MIGNON

LIBRETTO ISTRUZIONI

USER HANDBOOK - GEBRAUCHSANWEISUNGEN - MANUEL D'INSTRUCTIONS - INSTRUCCIONES DE MANEJO

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

AVVERTENZE E SICUREZZE

IT

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 danneggiamenti il cavo di alimentazione deve essere sostituito dal costruttore o da personale qualificato. 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.
- Per l'uso domestico è necessario spegnere l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione prima di cambiare accessori o avvicinarsi a parti in movimento durante l'uso.
- Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come aree cucina per il personale in negozio, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, da clienti in hotel, motel o altri ambienti di tipo residenziale e ambienti tipo bed and breakfast.
- 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.

SAFETY INSTRUCTIONS

EN

The producer has reasonably considered every precaution possible, so as to assure user's safety. When installing and using the grinder, certain conditions may cause uncontrollable and unpredictable events; it's necessary to always evaluate any risks and consider what may follow:

- Before connecting the grinder, it's necessary to verify that the plate data matches the 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.
- The use of adaptors, multiple outlets and extension cables is not recommended.
- Do not use this grinder if the cable is damaged. If the cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer or qualified personnel. In the event of a malfunction, switch the grinder off and take it to the closest authorised service center.
- Do not immerse the grinder, the cable or the plug in water or other liquids. It's necessary that the internal components do not come into 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 that is able to sustain the weight of the grinder.
- The grinder is only intended to be used 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. Only use the grinder between -5°C - 30°C.
- This grinder is suitable for commercial use, like restaurant kitchens, cantines, hospitals and shops, like bakeries and butchers. It is not suitable for continous food production.
- For home-use, it is necessary to switch the grinder off and to unplug it before changing any accessories or coming close to any working parts.
- This grinder is suitable for home-use and similar domains, like staff kitchens in shops, offices, agritourism, for customers in hotels, motels or other locations, like residential areas or bed and breakfasts.
- Do not allow children or untrained people to use the grinder.
- The grinder can be used by children 8 years old or above, by people with reduced physical, sensory or mental capabilities and by people without adequate experience only when monitored and after receiving user instructions for 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 put any water or liquids in the grinder.
- Do not put any spoons, forks or other utensils in the spout or coffee container while the grinder is in use.
- Always switch the grinder off before removing any blockages in the spout.
- If the motor fails, switch the grinder off and contact an authorised service center.
- Do not use the grinder outside in any weather conditions (sun, rain etc.)
- Children must be monitored to prevent them from playing with the grinder.
- The owner is responsible for monitoring the installation of the grinder, so as to ensure that 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 this grinder anymore, we suggest making it inoperative. Unplug the grinder and then cut the cable. In case of failure, switch it off and do not tamper with it.

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 kept in a dry, clean and heat-protected place. Use the manual so as to avoid any damage to oneself. Do not remove, rip or write on any manual parts. In case you cannot find the manual, contact the re-seller or the producer for further information.

UNPACKING THE GRINDER

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

treated like usual home waste ; it must be taken to a suitable waste collection facility that recycles electric and electronic devices. If this grinder is correctly disposed of, you will prevent potential damage to both the environment and one's health; these damages may occur if

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 addressed to the user of the grinder and it is considered part of this product. It shares information on its correct use and maintenance , including information on user's safety. This manual must be kept throughout the grinder's lifespan and must be given to any user or future owner. All information in this manual does not replace safety rules and technical data on the installation and functioning of the grinder and its packaging. This manual reflects the current product and cannot be considered inadequate in the event that the product is revised based on new technology. 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 responsibility of the producer. The grinder can be used only by a responsible adult. It's necessary to preserve the manual, as the producer cannot be held responsible for any damage to people or objects, or any damage to the grinder if it is misused or in the event that safety and maintenance rules are not respected.

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. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder qualifiziertem Personal ausgetauscht werden. 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.
- Für den Hausgebrauch ist es erforderlich, die Kaffeemühle auszuschalten und von der Stromversorgung zu trennen, bevor Sie Komponenten ersetzten oder an bewegenden Teile sich nähern.
- Diese Kaffeemühle ist für den Einsatz in Haushalten und ähnlichen Anwendungen vorgesehen, z.B. in Küchenbereichen von Geschäften, Büros und Arbeitsplätzen, auf dem Bauernhof, von Kunden in Hotels, Motels oder anderen Wohn- und

Bed&Breakfast-Umgebungen.

- 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.

CONSEILS DE SECURITE

FR

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. En cas d'endommagement du câble d'alimentation, il doit être remplacé par le fabricant ou par du personnel qualifié. 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.
- Pour l'usage domestique, il est nécessaire d'éteindre le moulin et le débrancher de la prise avant de remplacer ou de s'approcher aux parties en mouvement.
- Ce moulin est conçu pour des usages domestiques et similaires, par example cuisines pour le personnel des boutiques, bureaux et milieux de travail, agritourismes, hôtels, motels ou d'âtres environnements résidentiels et bed&breakfast.
- 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.

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 DE SEGURIDAD

ES

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.
- Para el uso doméstico, es necesario apagar el aparato y desconectarlo de la fuente de alimentación antes de cambiar o acercarse a las partes móviles durante el uso.
- Este aparato está destinado a ser utilizado en entornos domésticos y similares, como zonas de cocina en tiendas, oficinas y lugares de trabajo, granjas, en hoteles, moteles u otros entornos residenciales y de bed&breakfast.
- 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.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE

EC DECLARATION OF CONFORMITY

CE

CONTI VALERIO S.r.l.

