi.

- ON: prima di ogni erogazione è necessario selezionare la dose.
- OFF: resta selezionata l’ultima dose erogata.

5.3.4 IMPOSTAZIONE DOSE 3

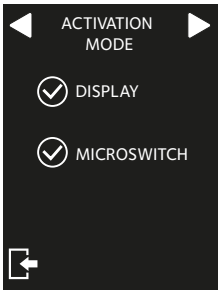
Questa schermata permette di sostituire il pulsante dose extra con un terzo pulsante dose. Quando abilitata, nella schermata principale verrà visualizzato pulsante 3 al posto del pulsante E.

- ON: Pulsante dose 3 attivo.
- OFF: Pulsante dose 3 non attiv0.



5.3.5 MODALITÀ DI ATTIVAZIONE MACINATURA

Questa schermata permette di scegliere se attivare la macinatura premendo il tasto dose sul display, attivarla tramite il pulsante di attivazione macinatura **(9)** oppure selezionare entrambe le modalità.

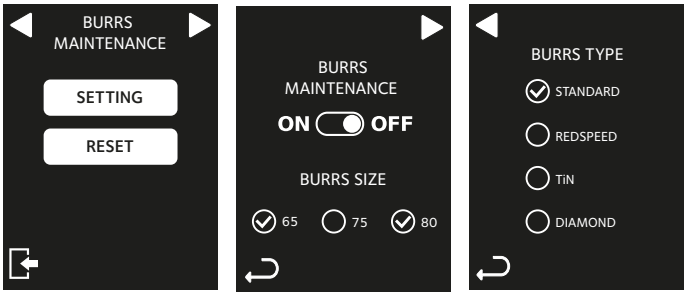


⚠ ATTENZIONE

Nella macchina Atom Barista e nell’Atom Excellence 75 è possibile azionare la macinatura solo dal display.

5.3.6 MANUTENZIONE MACINE

Questa schermata permette di impostare e resettare il contatore di cambio macine oltre che abilitare o disabilitare l'allarme di cambio macine. Premendo il pulsante **IMPOSTA** è possibile attivare o disattivare l'allarme di cambio macine utilizzando i tasti ON/OFF. Quando l'allarme è attivato, in caso di macine da sostituire, si accenderà nella schermata principale l'icona **(E).** Il pulsante **RESET**, se premuto a lungo, azzera il contatore di cambio macine e l'icona **(E)** scomparirà. Infine è possibile impostare la misura e il tipo di macine.

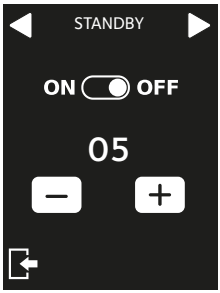


5.3.7 LINGUA

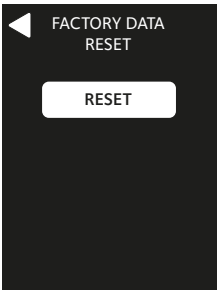
Questa schermata permette di selezionare la lingua. La lingua attualmente in uso viene mostrata sullo schermo in anteprima. Premendo il tasto **IMPOSTA** è possibile modificare la lingua scegliendo fra quelle elencate.

5.3.8 STANDBY

Questa schermata permette di attivare, disattivare lo standby e impostare i minuti di attesa prima che si attivi.
Quando lo standby è attivo la schermata principale scompare e appare il logo. Per riattivare la schermata principale premere un punto qualsiasi dello schermo.
ON: standby attivato
OFF: standby disattivato.
Utilizzare i pulsanti "+" e "-" per aumentare o diminuire i minuti di inutilizzo prima che si attivi lo standby.



5.3.9 RIPRISTINO IMPOSTAZIONI DI FABBRICA



Questa schermata permette di riportare le impostazioni della macchina a quelle impostate dal Costruttore.
Premere a lungo il tasto **RESET** per effettuare il ripristino alle impostazioni di fabbrica.

6 PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE

Disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione.
Non tirare il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso per staccare la spina dalla presa di alimentazione elettrica.

⚠ ATTENZIONE

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate da personale specializzato e autorizzato dal costruttore.

⚠ ATTENZIONE

Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tanto meno utilizzare ricambi non originali.

6.1 PULIZIA

La pulizia è un aspetto fondamentale per il corretto funzionamento del macina caffè. Un macina caffè trascurato può avere un impatto negativo sull'erogazione del caffè e sull'accuratezza della dose e della macinatura. Prima di pulire, assicurarsi che l'apparecchio sia scollegato dalla rete elettrica.

6.2 PULIZIA DEL CONTENITORE CAFFÈ IN GRANI

Dopo aver tolto il contenitore dalla macchina, lavare l'interno con acqua e sapone neutro togliendo lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè. Risciacquarlo e asciugarlo accuratamente. Ripetere il processo per il coperchio in plastica. Non lavare in lavastoviglie.
Si raccomanda di effettuare la pulizia almeno una volta a settimana.

6.3 PULIZIA SISTEMA DI MACINATURA

Rimuovere la campana e successivamente pulire le macine e le altre parti interne con un pennello o un panno asciutto. Se necessario utilizzare un aspirapolvere o un getto d'aria compressa. Dopo aver effettuato la pulizia, inserire nuovamente la campana.
Per una completa iglenizzazione utilizzare delle compresse detergenti per macina o

essere effettuate con prodotti approvati per uso alimentare.

6.4 MANUTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, controllare ed eventualmente sostituire le macine ogni 500 kg di caffè. Per la manutenzione delle macine, disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il contenitore del caffè in grani. Successivamente svitare la vite posta sul coperchio e le viti sottostanti che fissano il porta macine superiore. Per la pulizia delle macine utilizzare un pennello o un panno asciutto, se necessario utilizzare un aspirapolvere o un getto di aria compressa caffè presenti in commercio.

⚠ ATTENZIONE

Tutte le operazioni di pulizia e igienizzazione, devono essere effettuate con prodotti approvati per uso alimentare.

⚠ ATTENZIONE

La manutenzione deve essere eseguita solo da personale specializzato autorizzato dal produttore.

⚠ ATTENZIONE

Non effettuare riparazioni di fortuna o precarie, né tanto meno utilizzare ricambi non originali.

7 RICERCA GUASTI

Se il problema persiste, contattare personale specializzato.

1 GENERAL INFORMATION

MANUFACTURER:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

MODEL: ATxyz - ATOM

2 TECHNICAL DATA

DESCRIPTION	MODEL								
	Excellence 65			Barista			Excellence 75		
Voltage (V)	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120
Frequency (Hz)	50	60	60	50	60	60	50	60	60
Current (A)			4.2			4.2			8.3
Absorption (W)	280	460		280	460		480		
RPM*	1370	1600	1700	1370	1600	1700	1400	1700	1700
Productivity (g/s)	2.8 - 3.3	3.3 -3.8	3.3 - 3.8	3 - 4	4.5 - 5.5	4.5 - 5.5	4.5 - 5	5 - 5.5	5 - 5.5
Weight when empty (kg)	11.5			12			12		
Hopper Capacity (Kg)	1.2			0.25			1.2		
Height (mm)	540			440			570		
Width (mm)	180			205			180		
Depth (mm)	240			240			240		

* The values indicated refer to the actual revolutions of the grinders

- Atom Excellence 65/ Barista: Ton 30s – Toff 270s
- Atom Excellence 75: Ton 30S – Toff 420s

3 DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

1. Container lid
2. Container for coffee beans
3. Coffee bean container opening/closing tab
4. Grinding adjustment knob
5. Touch screen display
6. Dispensing nozzle
7. Ignition button
8. Filter holder fork
9. Grinding start up button
10. Adapter

A. Selected dose time viewer
B. Time decrease button
C. Dose 1 selection
D. Extra dose selection
E. Active alarm
F. Time increase button
G. Dose 2 selection
H. Continuous dose selection
I. Locked dose adjustment
J. Access to the menu
K. Next page
L. Previous page
M. Access to technical menu
N. Menu exit
O. Back

4 ADJUSTMENTS AND USE

4.1 PRELIMINARY OPERATIONS ATOM BARISTA

Before starting work, the machine must be set up according to the type of coffee blend (roasting level) and grinding.

- Insert the adapter **(10)** in its seat **(Fig.2)** positioning it with the hole aligned with the rear screw and lock it in place by tightening the screw **(Fig.3)**
- Insert the container for coffee beans **(2)** into its seat **(Fig.4)** positioning it with the hole aligned with the screw located behind it **(Fig.5)** and lock it in place by tightening the screw.
- Push the tab **(3)** to prevent the coffee beans from passing through **(Fig.6)**.
- Remove the lid **(1)** from the container **(2)** and fill it with coffee beans.
- Put the lid **(1**) back on and pull the tab **(3)** to allow the coffee beans to pass through.

4.2 PRELIMINARY OPERATIONS ATOM EXCELLENCE 65/75

Before starting work, the machine must be set up according to the type of coffee blend (roasting level) and grinding.

- Insert the adapter **(10)** in its seat **(Fig.2)** positioning it with the hole aligned with the rear screw and lock it in place by tightening the screw **(Fig.3)**
- Insert the container for coffee beans **(2)** into its seat **(Fig.4)** positioning it with the hole aligned with the screw located behind it **(Fig.5)** and lock it in place by tightening the screw.
- Push the tab **(3)** to prevent the coffee beans from passing through **(Fig.6)**.
- Remove the lid **(1)** from the container **(2)** and fill it with coffee beans.
- Put the lid **(1**) back on and pull the tab **(3)** to allow the coffee beans to pass through.
- Adjust the height of the filter holder fork by loosening the two screws beneath it **(8)**

(Fig.8).