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

Dichiariamo sotto la nostra responsabilità, che il prodotto

Declare under our responsibility, that the product:

MACINADOSATORE PER CAFFE' MODELLI:

COFFEE GRINDER MODELS:

MIGNON – MEx (x can be:B,E,A,M) - MPy (y can be:B,E,T,A,M)

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

EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO

MATRICOLA DAL / *SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 20 40 XXXX**

Al quale si riferisce questa dichiarazione, è costruito in conformità alle direttive:

To which this declaration relates, following the provisions of the directives:

Low Voltage Directive (LVD) 2014/35/EU - RED Directive 2014/53/EU - EMC Directive 2014/30/EU

RoHS Directive 2011/65/EU - MD Directive 2006/42/EC - WEEE

Directive 2012/19/EU

Ed è conforme alle normative:

following the provisions of the regulation:

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 60335-2-14; CEI EN 62233; EN 60704-1:1994;

autorizziamo la seguente persona a costituire il fascicolo tecnico:

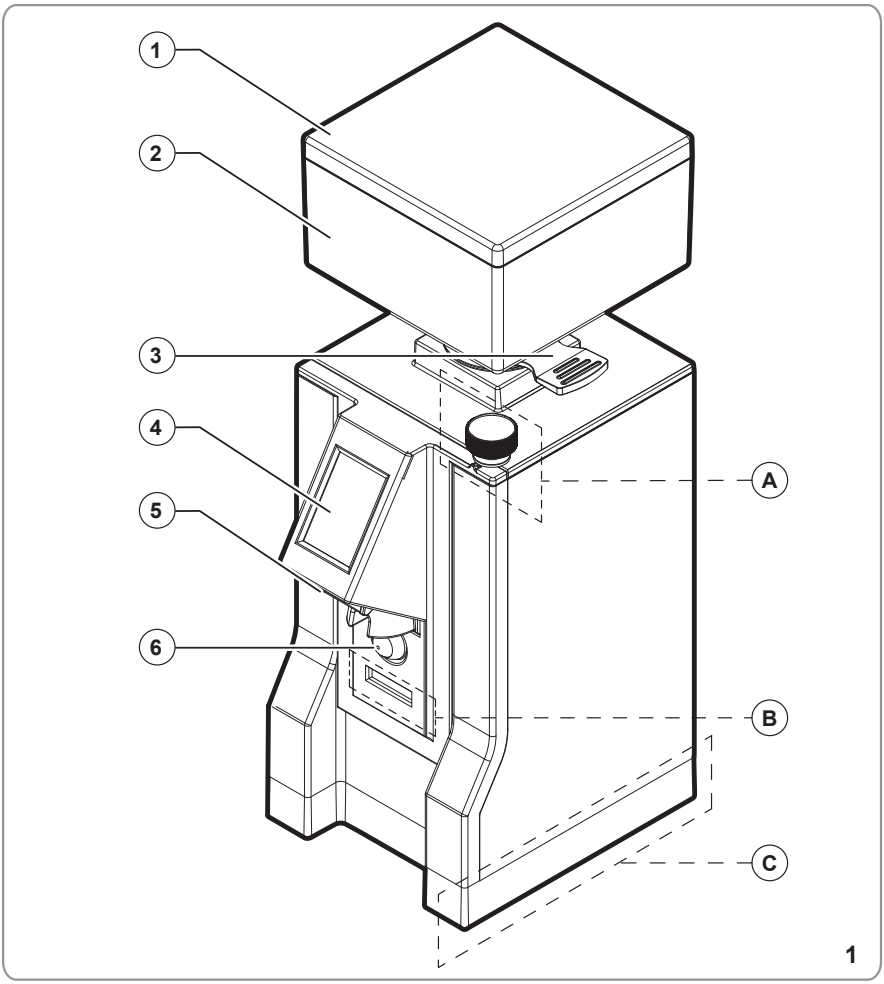
we authorize the following person to compile the technical file:

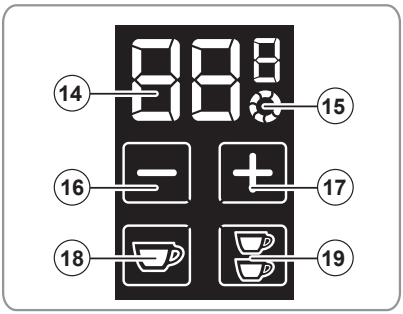
Sig. Filippo Conti – Via Luigi Longo, 39/41 – 50019 Sesto Fiorentino (FI) - ITALY

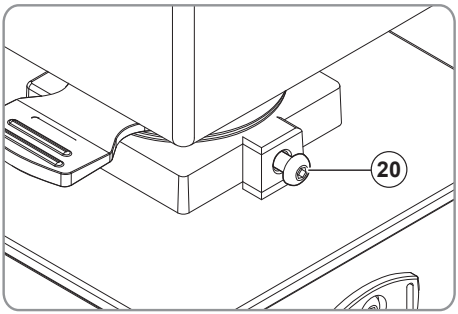
Date : October 2020

The legal representative:

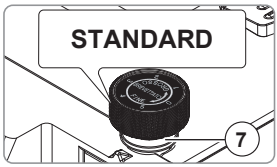
Filippo Conti

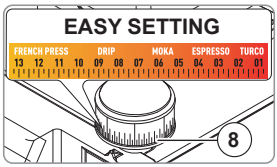

1
2
3
4
5
6
A
B
C
1

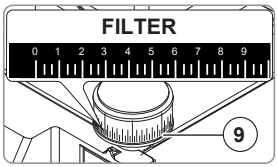

14
15
16
17
18
19


20

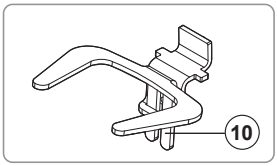
A

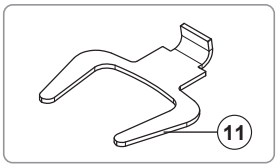

STANDARD
7

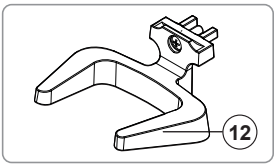

EASY SETTING
FRENCH PRESS DRIP MOKA ESPRESSO TURCO
13 12 11 10 09 08 07 06 05 04 03 02 01
8

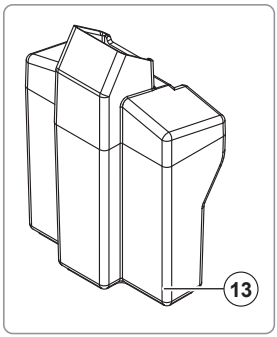

FILTER
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9
9

B

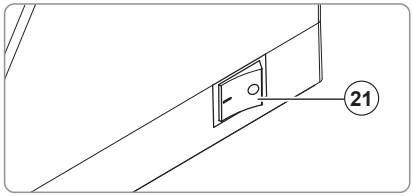

10

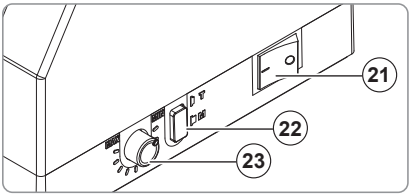

11

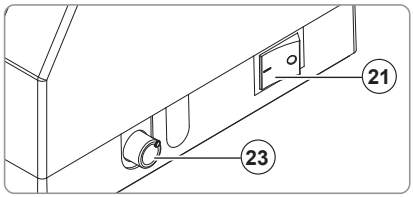

12

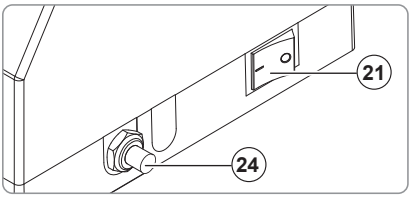

13

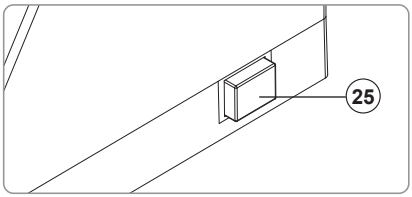
C

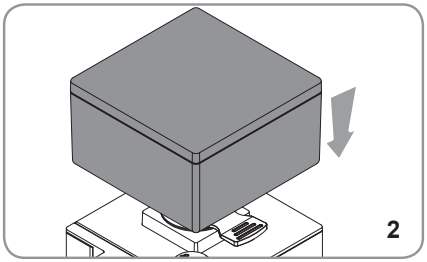

21

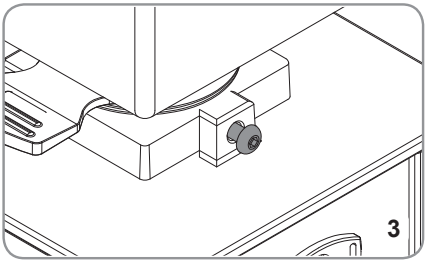

21
22
23

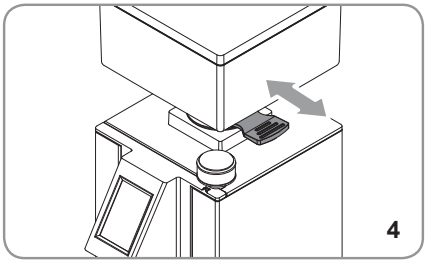

21
23

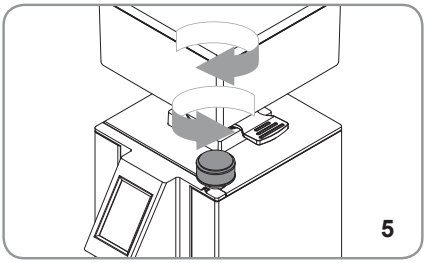

21
24

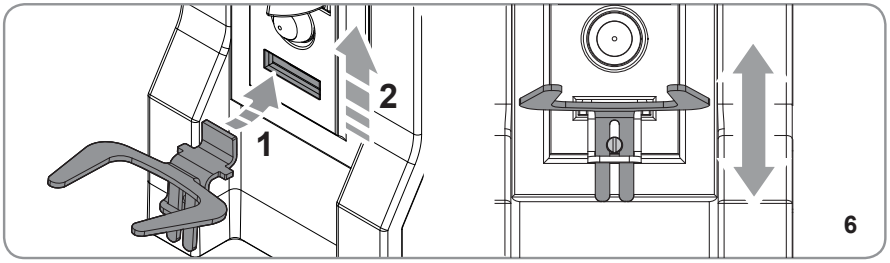

25

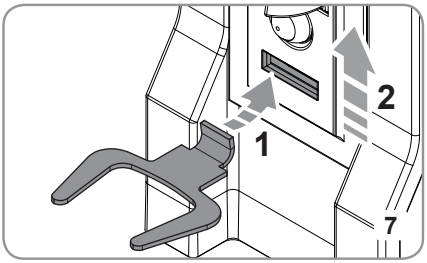

2

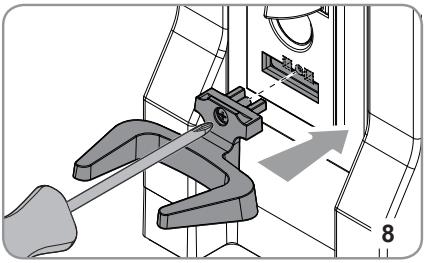

3

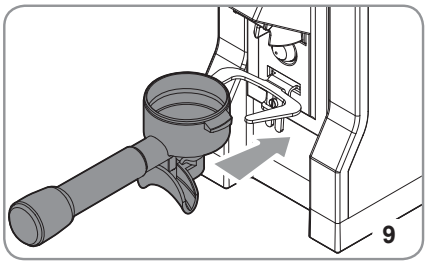

4

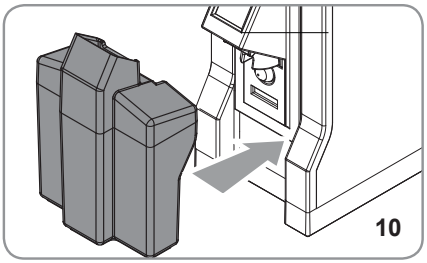

5


1
2
6


1
2
7


8


9


10

- ITALIANO 24
- ENGLISH 32
- DEUTSCH 40
- FRANÇAIS 48
- ESPAÑOL 56

1 INFORMAZIONI GENERALI

COSTRUTTORE:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALIA
MODELLO:
MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 DATI TECNICI

	MODELLO		
	MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT		
	SILENT	EVOLUTION	FILTER
Voltaggio (V)	220 V / 60 Hz 220-240 V /50-60 Hz		
Assorbimento (W)	310		
Giri al minuto (rpm)	1350 (50Hz) 1630 (60Hz)		
Produttività (g/s)	50	1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)	50
	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)		1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)
	55		55
	1,4 - 1,8 (Espresso) 1,9 - 2,5 (Brew)		1,9 - 2,5 (Brew)
Peso a vuoto (kg)	5,6		
Capacità campana (g)	standard 300 / optional 500		
Capacità contenitore caffè macinato (g)	160		
Altezza (mm)	350 330 (Mignon Design)		
Larghezza (mm)	180		
Profondità (mm)	120		

T ON: 60 s
T OFF: 120 s or 600 s

3 DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Coperchio contenitore
2. Contenitore caffè in grani
3. Linguetta apertura/chiusura contenitore per caffè in grani
4. Display touchscreen
5. Bocchetta di erogazione
6. Pulsante attivazione macinatura frontale
7. Pomello regolazione macinatura standard
8. Pomello regolazione macinatura EASY SETTING
9. Pomello regolazione macinatura FILTER
10. Forcella regolabile porta filtro
11. Forcella fissa porta filtro
12. Forcella in plastica porta filtro
13. Contenitore caffè macinato
14. Visualizzatore tempo erogazione/ conteggio dosi
15. Erogazione continua attiva
16. Pulsante decremento
17. Pulsante incremento
18. Pulsante dose singola
19. Pulsante dose doppia
20. Vite di fissaggio contenitore caffè in grani
21. Interruttore di accensione
22. Pulsante di selezione manuale/ temporizzato
23. Potenziometro di regolazione tempo di macinatura
24. Pulsante attivazione macinatura laterale
25. Pulsante attivazione macinatura laterale

4 BLOCCAGGIO CONTENITORE

Prima di avviare il funzionamento, è necessario montare il contenitore **(2)** del caffè in grani.

- Inserire il contenitore **(2)** nella relativa sede **(Fig. 2)**, posizionandolo con il foro in asse con la vite posta nella parte posteriore dell'apparecchio.
- Avvitare la vite di bloccaggio **(20) (Fig. 3)**.

5 REGOLAZIONI E USO

5.1 OPERAZIONI PRELIMINARI

É 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.

- Determinare il tipo di miscela di caffè (più o meno tostata).
- Determinare il grado di macinatura.
- Se presente la forcella regolabile **(10)**, determinarne l'altezza per il portafiltro **(Fig. 6)**.
- Inserire il contenitore **(2)** nella relativa sede **(Fig. 2)**.
- Dopo aver effettuato il collegamento elettrico, spingere la linguetta **(3)** alla base del contenitore caffè in grani **(2)** per chiuderlo **(Fig.4)**. Procedere successivamente alla programmazione delle dosi.
- Togliere il coperchio **(1)** del contenitore **(2)** e riempirlo di caffè in grani.
- Reinserire il coperchio **(1)** e tirare la linguetta **(3)** permettendo il passaggio dei grani

di caffè.

5.2 FUNZIONAMENTO MODALITÀ MANUALE

- Appoggiare il portafiltro sulla forcella **(10/11/12) (Fig. 9)** oppure posizionare il contenitore del caffè macinato **(13)** direttamente sotto alla bocchetta di erogazione **(5) (Fig.10)**.
- Spingere il portafiltro, o il contenitore, fino al contatto con il pulsante di attivazione frontale **(6)**, o tenere premuto il tasto di attivazione laterale **(24/25)**, per erogare il caffè macinato dalla bocchetta **(5)**.
- L'erogazione termina allontanando il portafiltro, o il contenitore, dal pulsante frontale **(6)**, o rilasciando il pulsante laterale **(24/25)**.