4.3 GRINDING ADJUSTMENT

To adjust the grinding degree, use the adjustment knob **(4)**, turning it clockwise to make the powder finer or counter-clockwise to increase the grain size as indicated on the knob **(Fig.7)**. The adjustment is without stops; it must be carried out gradually, grinding a little coffee every 2 notches at the most.

⚠ ATTENTION

If the knob is turned by one full turn with the motor stopped, the machine may stop.

4.4 SWITCHING ON THE APPLIANCE

Turn the switch **(7)** to the on position.
When the appliance is switched on for the first time, it will be set to the mode set at the time it left the factory and, in any case, during subsequent starts, it will always be set to the last mode before it was switched off.
When switched on, the display shows the operating screen.

4.5 OPERATION

Select the dose to be dispensed using the respective buttons **(C)**, **(G)** or **(E)**.Rest the cup of the filter holder on the fork **(8)**, making sure that it is precisely under the dispensing spout **(6)**. Press the selected dose button again, or the front button **(9)**. Dispensing ends when the time set in programming has elapsed. Then the grinding time returns to the set value and the grinder is ready for a new cycle. If continuous dose is selected **(H)** the dispensing lasts as long as the button is pressed.

⚠ ATTENTION

Automatic dispensing can be stopped before the grinding time has elapsed. During dispensing, press the selected dose button, or the front activation button, to stop dispensing:

- **Press the button again to resume dispensing for the remaining time;**
- **Press and hold another dose button for a few seconds to end dispensing. The grinding time will return to the set value.**

5 MACHINE PROGRAMMING

5.1 DOSE ADJUSTMENT

- Select the key **(C)** or **(G)** to select the dose to be set.

- Press the keys **(B)** or **(F)** to decrease or increase the dispensing time of the selected dose by plus or minus 5 hundredths of a second. If pressed for a long time, the time is increased or decreased by however long the key is pressed.

5.1.1 DOSE ADJUSTMENT LOCK

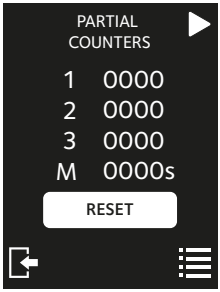
Press keys **(B)** and **(F)** simultaneously for a few seconds to lock the dose dispensing time adjustment.
The symbol **(I)** will appear on the display and keys**(B)** and **(F)** will darken.
Press buttons **(B)** and **(F)** simultaneously for a few seconds to unlock.

5.2 MAIN MENU

To access the main menu, press **(J)** from the home screen.

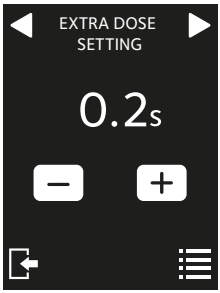
5.2.1 SUM OF PARTIAL COUNTERS

This screen displays the sum of the partial doses (resettable) dispensed. The sum considers each dose 2 as twice dose 1 and each dose 3 as three times dose 1. For example, if 5 x dose 1, 5 x dose 2 and 5 x dose 3 have been dispensed, the sum will be 30. The **RESET** button, if pressed for a long time, resets the counters.



5.2.2 EXTRA DOSE ADJUSTMENT

This screen is used to set the extra dose time **(D)** from a minimum of 0.2 second to a maximum of 1 second.
Press the “+” and “-” buttons to increase or decrease the time.



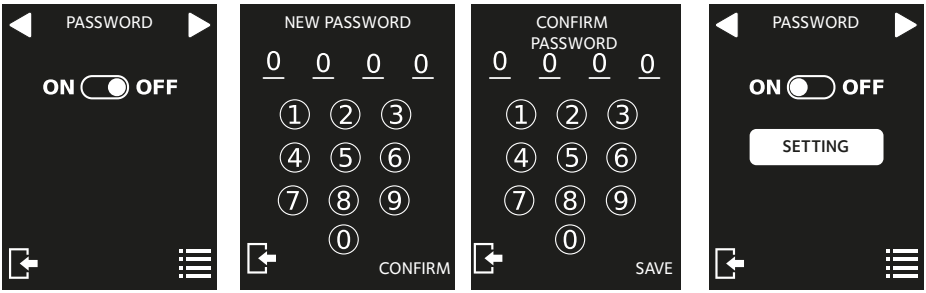
5.2.3 PASSWORD

This screen allows setting the password for the appliance. When enabled, the password will be needed to access the technical menu, to lock/unlock the dose adjustment as well as to disable the password itself.

- ON: password enabled.
- OFF: password disabled.

To set the password, press ON and then enter a 4-digit code. After pressing the **CONFIRM** key, re-enter the password and then press **SAVE**. To change the password, press **SET**.

It is necessary to enter the previously set password first; by pressing the **NEXT** key it will be possible to enter and confirm the new password..



5.2.4 MACHINE INFORMATION

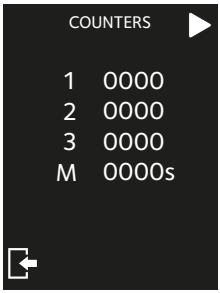
This screen displays the information relating to the model and firmware version of the appliance: this data is necessary in case of technical interventions.

5.3 TECHNICAL MENU

To access the technical menu, press the **(M)** button in the main menu screen.

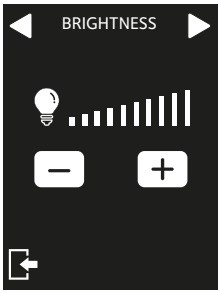
5.3.1 ABSOLUTE COUNTERS

This screen displays the absolute counters (not resettable) for each dose dispensed.



5.3.2 DISPLAY BRIGHTNESS

This screen is used to set the brightness of the display from 1 to 10. Press the “+” and “-” keys to increase or decrease the brightness.

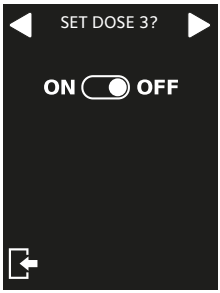


5.3.3 DOSE SELECTION MODE

This screen allows setting the dose selection mode.

- ON: before each dispensing cycle, the dose must be selected.
- OFF: the last dispensed dose is selected.

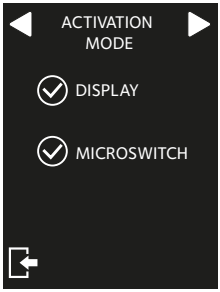
5.3.4 DOSE 3 SETTING



This screen is used to replace the extra dose button with a third dose button. When enabled, button 3 will appear on the main screen instead of button **E**.

- ON: Dose 3 active button
- OFF: Dose 3 not active button.

5.3.5 GRINDING ACTIVATION MODE



This screen is used to choose whether to activate the grinding by pressing the dose key on the display, to activate it using the grinding activation button **(7)** or to select both modes.

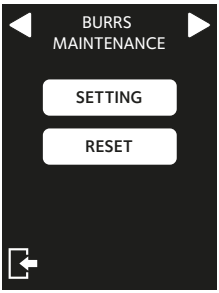
⚠ ATTENTION

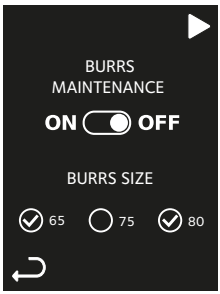
In the Atom Barista machine and in the Atom Excellence 75 it will be possible to operate grinding only from the display.

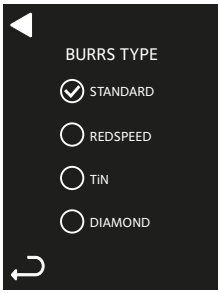
5.3.6 GRINDER MAINTENANCE

On this screen it is possible to set and reset the grinder change counter as well as enable or disable the grinder change alarm. By pressing the **SET** button it is possible to activate or deactivate the grinder change alarm using the ON/OFF keys.
When the alarm is activated, in the case of grinders to be replaced, the icon **(E)** will light up on the main screen. The **RESET** button, if long pressed, resets the grinder

change counter and the icon **(E)** will disappear. Finally, it is possible to set the size and type of grinders.





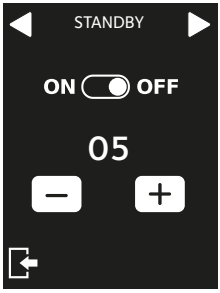


5.3.7 LANGUAGE

This screen allows selecting the language. The language currently in use is shown on the screen as a preview. Press the **SET** key to change the language, choosing from one of the languages listed.

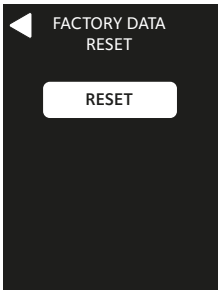
5.3.8 STANDBY

This screen is used to activate and deactivate standby and to set the minutes to wait before it activates. When standby is active the main screen disappears and the logo appears. To reactivate the main screen, press anywhere on the screen.
ON: Standby enabled
OFF: Standby disabled.
Use the “+” and “-” buttons to increase or decrease the minutes of inactivity before going into standby.



5.3.9 RESET DATA SETTINGS

This screen allows restoring the appliance factory settings set by the Manufacturer.
Long press the **RESET** key to restore the factory settings.



6 CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ ATTENTION

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any cleaning and maintenance operations.
Do not pull the power cord or the appliance itself to disconnect the plug from the power supply socket.

⚠ ATTENTION

Maintenance operations must be performed by specialised technicians authorised by the manufacturer.

⚠ ATTENTION

Do not carry out makeshift or precarious repairs, much less use non-original spare parts.

6.1 CLEANING

Cleaning is a fundamental aspect for the correct functioning of the coffee grinder. A neglected coffee grinder can have a negative impact on the coffee dispensing and on the precision of the dose and grinding. Before cleaning, make sure that the appliance is disconnected from the electrical power supply.

6.2 CLEANING THE COFFEE BEAN CONTAINER

After removing the container from the machine, wash the inside with water and neutral soap, removing the oily layer left by the coffee beans. Rinse and dry it thoroughly. Repeat the process for the plastic lid. Do not wash in the dishwasher. Cleaning is recommended at least once a week.

6.3 CLEANING THE GRINDING SYSTEM

Remove the hopper and then clean the grinders and the other internal parts using a brush or a dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or a jet of compressed air. After cleaning, put the hopper back in place. For complete sanitisation, use detergent tablets for grinders or products approved for food use.

6.4 MAINTENANCE

To ensure correct operation of the appliance, check and, if necessary, replace the grinders every 500 kg of coffee. To carry out maintenance on the grinders, disconnect the appliance from the power supply and remove the bean container. Then loosen the screw on the lid and the screws that secure the upper grinder holder. To clean the grinders, use a brush or a dry cloth. If necessary use a vacuum cleaner or a jet of compressed air.

⚠ ATTENTION

All cleaning and sanitising operations must be carried out with products approved for use with food.

⚠ ATTENTION

Maintenance must only be carried out by specialized personnel authorized by the manufacturer.

⚠ ATTENTION

Do not carry out makeshift or precarious repairs, much less use non-original spare parts.

7 TROUBLESHOOTING

If the problem persists, contact specialised personnel.

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HERSTELLER:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

MODELL: ATxyz - ATOM

2 TECHNISCHE DATEN

BESCHREIBUNG	MODELL								
	Excellence 65			Barista			Excellence 75		
Spannung (V)	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120
Frequenz (Hz)	50	60	60	50	60	60	50	60	60
Strom (A)			4.2			4.2			8.3
Aufnahme (W)	280	460		280	460		480		
Umdrehungen pro Minute (rpm)*	1370	1600	1700	1370	1600	1700	1400	1700	1700
Produktivität (g/s)	2.8 - 3.3	3.3 -3.8	3.3 - 3.8	3 - 4	4.5 - 5.5	4.5 - 5.5	4.5 - 5	5 - 5.5	5 - 5.5
Leergewicht (kg)	11.5			12			12		
Glockenkapazität (kg)	1.2			0.25			1.2		
Höhe (mm)	540			440			570		
Breite (mm)	180			205			180		
Tiefe (mm)	240			240			240		

* Die angegebenen Werte beziehen sich auf die tatsächliche Drehzahl der Mahlwerke

- Atom Excellence 65/ Barista: Ton 30s – Toff 270s
- Atom Excellence 75: Ton 30S – Toff 420s

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Behälterdeckel
2. Behälter für Bohnenkaffee
3. Klappe zum Öffnen/Schließen des Kaffeebohnenbehälters
4. Einstellknopf für das Schleifen
5. Anzeige des Touchscreens
6. Auslauf
7. Einschalttaste
8. Filtergabel
9. Aktivierungstaste Mahlvorgang
10. Adapter

A. Anzeige der gewählten Dosiszeit
B. Taste zum Verringern der Zeit
C. Auswahl Dosis 1
D. Auswahl Extradosis
E. Alarm aktiv
F. Taste zur Erhöhung der Zeit
G. Auswahl Dosis 2
H. Auswahl kontinuierliche Dosis
I. Einstellung blockierte Dosis
J. Zugriff auf das Menü
K. Nächste Seite
L. Vorhergehende Seite
M. Zugriff auf das technische Menü
N. Menü verlassen
O. Zurück

4 EINSTELLUNGEN UND VERWENDUNG

4.1 VORBEREITUNGSARBEITEN ATOM BARISTA

Je nach Art der Kaffeemischung (mehr oder weniger geröstet) und des Mahlgrads ist eine Feineinstellung der Maschine vor Arbeitsbeginn erforderlich.

- Den Adapter **(10)** in seinen Sitz einsetzen **(Abb.2)**, dabei das Loch auf die hintere Schraube ausrichten und die Schraube festziehen **(Abb.3)**.
- Den Bohnenbehälter **(2)** in den Sitz des Bohnenbehälters **(Abb.4)** einsetzen und so positionieren, dass das Loch mit der seitlichen Schraube ausgerichtet ist **(Abb.5)**, und die Schraube festziehen.
- Die Klappe **(3)** drücken, um das Durchlaufen der Kaffeebohnen zu verhindern **(Abb.6)**.
- Den Deckel **(1)** vom Behälter **(2)** abnehmen und mit Kaffeebohnen füllen.
- Den Deckel **(1)** wieder aufsetzen und an der Lasche **(3)** ziehen, so dass die Kaffeebohnen durchlaufen können.

4.2 VORBEREITUNGSARBEITEN ATOM EXCELLENCE 65/75

Je nach Art der Kaffeemischung (mehr oder weniger geröstet) und des Mahlgrads ist eine Feineinstellung der Maschine vor Arbeitsbeginn erforderlich.

- Den Adapter **(10)** in seinen Sitz einsetzen **(Abb.2)**, dabei das Loch auf die hintere Schraube ausrichten und die Schraube festziehen **(Abb.3)**.
- Den Bohnenbehälter **(2)** in den Sitz des Bohnenbehälters **(Abb.4)** einsetzen und so positionieren, dass das Loch mit der seitlichen Schraube ausgerichtet ist **(Abb.5)**, und die Schraube festziehen.
- Die Klappe **(3)** drücken, um das Durchlaufen der Kaffeebohnen zu verhindern **(Abb.6)**.

- Den Deckel **(1)** vom Behälter **(2)** abnehmen und mit Kaffeebohnen füllen.
- Den Deckel **(1)** wieder aufsetzen und an der Lasche **(3)** ziehen, so dass die Kaffeebohnen durchlaufen können.
- Stellen Sie die Höhe der Filterhaltergabel ein, indem Sie die beiden Schrauben darunter herausdrehen **(8)(Abb.8)**.

4.3 EINSTELLUNG DES MAHLGRADS

Zum Einstellen des Mahlgrads den Einstellknopf (4) im Uhrzeigersinn drehen, um das Pulver feiner zu machen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Körnung zu vergrößern, wie auf dem Knopf angegeben. **(Abb.7)**. Die Einstellung hat keinen Endpunkt; sie erfolgt schrittweise, indem höchstens alle 2 Stufen ein wenig Kaffee gemahlen wird.

⚠ ACHTUNG

Wenn der Knopf bei stehendem Motor eine Umdrehung gedreht wird, kann die Maschine stehen bleiben.

4.4 EINSCHALTEN DER MASCHINE

Den Schalter **(7)** in die Ein-Position bringen.
Beim ersten Einschalten stellt sich das Gerät auf den Modus ein, der beim Verlassen des Werks eingestellt war, und bei nachfolgenden Einschaltungen wird es immer auf den letzten Modus vor dem Ausschalten eingestellt.
Beim Einschalten zeigt das Display den Betriebsbildschirm an.

4.5 BETRIEB

Die auszugebende Dosis mit den entsprechenden Tasten **(C)**, **(G)** oder **(E)** auswählen. Den Filterhalter auf die Gabel **(8)** setzen und darauf achten, dass er sich genau unter der Ausgabeöffnung **(6)** befindet. Erneut die gewählte Dosiertaste oder die Fronttaste **(9)** drücken. Die Ausgabe endet, wenn die in der Programmierung eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die Mahldauer wird dann auf den eingestellten Wert zurückgesetzt und das Mahlwerk ist bereit für einen neuen Mahlvorgang. Bei Auswahl der kontinuierlichen Dosierung **(H)** erfolgt die Abgabe so lange, wie die Taste gedrückt wird.

⚠ ACHTUNG

Es ist möglich, die automatische Ausgabe vor Ablauf der Mahlzeit zu stoppen. Während der Ausgabe die gewählte Dosiertaste oder die frontale Aktivierungstaste drücken, um die Ausgabe zu beenden:

- **Durch nochmaliges Drücken der Taste wird die Ausgabe für die verbleibende Zeit fortgesetzt;**
- **Zum Beenden der Abgabe eine weitere Dosiertaste einige Augenblicke gedrückt halten. Die Mahldauer kehrt auf den eingestellten Wert zurück.**

5 GERÄTPROGRAMMIERUNG

5.1 DOSIERUNGSEINSTELLUNG

- Die Taste **(C)** oder **(G)** wählen, um die einzustellende Dosis auszuwählen.
- Durch Drücken der Tasten **(B)** oder **(F)** kann die Abgabezeit der gewählten Dosis um plus oder minus 5 Hundertstelsekunden verringert oder erhöht werden. Bei längerem Drücken wird die Druckzeit erhöht oder verringert.