5.3 FUNZIONAMENTO MODALITÀ TEMPORIZZATA

- Appoggiare il portafiltro sulla forcella **(10/11/12) (Fig. 9)** oppure posizionare il contenitore del caffè macinato **(13)** direttamente sotto al bocchetta di erogazione **(5)(Fig.10)**.
- Spingere il portafiltro, o il contenitore, fino al contatto con il pulsante di attivazione frontale **(6)**, per erogare il caffè macinato dalla bocchetta **(5)**.
- Il tempo di erogazione del caffè macinato viene stabilito regolando il potenziometro **(23)**, ruotandolo per aumentare o diminuire la quantità di caffè macinato.
- L'erogazione termina allo scadere del tempo impostato.

É possibile, se presente, utilizzare il pulsante di selezione (22) per passare dalla modalità manuale a quella temporizzata e viceversa. Per attivare la funzione MANUALE premere il pulsante in posizione "M", invece per attivare la funzione TEMPORIZZATA premere il pulsante in posizione "T".

5.4 FUNZIONAMENTO DISPLAY

5.4.1 ACCENSIONE MACCHINA

Alla 1° accensione l'apparecchio è predisposto come da impostazioni di fabbrica. Negli avvii successivi mantiene le impostazioni precedenti all'ultimo spegnimento.

All'accensione, il display carica il firmware e si predispone per l'erogazione.

5.4.2 EROGAZIONE E REGOLAZIONE DOSI (DISPLAY)

- Premendo il tasto dose singola **(18)** o dose doppia **(19)**, si sceglie la dose da erogare (il pulsante scelto si illumina).
- Con una pressione singola (rapida) del pulsante di avvio macinatura **(6)**, si attiva

l'erogazione di caffè e il countdown fino a zero.

- A erogazione ultimata, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato. Il contatore dosi (singole o doppie) viene incrementato di 1.
- Selezionare il tasto dose singola **(18)** o dose doppia **(19)** e premere i pulsanti **(16)** e **(17)** per aumentare o ridurre il tempo di erogazione della dose selezionata (tempo visibile in secondi sul display).
- Se il pulsante **(16)** o **(17)**, viene tenuto premuto per alcuni istanti, il tempo viene aumentato o diminuito per il tempo di pressione.

Per mettere in pausa l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura premere con il portafiltro il pulsante di avvio della macinatura (6):

- **Premere di nuovo il pulsante (6) per riprendere l'erogazione per il tempo rimanente;**
- **Tenere premuto il pulsante della dose selezionata (lampeggiante) per terminare l'erogazione. Il tempo di macinatura ritorna al valore impostato.**

5.4.3 EROGAZIONE CONTINUA

Premere contemporaneamente il tasto dose singola **(18)** e dose doppia **(19)**.

Compare il simbolo **(15)** sul display.
L'erogazione continua ha una durata massima di 60 secondi.
Per uscire dalla modalità di erogazione continua, tenere premuto per alcuni istanti il tasto dose singola **(18)** o dose doppia **(19)**.

5.4.4 CONGELAMENTO DEI TEMPI

Premere contemporaneamente i pulsanti **(16)** e **(17)**. Al loro rilascio, si blocca la regolazione del tempo di erogazione delle dosi. Inoltre sul display si oscurano i tasti **(16)** e **(17)**. Premere di nuovo entrambi i pulsanti **(16)** e **(17)** per sbloccare le funzioni.

5.4.5 CONTEGGI DOSI

Contemporaneamente all'accensione della macchina, tenere premuto per 5 secondi il tasto di avvio macinatura **(6)** e successivamente selezionare uno dei conteggi:

- Tasto dose singola **(18)**: accesso al conteggio dosi singole erogate;

- Tasto dose doppia **(19)** : accesso al conteggio dosi doppie erogate;
- Tasto dose singola **(18)** e tasto dose doppia **(19)** : accesso al conteggio dosi continue erogate;

Sul display rimangono accesi soltanto i tasti selezionati e vengono visualizzati i numeri delle dosi a due a due in successione. Per esempio, se il totale delle dosi è 142536, sul display vengono visualizzate per due secondi ognuna le cifre 14, 25 e 36.
Dopo l'ultima coppia di cifre, c'è una pausa di 4 secondi e poi riparte la sequenza.

Per uscire dal conteggio, premere il pulsante di attivazione macinatura **(6).**

5.4.6 REGOLAZIONE CONTRASTO DISPLAY

Contemporaneamente all'accensione della macchina, tenere premuto il tasto di avvio macinatura **(6)** e successivamente premere il tasto **(16)** o **(17)** per accedere alla regolazione del contrasto. Sul display rimangono accesi soltanto i tasti **(16)** e **(17)** Per uscire dalla regolazione del contrasto, premere il pulsante di attivazione macinatura **(6)**.

5.5 REGOLAZIONE MACINATURA (FIG. A)

Agire sul pomello di regolazione **(7-8-9)** ruotandolo in senso orario per fare la polvere più fine o in senso antiorario per aumentarne la grana. La regolazione deve essere effettuata gradualmente, macinando un po' di caffè ogni 2 tacche al massimo. Se il pomello viene ruotato di un giro a motore fermo, la macchina può bloccarsi.
Il sistema di regolazione EASY SETTING **(8)**, se presente, semplifica questa operazione e permette di regolare la macinatura in modo veloce e intuitivo a seconda del prodotto finale che si vuole ottenere.