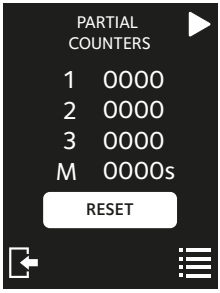
5.1.1 BLOCK ZUR DOSIERUNGSEINSTELLUNG

Die Tasten **(B)** und **(F)** gleichzeitig einige Momente lang drücken, um die Einstellung der Dosierzeit zu sperren.
Das Symbol **(I)** erscheint auf dem Display und die Tasten **(B)** und **(F)** werden dunkel.
Die Tasten **(B)** und **(F)** gleichzeitig einige Augenblicke lang drücken, um zu entsperren.

5.2 HAUPTMENÜ

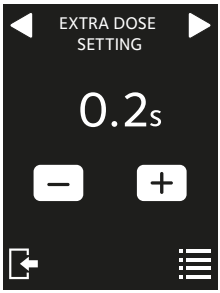
Um das Hauptmenü aufzurufen, auf dem Startbildschirm **(J)** drücken.

5.2.1 SUMME DER TEILZÄHLER



Auf dieser Bildschirmseite kann die Summe der ausgegebenen Teildosen (zurücksetzbar) angezeigt werden.
Die Summe berücksichtigt jede Dosis 2 als das Doppelte von Dosis 1 und jede Dosis 3 als das Dreifache von Dosis 1.
Wenn beispielsweise 5 Dosen 1, 5 Dosen 2 und 5 Dosen 3 ausgegeben wurden, wird als Summe 30 angezeigt.
Die RESET-Taste setzt bei längerem Drücken die Zähler auf Null zurück.

5.2.2 EINSTELLUNG EXTRADOSIS



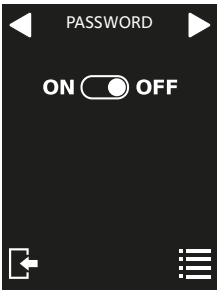
Auf diesem Bildschirm kann die Zeit für die Extradosis **(D)** zwischen einem Minimum von 0,2 Sekunden und einem Maximum von 1 Sekunde eingestellt werden. Die Tasten “+” und “-” drücken, um die Zeit zu erhöhen oder zu verringern.

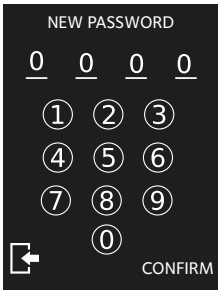
5.2.3 PASSWORT

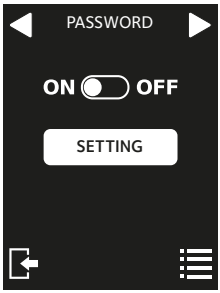
Diese Bildschirmseite ermöglicht es, das Passwort der Maschine einzustellen. Bei Aktivierung wird das Passwort benötigt, um auf das technische Menü zuzugreifen, die Dosiersteuerung zu sperren/entsperren und das Passwort zu deaktivieren.

- ON: Passwort aktiviert.
- OFF: Passwort gesperrt.

Um das Passwort einzustellen, muss die Taste ON gedrückt und dann ein 4-stelliger Code eingegeben werden. Nach dem Drücken der Taste **BESTÄTIGEN** muss man ihn neu schreiben und schließlich auf **SPEICHERN** drücken. Um das Passwort zu ändern, auf die Taste EINSTELLUNG drücken.
Zuerst muss das zuvor festgelegte Passwort eingegeben werden; durch Drücken der Taste **WEITER** kann das neue Passwort eingegeben und bestätigt werden.







5.2.4 GERÄTEINFORMATIONEN

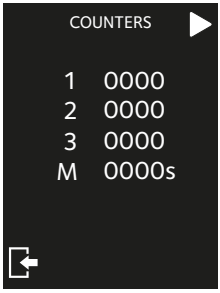
Auf diesem Bildschirm lassen sich Informationen über das Modell und die Firmware-Version des Geräts abrufen, die für jede Art von Serviceanforderung erforderlich sind.

5.3 TECHNISCHES MENÜ

Um das technische Menü aufzurufen, die Taste **(M)** auf dem Hauptmenübildschirm drücken.

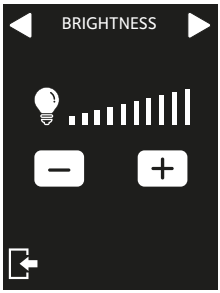
5.3.1 ABSOLUTE ZÄHLER

Dieser Bildschirm zeigt die absoluten (nicht rücksetzbaren) Zähler für jede abgegebene Dosis an.



5.3.2 DISPLAY-HELLIGKEIT

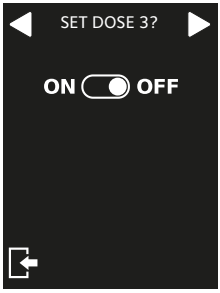
Auf diesem Bildschirm kann die Helligkeit des Displays von 1 bis 10 eingestellt werden. Die Tasten “+” und “-” drücken, um die Helligkeit zu erhöhen oder zu verringern.



5.3.3 DOSIS-AUSWAHL-MODUS

Diese Bildschirmseite ermöglicht die Einstellung des Modus zur Wahl der Dosiermengen.

- ON: Die Dosis muss vor jeder Abgabe ausgewählt werden.
- OFF: es bleibt die Wahl der letzten abgegebenen Dosiermenge.



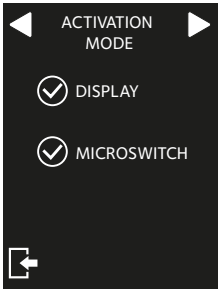
5.3.4 EINSTELLUNG DOSIS 3

Auf diesem Bildschirm kann die Taste für die Extradosis durch eine dritte Dosiertaste ersetzt werden. Wenn diese Funktion aktiviert ist, wird auf dem Hauptbildschirm die Taste 3 anstelle der Taste E angezeigt.

- ON: Taste Dosis 3 aktiv
- OFF: Taste Dosis 3 nicht aktiv

5.3.5 MAHLEN AKTIVIERUNGSMODUS

Auf diesem Bildschirm kann gewählt werden, ob der Mahlvorgang durch Drücken der Dosiertaste auf dem Display aktiviert werden soll, ob er über die Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs **(7)** aktiviert werden soll oder ob beide Modi gewählt werden sollen.

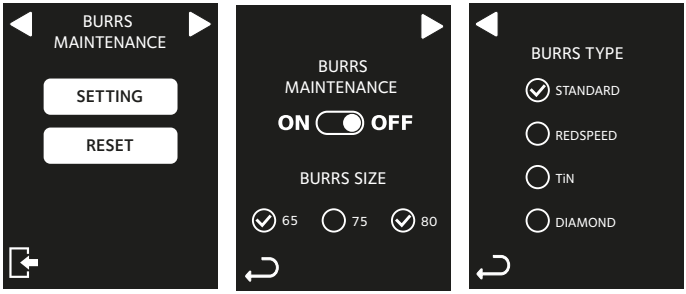


⚠ ACHTUNG

Bei der Atom Barista Maschine und der Atom Excellence 75 ist es nur möglich, das Mahlwerk über das Display zu bedienen.

5.3.6 WARTUNG VON MAHLSCHEIBEN

Dieser Bildschirm ermöglicht das Zurücksetzen des Mahlscheibenwechselzählers sowie das Aktivieren oder Deaktivieren des Mahlscheibenwechselalarms. Durch Drücken der EINSTELL-Taste kann der Mahlscheibenwechselalarm mit den ON/OFF-Tasten ein- oder ausgeschaltet werden. Wenn der Alarm aktiviert ist, leuchtet das Symbol **(E)** auf dem Hauptbildschirm auf, wenn Mahlscheiben ausgetauscht werden müssen. Wenn die RESET-Taste lange gedrückt wird, wird der Zähler für die Mahlscheibenänderung auf Null zurückgesetzt und das Symbol **(E)** verschwindet. Schließlich ist es möglich, die Größe und Art der Mahlscheiben einzustellen.

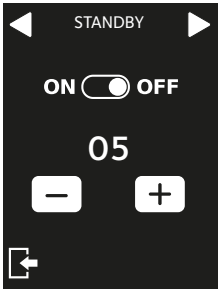


5.3.7 SPRACHE

Diese Bildschirmseite ermöglicht die Wahl der Sprache.
Die aktuell verwendete Sprache wird als Vorschau auf dem Bildschirm angezeigt.
Durch Drücken der **EINSTELLUNG**-Taste kann die Sprache aus der Liste ausgewählt werden.

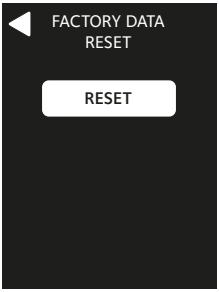
5.3.8 STANDBY

Auf diesem Bildschirm kann der Standby-Modus aktiviert bzw. deaktiviert und die Wartezeit bis zur Aktivierung festgelegt werden. Wenn der Standby-Modus aktiviert ist, wird der Hauptbildschirm ausgeblendet und das Logo angezeigt. Um den Hauptbildschirm wieder zu aktivieren, auf eine beliebige Stelle des Bildschirms drücken.
ON: Standby ist aktiviert
OFF: Standby ist deaktiviert
Über die Tasten “+” und “-” können die Minuten der Inaktivität bis zur Aktivierung des Standby-Modus erhöht oder verringert werden.



5.3.9 WIEDERHERSTELLUNG DER WERKSEINSTELLUNGEN

Diese Bildschirmseite ermöglicht es, die Einstellungen der Maschine auf die Einstellungen des Herstellers zurückzusetzen. Durch langes Drücken der **RESET**-Taste werden die Werkseinstellungen wiederhergestellt.



6 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um es vom Stromnetz zu trennen.

⚠ ACHTUNG

Wartungsarbeiten dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG

Führen Sie keine behelfsmäßigen oder vorübergehenden Reparaturen durch und verwenden Sie keine Nicht-Original-Ersatzteile.

6.1 REINIGUNG

Sauberkeit ist ein grundlegender Aspekt für das einwandfreie Funktionieren des Mahlwerks. Ein vernachlässigtes Mahlwerk kann sich negativ auf die Kaffeeausgabe und die Mahlgenauigkeit auswirken. Vor der Reinigung muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.

6.2 REINIGUNG DES BOHNENBEHÄLTERS

Nach der Entnahme des Behälters aus dem Gerät waschen Sie das Innere mit milder Seife und Wasser, um die ölige Schicht zu entfernen, die von den Kaffeebohnen zurückgeblieben ist. Spülen Sie ihn aus und trocknen Sie ihn gründlich ab. Wiederholen Sie den Vorgang für den Kunststoffdeckel. Nicht in der Spülmaschine waschen. Wir empfehlen, mindestens einmal pro Woche zu reinigen.

6.3 REINIGUNG DER KAFFEEMÜHLE

Die Glocke entfernen und dann die Mühlsteine und andere Innenteile mit einer trockenen Bürste oder einem Tuch reinigen. Falls erforderlich, einen Staubsauger oder Druckluftstrahl verwenden. Nach der Reinigung die Glocke wieder einsetzen. Für

eine vollständige Desinfektion verwenden Sie Mahlwerk-Reinigungstabletten oder für Lebensmittel zugelassene Produkte.

6.4 WARTUNG

Um ein einwandfreies Funktionieren der Maschine zu gewährleisten, sind die Mahlscheiben alle 500 kg Kaffee zu überprüfen und ggf. auszutauschen. Zur Wartung der Mahlwerke trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und nehmen Sie den Bohnenbehälter ab. Anschließend die Schraube an der Abdeckung und die darunter liegenden Schrauben zur Befestigung des oberen Mahlscheibenalters abschrauben. Reinigen Sie die Mahlscheiben mit einer trockenen Bürste oder einem Lappen, gegebenenfalls mit einem Staubsauger oder einem Druckluftstrahl.

⚠ ACHTUNG

Alle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen müssen mit Produkten durchgeführt werden, die für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassen sind.

⚠ ACHTUNG

Die Wartung darf nur durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG

Führen Sie keine behelfsmäßigen oder vorübergehenden Reparaturen durch und verwenden Sie keine Nicht-Original-Ersatzteile.

7 FEHLERSUCHE

Wenn das Problem weiterhin besteht, kontaktieren Sie Fachpersonal.

1 INFORMATIONS GÉNÉRALES

FABRICANT:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALIE

MODÈLE: ATxyz - ATOM

2 DONNÉES TECHNIQUES

DESCRIPTION	MODÈLE								
	Excellence 65			Barista			Excellence 75		
Voltage (V)	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120
Fréquence (Hz)	50	60	60	50	60	60	50	60	60
Courant (A)			4.2			4.2			8.3
Absorption (W)	280	460		280	460		480		
Régime moteur (trs/min)*	1370	1600	1700	1370	1600	1700	1400	1700	1700
Productivité (g/s)	2.8 - 3.3	3.3 -3.8	3.3 - 3.8	3 - 4	4.5 - 5.5	4.5 - 5.5	4.5 - 5	5 - 5.5	5 - 5.5
Poids à vide (Kg)	11.5			12			12		
Capacité Cloche (Kg)	1.2			0.25			1.2		
Hauteur (mm)	540			440			570		
Largeur (mm)	180			205			180		
Profondeur (mm)	240			240			240		

* Les valeurs indiquées se réfèrent aux tours effectifs des meules de broyage

- Atom Excellence 65/ Barista: Ton 30s – Toff 270s
- Atom Excellence 75: Ton 30S – Toff 420s

3 DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Couvercle du bac
2. Conteneur pour café en grains
3. Languette ouverture / fermeture conteneur café en grains
4. Manette réglage mouture
5. Affichage écran tactile
6. Buse de distribution
7. Bouton de mise en marche
8. Fourche porte-filtre
9. Bouton d'activation mouture
10. Adaptateur

A. Affichage temps dose sélectionnée
B. Touche décrément temps
C. Sélection dose 1
D. Sélection dose Extra
E. Alarme active
F. Touche incrément temps
G. Sélection dose 2
H. Sélection dose continue
I. Réglage doses bloqué
J. Accès au menu
K. Page suivante
L. Page précédente
M. Accès menu technique
N. Sortie du menu
O. Précédent

4 RÉGLAGES ET UTILISATION

4.1 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ATOM BARISTA

Avant de commencer à travailler, il est nécessaire de mettre au point la machine en fonction du type de mélange de café (plus ou moins torréfié) et du degré de mouture.

- Insérez l'adaptateur **(10)** dans son logement **(Fig.2)**, en le positionnant avec le trou aligné avec la vis arrière et fixez-le en serrant la vis **(Fig.3)**
- Insérez le conteneur de grains **(2)**, dans son logement **(Fig.4)**, en le positionnant avec le trou aligné par rapport à la vis arrière **(Fig.5)** et fixez-le en serrant la vis.
- Poussez la languette **(3)** pour empêcher le passage des grains de café **(Fig. 5)**.
- Retirez le couvercle **(1)** du bac **(2)** remplissez-le de café en grains.
- Remettez le couvercle **(1)** en place et tirez sur la languette **(3)** pour laisser passer les grains de café.

4.2 OPÉRATIONS PRÉLIMINAIRES ATOM EXCELLENCE 65/75

Avant de commencer à travailler, il est nécessaire de mettre au point la machine en fonction du type de mélange de café (plus ou moins torréfié) et du degré de mouture.

- Insérez l'adaptateur **(10)** dans son logement **(Fig.2)**, en le positionnant avec le trou aligné avec la vis arrière et fixez-le en serrant la vis **(Fig.3)**
- Insérez le conteneur de grains **(2)**, dans son logement **(Fig.4)**, en le positionnant avec le trou aligné par rapport à la vis arrière **(Fig.5)** et fixez-le en serrant la vis.
- Poussez la languette **(3)** pour empêcher le passage des grains de café **(Fig. 5)**.
- Retirez le couvercle **(1)** du bac **(2)** remplissez-le de café en grains.
- Remettez le couvercle **(1)** en place et tirez sur la languette **(3)** pour laisser passer les grains de café.
- Réglez la hauteur de la fourche porte-filtre en dévissant les deux vis situées en

dessous **(8)(Fig.8)**.

4.3 RÉGLAGE DE LA MOUTURE

Pour régler la mouture, agissez sur le bouton de réglage **(4)**, en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une poudre plus fine ou dans le sens inverse pour augmenter la taille des grains, comme indiqué sur le bouton **(Fig.7)**. Le réglage est sans point d'arrêt, il doit se faire progressivement, en moulant un peu de café tous les 2 crans au maximum.

⚠ ATTENTION

Si le bouton est tourné d'un tour avec le moteur arrêté, la machine peut se bloquer.

4.4 MISE EN MARCHE MACHINE

Mettez l'interrupteur **(7)** en position de marche.
Au premier allumage, l'appareil sera configuré dans le mode défini à sa sortie d'usine et lors des prochains démarrages, il sera toujours configuré dans le mode présent lors de son extinction.
A l'allumage, l'écran affiche l'écran de fonctionnement.

4.5 FONCTIONNEMENT

Sélectionnez la dose à distribuer avec les touches respectives **(C)**, **(G)** ou **(E)**.
Placez la coupelle du porte-filtre sur la fourche **(8)**, en veillant à ce qu'elle se trouve précisément sous le bec verseur **(6)**. Appuyez de nouveau sur la touche dose sélectionnée, ou sur la touche frontale **(9)**.La distribution termine à la fin du temps réglé dans la programmation. Ensuite, le temps de mouture revient à la valeur définie et le moulin à café est prêt pour une nouvelle mouture. Si la dose continue **(H)** est sélectionnée, la distribution dure le temps de la pression sur la touche.

⚠ ATTENTION

On peut interrompre la distribution automatique avant la fin du temps de mouture. Pendant la distribution, appuyez sur la touche de la dose sélectionnée, ou sur la touche d'activation frontale, pour arrêter la distribution :

- **Appuyez à nouveau sur le bouton pour reprendre la distribution pour le temps restant ;**
- **Appuyez sur un autre bouton de dose et maintenez-le enfoncé pendant quelques instants pour terminer la distribution. La durée de mouture revient à la valeur définie.**

5 PROGRAMMATION MACHINE

5.1 RÉGLAGE DES DOSES

- Appuyez sur la touche **(C)** ou **(G)** pour sélectionner la dose à programmer..
- Appuyez sur les touches **(E)** ou **(F)** pour diminuer ou augmenter le temps de distribution de la dose sélectionnée de plus ou moins 5 centièmes de seconde. Si vous appuyez longuement sur cette touche, la durée augmente ou diminue en fonction de la durée de pression.