5.6 POSIZIONAMENTO FORCELLA FISSA

Inserire la forcella portafiltro **(11) (Fig. 7)**all'interno dell'apposita sede.

⚠ ATTENZIONE

Non utilizzare la forcella (12) (fig. 8) senza averla fissata con l'apposita vite.

5.7 REGOLAZIONE FORCELLA PORTAFILTRO (FIG.6)

- Inserire la forcella porta filtro **(10) (Fig. 6)** all'interno dell'apposita sede.
- Con un cacciavite allentare la vite di fissaggio della forcella portafiltro **(10)**. Non svitare completamente la vite.

- Sollevare o abbassare la forcella in modo da regolarla in base alle dimensioni del portafiltro.
- Una volta trovata la posizione corretta, stringere la vite di fissaggio della forcella **(10)**.
- La forcella è adatta a qualsiasi tipo di portafiltro presente in commercio.

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 e pulizia 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 macinacaffè. Un macinacaffè 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.

6.2 PULIZIA DELLA CAMPANA

Dopo aver tolto la campana dalla macchina, lavare l'interno della campana con acqua e sapone neutro togliendo lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè. Risciacquarla e asciugarla 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

Dopo aver tolto il coperchio, aprire il portamacine superiore. 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 riposizionato il portamacine superiore e il coperchio, inserire la campana.
Per una completa igienizzazione utilizzare delle compresse detergenti per macinacaffè

presenti in commercio.

⚠ ATTENZIONE

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

6.4 MANUTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento dell'apparecchio, evitare di macinare più di 160 g di caffè per attivazione.
Controllare ed eventualmente sostituire le macine ogni 250 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 portamacine superiore. Per la pulizia delle macine utilizzare un pennello o un panno asciutto, se necessario utilizzare un aspirapolvere o un getto di aria compressa.

⚠ 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

Contattare personale specializzato.

1 GENERAL INFORMATION

MANUFACTURER:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALY
MODEL:
MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 TECHNICAL DATA

	MODEL		
	MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT		
	SILENT	EVOLUTION	FILTER
Volts (V)	220 V / 60 Hz 220-240 V /50-60 Hz		
Power consumption (W)	310		
RPM	1350 (50Hz) 1630 (60Hz)		
Production rate (g/s)	50	1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)	50
	1,2 - 1,6 (Espresso) 1,7 - 2,3 (Brew)		1,1 - 1,5 (Espresso) 1,5 - 2,1 (Brew)
	55		55
	1,4 - 1,8 (Espresso) 1,9 - 2,5 (Brew)		1,9 - 2,5 (Brew)
Empty weight (kg)	5,6		
Hopper capacity (g)	standard 300 / optional 500		
Ground coffee basket capacity (g)	160		
Height (mm)	350 330 (Mignon Design)		
Width (mm)	120		
Depth (mm)	180		

T ON: 60 s
T OFF: 120 s or 600 s

3 PRODUCT DESCRIPTION

1. Container Lid
2. Coffee Beans Container
3. Coffee Beans Container Opening/ Closing Tab
4. Touch-screen Display
5. Spout
6. Activation Button for grinding
7. Setting Knob for grinding
8. EASY SETTING Regulation Knob
9. Setting Knob FILTER grinding
10. Adjustable Filter Holder Knob
11. Fixed Fork
12. Plastic Fork
13. Ground Coffee Basket
14. Display Dispensing Time/Dose Counter
15. Continuous Mode On
16. Decreasing Key
17. Increasing Key
18. 1 Cup Button
19. 2 Cups Button
20. Fixing Screw of the Coffee Beans Container
21. Power Button
22. Manual/Timer Mode Button
23. Potentiometer Timer Button
24. Side Button Grinding Trigger
25. Side Button Grinding Trigger

4 LOCKING THE CONTAINER

Before operating the appliance, it is necessary to fit the Coffee Bean Container **(2)**.

- Insert the Container **(2)** into its seat **(Fig. 2)**, positioning it so that the hole lines up with the screw on the back part of the appliance.
- Tighten the lock screw **(20) (Fig. 3)**.

5 SETTING AND USE

5.1 PREPARATORY OPERATIONS

It is important to set up the Grinder in relation to your coffee type (more or less roasted) and grind.

- Evaluate the type of coffee (more or less roasted).
- Evaluate the grinding level.
- If equipped with Adjustable Fork **(10)**, set it at the required height **(Fig. 6)**.
- Insert the Container **(2)** into its position **(Fig. 2)**.
- After having set the electric connection, push the tab **(3)** on the bottom of the Coffee Bean Container **(2)** to close it **(Fig. 4)**. Then, set up dose programming.
- Remove the Cover **(1)** of the Container **(2)** and fill it with coffee beans.
- Put the Cover back **(1)** and pull the Lid **(3)** so that the beans are able to fall all the way down.

5.2 MANUAL MODE FUNCTION

- Lay the Filter Holder on the Fork **(10/11/12) (Fig. 9)** or position the Ground Coffee Basket **(13)** under the outlet chute **(5)(Fig.10)**.
- Push the Filter Holder, or position the Ground Coffee Basket **(13)** under the Outlet

Chute, until it is in contact with the micro-switch button **(6)**, or continue to press the side activation button **(24/25)**, in order to dispense the ground coffee from the Spout **(5)**.

- To stop dispensing ground coffee, move the Filter Holder or Ground Coffee Basket away from the micro-switch **(6)** or release the side button **(24/25)**.