5.1.1 VERROUILLAGE DE L'AJUSTEMENT DE LA DOSE

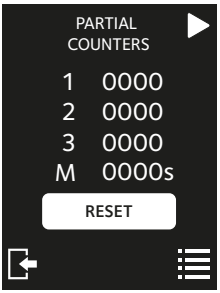
Appuyez simultanément sur les touches **(B)** et **(F)**pendant quelques secondes pour verrouiller le temps de distribution des doses.
Le symbole **(I)** apparaît sur l'écran et les touches **(B)** et **(F)** s'éteignent.
Appuyez simultanément pendant quelques secondes sur les touches **(B)** et **(F)** pour déverrouiller.

5.2 MENU PRINCIPAL

Pour accéder au menu principal, appuyez sur **(J)** sur la page-écran principale.

5.2.1 SOMME DES COMPTEURS PARTIELS

Cette page permet de visualiser la somme des doses partielles (pouvant être remises à zéro) distribuées. La somme considère chaque dose 2 comme le double de la dose 1 et chaque dose 3 comme le triple de la dose 1. Par exemple, si 5 doses 1, 5 doses 2 et 5 doses 3 ont été distribuées, la somme sera de 30. Si le bouton **RESET** est appuyé, il met à zéro les compteurs.



5.2.2 RÉGLAGE DE LA DOSE EXTRA

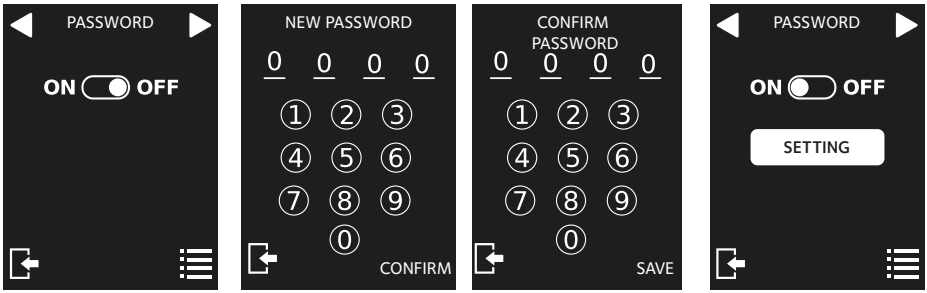
Cet écran permet de programmer le temps de la dose Extra **(D)** d'un minimum de 0,2 seconde à un maximum de 1 seconde. Appuyez sur les touches « + » et « - » pour augmenter ou diminuer le temps.

5.2.3 MOT DE PASSE

Cet écran permet de définir le mot de passe de la machine.
Lorsqu'il est activé, le mot de passe sera nécessaire pour accéder au menu technique, pour verrouiller/déverrouiller les paramètres et pour désactiver le mot de passe.

- ON : mot de passe activé.
- OFF : mot de passe désactivé.

Pour définir le mot de passe, appuyez sur ON, puis saisissez un code à 4 chiffres.
Après avoir appuyé sur le bouton **CONFIRMER**, il est nécessaire de le réécrire et enfin d'appuyer sur **ENREGISTRER**.
Pour modifier le mot de passe, appuyez sur le bouton **DÉFINIR**.
Il est nécessaire de saisir avant tout le mot de passe précédemment défini ; en appuyant sur le bouton **SUIVANT** il vous sera possible de saisir et de confirmer le nouveau mot de passe.



5.2.4 INFORMATIONS SUR LA MACHINE

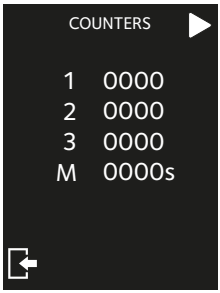
Cet écran permet de visualiser les informations de la machine concernant le modèle et la version du firmware, nécessaires à toute intervention technique.

5.3 MENU TECHNIQUE

Pour accéder au menu technique, appuyez sur la touche **(M)** sur l'écran du menu principal.

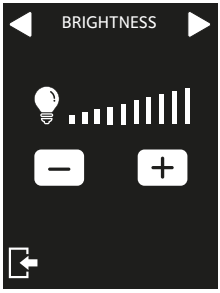
5.3.1 COMPTEURS ABSOLUS

Cet écran affiche les compteurs absolus (non réinitialisables) pour chaque dose distribuée.



5.3.2 LUMINOSITÉ DE L'ÉCRAN

Appuyez sur les touches « + » et « - » pour augmenter ou diminuer la luminosité.



5.3.3 MODE DE SÉLECTION DES DOSES

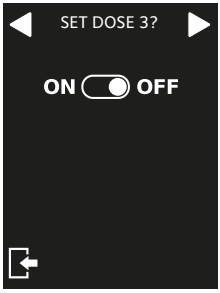
Cet écran permet de définir le mode de sélection des doses.

- ON : la dose doit être sélectionnée avant chaque distribution.
- OFF : la dernière dose distribuée reste sélectionnée.

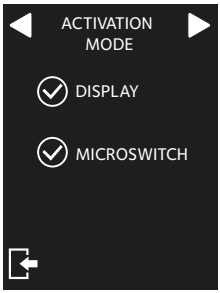
5.3.4 PROGRAMMATION DOSE 3

Cet écran permet de remplacer la touche dose extra par une troisième touche dose. Si ce paramètre est activé, l'écran principal affiche la touche 3 à la place de la touche **E**.

- ON: Touche dose 3 activée
- OFF: Touche dose 3 non activée



5.3.5 MODE D'ACTIVATION MOUTURE



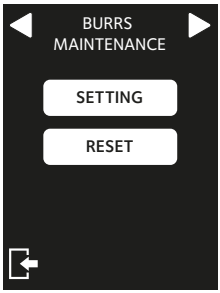
Cet écran permet de choisir d'activer la mouture en appuyant sur la touche dose de l'écran, de l'activer via le bouton d'activation de la mouture **(7)**, ou de sélectionner les deux modes.

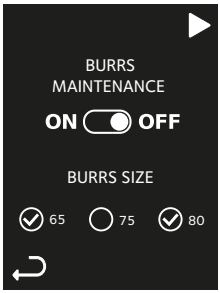
⚠ ATTENTION

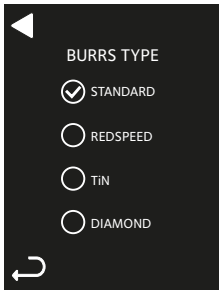
Sur la machine Atom Barista et Atom Excellence 75, il est possible d'actionner la mouture uniquement à partir de l'écran.

5.3.6 ENTRETIEN DES MEULES ET DU MOULIN

Cette écran permet de programmer et de réinitialiser le compteur de changement des meules ainsi que d'activer ou de désactiver l'alarme de changement des meules.
En appuyant sur le bouton **DÉFINIR**, il est possible d'activer ou de désactiver l'alarme de changement des meules en utilisant les touches ON/OFF.
Quand l'alarme est active, en cas de meules à remplacer, l'icône **(E)** s'allume sur l'écran principal.
Si le bouton **RESET** est appuyé, il met à zéro le compteur de changement des meules et l'icône **(E)** disparaît.
Enfin, il est possible de programmer la taille et le type de meules.



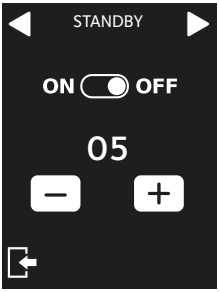




5.3.7 LANGUE

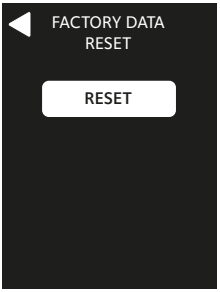
Cet écran permet de sélectionner la langue. La langue actuellement utilisée s'affiche à l'écran sous forme d'aperçu.
En appuyant sur le bouton **DÉFINIR**, il est possible de changer la langue parmi celles qui sont énumérées.

5.3.8 MODE VEILLE



Cet écran permet d'activer/désactiver le mode veille et de programmer les minutes d'attente avant son activation. Lorsque le mode veille est actif, l'écran principal disparaît et le logo apparaît. Pour réactiver l'écran principal, appuyez n'importe où sur l'écran.
ON: mode veille activé
OFF: mode veille désactivé
Utilisez les touches « + » et « - » pour augmenter ou diminuer les minutes d'inactivité avant l'activation du mode veille.

5.3.9 RESTAURATION DES PARAMÈTRES D'USINE



Cet écran permet de rétablir les paramètres de la machine selon les paramètres définis par le fabricant. Appuyez de façon prolongée sur le bouton **RESET** pour rétablir les paramètres d'usine.

6 NETTOYAGE ET MAINTENANCE

⚠ ATTENTION

Isoler l'appareil du réseau d'alimentation électrique avant de réaliser une quelconque opération de nettoyage et de maintenance. Ne pas tirer le câble d'alimentation ou l'appareil pour retirer la fiche de la prise d'alimentation électrique.

⚠ ATTENTION

Les opérations de maintenance doivent être effectuées par du personnel spécialisé et autorisé par le fabricant.

⚠ ATTENTION

Ne pas effectuer des réparations de fortune ou précaires, et ne pas utiliser des pièces détachées non d'origine.

6.1 NETTOYAGE

Le nettoyage représente un aspect fondamental pour le bon fonctionnement du moulin à café. Un moulin à café négligé peut avoir un impact négatif sur la distribution du café et la précision de la mouture. Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que l'appareil est débranché du réseau électrique.

6.2 NETTOYAGE DU RÉCIPIENT DU CAFÉ EN GRAINS

Après avoir retiré le récipient de la machine, lavez l'intérieur avec de l'eau et du savon doux, en enlevant la couche huileuse laissée par les grains de café. Rincez et séchez soigneusement. Répéter le processus pour le couvercle en plastique. Ne pas laver au lave-vaisselle.
Il est recommandé d'effectuer le nettoyage au moins une fois par semaine.

6.3 NETTOYAGE DU SYSTÈME DE MOUTURE

Retirez la cloche, puis nettoyez la meule et les autres pièces internes avec une brosse ou un chiffon sec. Si nécessaire, utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimé. Après le nettoyage, remettez en place le couvercle en forme de cloche. Pour un nettoyage profond et complet, utilisez des tablettes de nettoyage pour meules de broyage ou des produits approuvés pour l'usage alimentaire.

6.4 MAINTENANCE

Pour garantir le bon fonctionnement de l'appareil, contrôlez et, si nécessaire, remplacez les meules tous les 500 kg de café. Pour la maintenance des meules, isoler l'appareil du réseau électrique et retirer le bac à café en grains. Dévissez ensuite la vis du couvercle et les vis situées en dessous qui fixent le support supérieur de la meule. Pour le nettoyage des meules, utilisez un pinceau ou un chiffon sec, si besoin utilisez un aspirateur ou un jet d'air comprimé.

⚠ ATTENTION

Toutes les opérations de nettoyage et de désinfection doivent être réalisées avec des produits approuvés pour usage alimentaire.

⚠ ATTENTION

La maintenance doit uniquement être effectuée par un personnel spécialisé autorisé par le fabricant.

⚠ ATTENTION

Ne pas effectuer des réparations de fortune ou précaires, et ne pas utiliser des pièces détachées non d'origine.

7 DÉPANNAGE

Si le problème persiste, contactez le personnel spécialisé.

1 INFORMACIONES GENERALES

FABRICANTE:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

MODELO: ATxyz - ATOM

2 DATOS TÉCNICOS

DESCRIPCIÓN	MODELO								
	Excellence 65			Barista			Excellence 75		
Voltaje (V)	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120	220 / 240		110 / 120
Frecuencia (Hz)	50	60	60	50	60	60	50	60	60
Corriente (A)			4.2			4.2			8.3
Absorción (W)	280	460		280	460		480		
Revoluciones por minuto (rpm)*	1370	1600	1700	1370	1600	1700	1400	1700	1700
Productividad (g/s)	2.8 - 3.3	3.3 -3.8	3.3 - 3.8	3 - 4	4.5 - 5.5	4.5 - 5.5	4.5 - 5	5 - 5.5	5 - 5.5
Peso en vacío (Kg)	11.5			12			12		
Capacidad Campana (Kg)	1.2			0.25			1.2		
Altura (mm)	540			440			570		
Ancho (mm)	180			205			180		
Profundidad (mm)	240			240			240		

* Los valores indicados se refieren a las revoluciones efectivas de los molinos

- Ton: 30 s
- Toff: 270/600 s

3 DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Tapa recipiente
2. Contenedor para café en granos
3. Lengüeta apertura/cierre contenedor para café en granos
4. Pomo de ajuste de la molienda
5. Pantalla táctil
6. Boquilla dispensadora
7. Botón de encendido
8. Horquilla porta filtro
9. Botón activación molienda
10. Adaptador

A. Visor tiempo dosis seleccionada
B. Botón disminución tiempo
C. Selección dosis 1
D. Selección dosis Extra
E. Alarma activa
F. Botón aumento tiempo
G. Selección dosis 2
H. Selección dosis continua
I. Regulación de la dosis bloqueada
J. Acceso al menú
K. Página siguiente
L. Página anterior
M. Acceso menú técnico
N. Salida menú
O. Atrás

4 REGULACIONES Y USO

4.1 OPERACIONES PRELIMINARES ATOM BARISTA

Es necesario poner a punto la máquina antes de comenzar a trabajar, en base al tipo de mezcla de café (más o menos tostada) y el grado de molienda.

- Introducir el adaptador **(10)** en la relativa sede **(Fig.2)** posicionándolo con el orificio alineado al tornillo trasero y bloquearlo apretando el tornillo **(Fig.3)**
- Colocar el contenedor para café en granos **(2)**, en el respectivo lugar **(Fig.4)** colocándolo con el orificio alineado al tornillo ubicado lateralmente **(Fig.5)** y bloquearlo apretando el tornillo.
- Apretar la lengüeta **(3)** para impedir el pasaje de los granos de café **(Fig.6)**.
- Quitar la tapa **(1)** del recipiente **(2)** y llenarlo de café en granos.
- Colocar de nuevo la tapa **(1)** y tirar de la lengüeta **(3)** permitiendo el paso de los granos de café.

4.2 OPERACIONES PRELIMINARES ATOM EXCELLENCE 65/75

Es necesario poner a punto la máquina antes de comenzar a trabajar, en base al tipo de mezcla de café (más o menos tostada) y el grado de molienda.

- Introducir el adaptador **(10)** en la relativa sede **(Fig.2)** posicionándolo con el orificio alineado al tornillo trasero y bloquearlo apretando el tornillo **(Fig.3)**
- Colocar el contenedor para café en granos **(2)**, en el respectivo lugar **(Fig.4)** colocándolo con el orificio alineado al tornillo ubicado lateralmente **(Fig.5)** y bloquearlo apretando el tornillo.
- Apretar la lengüeta **(3)** para impedir el pasaje de los granos de café **(Fig.6)**.
- Quitar la tapa **(1)** del recipiente **(2)** y llenarlo de café en granos.
- Colocar de nuevo la tapa **(1)** y tirar de la lengüeta **(3)** permitiendo el paso de los

granos de café.
- Graduar la altura de la horquilla porta filtro desenroscando los dos tornillos debajo de esta **(8)(Fig.8)**.

4.3 REGULACIÓN MOLIENDA

Para regular la molienda, utilizar el pomo de regulación **(4)**, girándolo en sentido horario para hacer el polvo más fino o en sentido antihorario para aumentar el grano como se muestra en el pomo **(Fig.7)**. La regulación es sin puntos de parada; debe ser realizada gradualmente, moliendo un poco de café máximo cada 2 muescas.

⚠ ATENCIÓN

Si el pomo se gira una vez con el motor parado, la máquina puede bloquearse.

4.4 ENCENDIDO MÁQUINA

Llevar el interruptor **(7)** a posición de encendido. Al primer encendido, el aparato se pondrá en el modo establecido en el momento de salir de la fábrica, y en las siguientes puestas en marcha, siempre se podrá en el último modo antes de apagarse. Cuando se enciende, la pantalla muestra la pantalla de funcionamiento.

4.5 FUNCIONAMIENTO

Seleccionar la dosis a suministrar mediante los respectivos botones **(C)**, **(G)** o **(E)**. Apoyar la copa del porta filtro en la horquilla **(8)**, prestando atención a que sea precisamente debajo de la boquilla dispensadora **(6)**. Presionar nuevamente la tecla de dosis seleccionada, o el botón frontal **(9)**. La erogación termina cuando ha transcurrido el tiempo configurado en la programación. El tiempo de molienda vuelve entonces al valor ajustado y el molinillo está listo para una nueva molienda.
Si se selecciona la dosis continua **(H)** la erogación dura mientras se pulsa el botón.

⚠ ATENCIÓN

Es posible parar la erogación automática antes de que se termine el tiempo de molienda. Durante la erogación, presionar el botón de la dosis seleccionada o el botón de activación frontal para frenar la erogación:
- **Pulsar de nuevo el botón para reanudar la erogación durante el tiempo restante;**
- **Mantener pulsado otro botón de dosis durante unos instantes para finalizar la erogación.**

5 PROGRAMACIÓN DE LA MÁQUINA

5.1 REGULACIÓN DE LAS DOSIS

- Seleccionar la tecla **(C)** o **(G)** para seleccionar la dosis a configurar.
- Pulsar las teclas **(B)** o **(F)** para disminuir o aumentar el tiempo de erogación de

la dosis seleccionada en más o menos 5 centésimas de segundo. Si se pulsa prolongadamente, el tiempo de pulsación aumenta o disminuye.

5.1.1 BLOQUEO REGULACIÓN DE LAS DOSIS

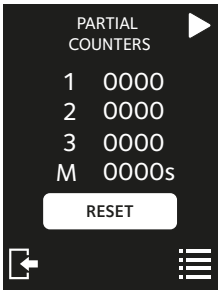
Pulsar contemporáneamente durante algunos instantes las teclas **(B)** y **(F)** para bloquear la regulación del tiempo de erogación de las dosis.
En la pantalla aparecerá el símbolo **(I)** y las teclas **(B**) y **(F)** se oscurecen.
Pulsar contemporáneamente durante algunos instantes las teclas **(B)** y **(F)** para desbloquear.

5.2 MENÚ PRINCIPAL

Para acceder al menú principal, presionar **(J)** en la pantalla principal.

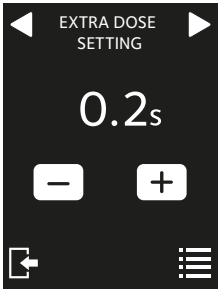
5.2.1 SUMA CONTADORES PARCIALES

Esta pantalla permite ver la suma de las dosis parciales (reiniciables) dispensadas. La suma considera cada dosis 2 como el doble de la dosis 1 y cada dosis 3 como el triple de las dosis 1. Por ejemplo, si se han dispensado 5 dosis 1, 5 dosis 2 y 5 dosis 3, la suma será de 30. El botón **REINICIO**, si se presiona por un tiempo largo, restablece los contadores.