5.3 TIMER MODE FUNCTION

- Lay the Filter Holder on the Fork **(10/11/12) (Fig. 9)** or position the ground coffee basket **(13)** under the outlet chute **(5)(Fig.10)**.
- Push the filter holder, or the Ground Coffee Basket, until it is in contact with the micro-switch button **(6)**, in order to dispense the ground coffee from the Spout **(5)**.
- To set the dispensing time, turn the potentiometer **(23)** to either increase or decrease the quantity of coffee grounds.
- Dispensing stops at the end of the set time.

If the appliance is equipped with the Select Button (22), it is possible to switch from Manual to Timer Mode (and Timer to Manual Mode). To activate Manual Mode, push the « M » positioned button ; to activate Timer Mode, press the « T » positioned Button.

5.4 DISPLAY FUNCTIONING

5.4.1 TURNING THE MACHINE ON

When starting the machine for the first time, the appliance has the factory default settings. In the subsequent starts, it keeps the settings preceding the last use before it was switched off.

When starting, the display loads the firmware and gets ready for dispensing.

5.4.2 DOSE DISPENSING AND ADJUSTMENT (DISPLAY)

- To select the dose that is to be dispensed, select one dose **(18)** or double dose **(19)** ,button on the display screen. Once selected, the dose button will be illuminated.
- The dispensing of coffee grounds and the countdown to zero are activated with a single press of the Start Button **(6)**.
- Once the dispensing is complete, the Grinding Time will return to the original value at which it is set. The counter of single or double doses is increased by 1.
- Select the single **(18)** or double dose **(19)** and use the Buttons **(16)**

and **(17)** to increase or decrease the dispensing time of the selected dose (the time is shown in seconds on the display).

- If the **(16)** or **(17)**, buttons are held, the dispense time will increase or decrease in accordance with the length of time for which it is held.

To pause the automatic dispensing before the grinding time has elapsed, press the grinding Start Button (5) with the Filter Holder:

- **Press the Button (5) again to restart the dispensing for the remaining time.**
- **Hold the Button of the selected dose (a blinking light will shine through the indicator) to stop dispensing and the grinding time will return to the original value at which it was set.**

5.4.3 CONTINUOUS DISPENSING

Press the single dose **(18)** and double dose **(19)** buttons at the same time to access Continuous Dispensing mode.

- The symbol **(15)** appears on the display.
  Continuous Dispensing lasts up to a maximum of 60 seconds.
- To exit Continuous Dispensing mode, hold either the single dose **(18)** or the double dose**(19)** Button for a few seconds.

5.4.4 LOCKING THE TIME

Press the Buttons**(16)** and **(17)** at the same time.

- When the Buttons are released, the dose dispensing time will stop changing and the **(16)** and **(17)** will disappear.
- Press both Buttons **(16)** and **(17)** again to unlock the functions.

5.4.5 DOSE COUNTS

When starting the machine, hold the Grinding Start Button **(6)** for 5 seconds and then select one of the following:

- Single dose Button **(18)**: access to the count of the dispensed single doses;
- Double dose Button **(19)**: access to the count of the dispensed double doses;

- Single dose Button **(18)** and double dose Button **(19)**: access to the count of the dispensed continuous doses;

On the display, only the selected buttons remain on and the number of doses are shown as pairs of numbers, in order, to show the total count. .
For instance, if the dose total is 142536, the display shows the digits 14, 25, and 36 (each one for two seconds).
After the last pair of digits, it stops for 4 seconds and then the sequence restarts.

To exit the count, press the Grinding Start Button **(6).**

5.4.6 DISPLAY CONTRAST ADJUSTMENT

When starting the machine, hold the Grinding Start Button **(6)** and then press the **(16)** or **(17)** to access the Contrast Adjustment. On the display, only the Buttons **(16)** and **(17)** To exit Contrast Adjustment, press the Grinding Start Button **(6)**.

5.5 GRINDING SETTING (FIG. A)

Turn the Adjustment Knob **(7-8-9)** clockwise for more finely ground coffee and counter-clockwise for a coarser grind. The adjustment is to be made gradually, by grinding a little coffee every 1-2 notches.
If the Knob is turned with the motor in standstill, the appliance could stop.
The Adjustment System EASY SETTING **(8)**, if fitted, makes this procedure easier and allows user to adjust Grinding Setting in a quick and intuitive manner in accordance with the required final product.

5.6 POSITIONING THE FIXED FORK

Insert the Filter Holder Fork **(11) (Fig. 7)** into its seat.

⚠ WARNING

Do not use the Fork (12) (fig. 8) without having fixed it using the apposite screw.

5.7 FILTER HOLDER FORK ADJUSTMENT (FIG.6)

- Insert the Filter Holder Fork **(10) (Fig. 7)** into its seat.
- With a screwdriver, loosen the Fixing Screw of the Filter Holder Fork **(6)**. Do not loosen the Screw completely.
- Lift or lower the fork to adjust it according to the Filter Holder Dimensions.
- Once the correct position has been found, tighten the Fork Fixing Screw **(10)**.
- The Fork is suitable for any kind of Filter Holder available on the market.

6 CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ ATTENTION

Unplug the Grinder from the wall outlet before doing any cleaning and maintenance. Do not pull the Power Cable or the Grinder itself to unplug.

⚠ ATTENTION

Maintenance and cleaning operations must be performed by trained technicians, authorised by the producer.

⚠ ATTENTION

Do not perform any unauthorised maintenance and always use original spare parts.

6.1 CLEANING

Cleaning is fundamental for the correct use of the Grinder. A neglected Grinder can have a negative impact on the coffee dispensing and on the precision of the dose and the grind. Before cleaning, Check if the Grinder is unplugged.

6.2 HOPPER CLEANING

Remove the Hopper from the Grinder and clean the internal parts of it with water and neutral soap, taking off any oil left by the coffee beans. Rinse and dry it carefully. Do the same on the cover. Do not clean in the dish washer.

6.3 GRINDING SYSTEM CLEANING

After having removed the Lid, open the Upper Burr Holder. Then, clean the Blades and the other internal parts with a brush or a dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or an air compressed jet. Reinstall the Upper Burr Holder and Lid, before installing the Hopper. For a complete cleaning, use appropriate detergent pills.

⚠ ATTENTION

Any cleaning operation must be performed with food use approved products.

6.4 MAINTENANCE

To ensure correct operation of the appliance, avoid grinding more than 160g of coffee per activation.
Check and possibly replace the Blades every 250 kg of coffee. For Burrs maintenance, unplug the Grinder from the wall outlet and remove the Coffee Beans Container. Then, unscrew the Screw being on the Lid and the Screws fixing the Upper Burr Holder. To

clean the Blades, use a brush or a dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or air compressed jet.

⚠ ATTENTION

Maintenance must be performed only by trained technicians, authorised by the producer.

⚠ ATTENTION

Do not perform any unauthorised maintenance and always use original spare parts.

7 TROUBLESHOOTING

Contact specialist personnel.

1 ALLGEMEINE INFORMATIONEN

HERSTELLER:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALIE
MODELLE:
MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 TECHNISCHE DATEN

<table>
<tr><th rowspan="3"></th><th colspan="3">MODELLE</th></tr>
<tr><th colspan="3">MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT</th></tr>
<tr><th>SILENT</th><th>EVOLUTION</th><th>FILTER</th></tr>
<tr><td>Spannung (V)</td><td colspan="3">220 V / 60 Hz
220-240 V /50-60 Hz</td></tr>
<tr><td>Stromaufnahme (W)</td><td colspan="3">310</td></tr>
<tr><td>Umdrehungen pro Minute (rpm)</td><td colspan="3">1350 (50Hz)
1630 (60Hz)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Produktionsleistung (g/s)</td><td>50</td><td rowspan="4">1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td><td>50</td></tr>
<tr><td>1,2 - 1,6 (Espresso)
1,7 - 2,3 (Brew)</td><td>1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td></tr>
<tr><td>55</td><td>55</td></tr>
<tr><td>1,4 - 1,8 (Espresso)
1,9 - 2,5 (Brew)</td><td>1,9 - 2,5 (Brew)</td></tr>
<tr><td>Leergewicht (kg)</td><td colspan="3">5,6</td></tr>
<tr><td>Behältervolumen (g)</td><td colspan="3">standard 300 / optional 500</td></tr>
<tr><td>Kapazität des Bohnenbehälters (g)</td><td colspan="3">160</td></tr>
<tr><td>Höhe (mm)</td><td colspan="3">350
330 (Mignon Design)</td></tr>
<tr><td>Breite (mm)</td><td colspan="3">120</td></tr>
<tr><td>Tiefe (mm)</td><td colspan="3">180</td></tr>
</table>

T ON: 60 s
T OFF: 120 s or 600 s

3 BESCHREIBUNG DES GERÄTS

1. Bohnenbehälter-Deckel
2. Bohnenbehälter für Kaffeebohnen
3. Öffnungs-/Schließlasche für Kaffeebohnenbehälter
4. Touchscreen-Display
5. Auslauf
6. Taste zur Aktivierung des Mahlens
7. Standard-Mahlgradeinstellungsknopf
8. EASY SETTING Mahlgradeinstellungsknopf
9. FILTER Mahlgradeinstellungsknopf
10. Höhenverstellbare Siebträgergabel
11. Feste Siebträgergabel
12. Kunststoff-Siebträgergabel
13. Behälter für gemahlenen Kaffee
14. Anzeige der Mahlzeit/Dosiszähler
15. Manuelles Mahlen
16. Verringerung-Taste
17. Erhöhung-Taste
18. Taste für Einzeldosis
19. Taste für Doppeldosis
20. Befestigungsschraube für Bohnenbehälter
21. Zündschalter
22. Manuelle/zeitgesteuerte Auswahltaste
23. Mahlen-Einstellpotentiometer
24. Seitliche Mahlaktivierungstaste
25. Seitliche Mahlaktivierungstaste

4 VERRIEGELUNG DES BEHÄLTERS

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muss der Kaffeebohnenbehälter **(2)** montiert werden.

- Den Behälter **(2)** in die entsprechende Aufnahme einsetzen **(Fig. 2).** Er muss mit der Schraube gefluchtet sein, die sich an der Rückseite des Geräts befindet.
- Die Verriegelungsschraube **(20) (Fig. 3)**.

5 EINSTELLUNGEN UND VERWENDUNG

5.1 VORLÄUFIGE OPERATIONEN

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

- Bestimmen Sie die Art der Kaffeemischung (mehr oder weniger geröstet).
- Bestimmen Sie den Mahlgrad.
- Falls eine verstellbare Siebträgergabel **(10)** vorhanden ist, bestimmen Sie die Höhe für den Siebträger **(Fig.6)**.
- Setzen Sie den Behälter **(2)** in seinen Sitz ein **(Fig.2)**.
- Nach dem