5.2.2 AJUSTE DOSIS EXTRA

Esta pantalla permite configurar el tiempo de la dosis extra **(D)** de un mínimo de 0,2 segundos a un máximo de 1 segundo. Presionar los botones “+” y “-” para aumentar o disminuir el tiempo.



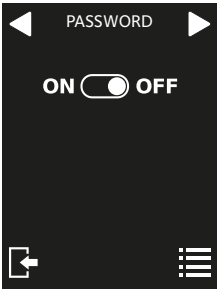
5.2.3 CONTRASEÑA

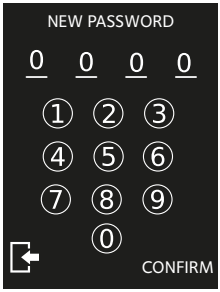
Esta pantalla permite configurar la contraseña de la máquina. Cuando está habilitada, la contraseña será requerida para poder acceder al menú técnico, para bloquear/desbloquear la regulación de dosis y además para deshabilitar la contraseña misma.

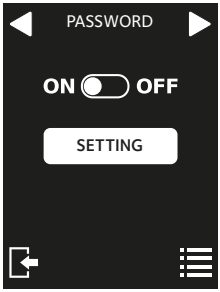
- ON: contraseña habilitada
- OFF: contraseña deshabilitada

Para configurar la contraseña es necesario pulsar ON y luego introducir un código formado por 4 cifras.
Después de haber pulsado la tecla **CONFIRMAR** es necesario escribirlo de nuevo y al final pulsar **GUARDAR**.
Para modificar la contraseña pulsar la tecla **CONFIGURAR**.

Es necesario escribir la primera contraseña configurada antes, pulsando la tecla **ADELANTE** será posible escribir y confirmar la nueva contraseña.







5.2.4 INFORMACIÓN DE LA MÁQUINA

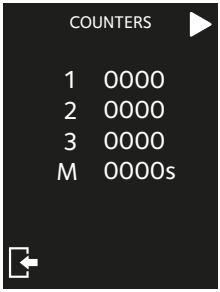
Esta pantalla permite visualizar la información de la máquina relativa al modelo y a la versión del firmware, necesarias para cada tipo de solicitud de intervención técnica.

5.3 MENÚ TÉCNICO

Para acceder al menú técnico, presionar el botón **(M)** en la pantalla del menú principal.

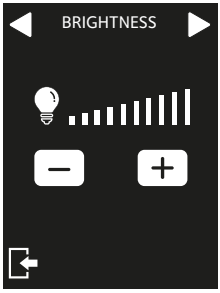
5.3.1 CONTADORES ABSOLUTOS

Esta pantalla permite ver los contadores absolutos (no reiniciables) por cada dosis dispensada.



5.3.2 BRILLO DE PANTALLA

Esta pantalla permite configurar el brillo de la pantalla del 1 al 10. Presionar las teclas “+” y “-” para aumentar o disminuir el brillo.



5.3.3 MODALIDAD SELECCIÓN DOSIS

Esta pantalla permite configurar la modalidad de selección de las dosis.

- ON: antes de cada erogación es necesario seleccionar la dosis.
- OFF: permanece seleccionada la última dosis erogada.

5.3.4 CONFIGURACIÓN DOSIS 3

Esta pantalla permite sustituir el botón de dosis extra con un tercer botón de dosis. Cuando esté habilitada, en la pantalla principal se verá el botón 3 en el lugar del botón **E**.

- ON: Botón dosis 3 activo
- OFF: Botón dosis 3 no activo.

5.3.5 MODALIDAD ACTIVACIÓN DE MOLIENDA

Esta pantalla permite elegir si activar la molienda presionando la tecla dosis en la pantalla, activarla mediante el botón de activación de molienda **(7)**, o bien seleccionando ambas modalidades.

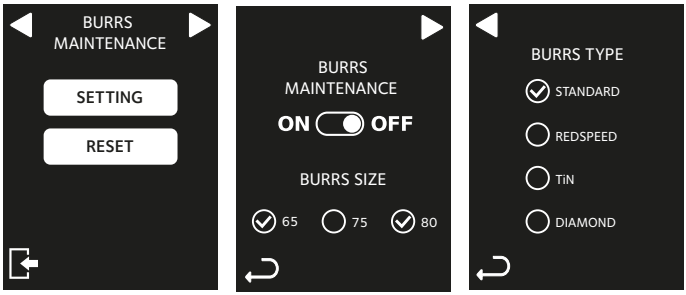
⚠ ATENCIÓN

En la máquina Atom Barista y en la Atom Excellence 75 será posible accionar la molienda solo desde la pantalla.

5.3.6 MANTENIMIENTO DE LOS MOLINOS

Esta pantalla permite configurar y poner en cero el contador de cambio de molinos, así como habilitar o deshabilitar la alarma de cambio de molinos. Presionando el botón **CONFIGURAR** es posible activar o desactivar las alarmas de cambio de molinos utilizando las teclas ON/OFF. Cuando la alarma está activada, en caso de molinos a sustituir, en la pantalla principal se encenderá el icono **(E)**. El botón **REINICIO**, si se presiona por un tiempo largo, restablece el contador de cambio de molinos y el icono

(E) desaparecerá. Por último, es posible configurar la medida y el tipo de molinos.

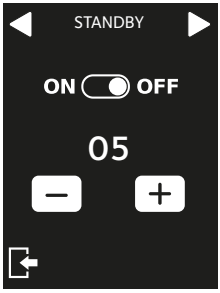


5.3.7 IDIOMA

Esta pantalla permite seleccionar el idioma. El idioma que se utiliza actualmente se muestra en la pantalla como una vista previa. Pulsando la tecla **CONFIGURAR** es posible cambiar el idioma eligiendo uno de los que aparecen en la lista.

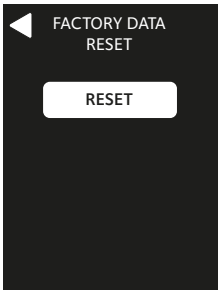
5.3.8 STANDBY

Esta pantalla permite activar, desactivar el standby y configurar los minutos de espera antes que se active. Cuando el standby está activo la pantalla principal desaparece y aparece el logo. Para reactivar la pantalla principal presionar cualquier punto de la pantalla.
ON: standby activado
OFF: standby desactivado.
Utilizar los botones “+” y “-” para aumentar o disminuir los minutos de inactividad antes que se active el standby.



5.3.9 RESTABLECER CONFIGURACIÓN DE FÁBRICA

Esta pantalla permite reportar los ajustes de la máquina y de las configuradas por el Fabricante.
Pulsar prolongadamente la tecla **REINICIO** para restablecer la configuración de fábrica.



6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ATENCIÓN

Desconectar el aparato de la red de alimentación eléctrica antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento.
No tirar del cable de alimentación o el aparato mismo para desconectar el enchufe de la toma de alimentación eléctrica.

⚠ ATENCIÓN

Las operaciones de mantenimiento deben ser realizadas por personal especializado y autorizado por el fabricante.

⚠ ATENCIÓN

No realizar reparaciones de fortuna o precarias, como tampoco utilizar repuestos no originales.

6.1 LIMPIEZA

La limpieza es un aspecto fundamental para el funcionamiento correcto del molino de café. Un molino de café descuidado puede tener un impacto negativo en la erogación del café y en la precisión de la dosis y de la molienda. Antes de limpiar, asegurarse de que el aparato esté desconectado de la red eléctrica.

6.2 LIMPIEZA DEL CONTENEDOR DE CAFÉ EN GRANOS

Luego de haber quitado el contenedor de la máquina, lavar su interior con agua y jabón neutro quitando la capa aceitosa dejada por los granos de café. Enjuagarlo y secarlo bien. Repetir el proceso para la tapa de plástico. No lavar en lavavajillas. Se recomienda realizar la limpieza por lo menos una vez a la semana.

6.3 LIMPIEZA DEL SISTEMA DE MOLIENDA

Retirar la campana y luego limpiar los molinos y las otras partes internas con un cepillo o paño seco. Si es necesario, utilizar una aspiradora o un chorro de aire comprimido. Después de haber realizado la limpieza, colocar de nuevo la campana. Para un saneamiento completo, utilizar detergente en pastillas para molino o productos aprobados para uso alimentario.

6.4 MANTENIMIENTO

Para garantizar el correcto funcionamiento del aparato, controlar y eventualmente sustituir los molinos cada 500 kg de café. Para el mantenimiento de los molinos, desconectar el aparato de la red eléctrica y remover el contenedor del café en granos. A continuación, desenroscar el tornillo de la tapa y los tornillos de abajo que fijan el

porta molino superior. Para la limpieza de las máquinas utilizar un cepillo o paño seco, si es necesario utilizar una aspiradora o un chorro de aire comprimido.

⚠ ATENCIÓN

Todas las operaciones de limpieza y saneamiento, deben ser realizadas con productos aprobados para uso alimentario.

⚠ ATENCIÓN

El mantenimiento debe ser realizado solo por personal especializado autorizado por el productor.

⚠ ATENCIÓN

No realizar reparaciones de fortuna o precarias, como tampoco utilizar repuestos no originales.

7 BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Si el problema persiste, contactar personal especializado.

ME069-5-5A-A0-R00
03-2023

CONTI VALERIO S.R.L.
Via Luigi Longo 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY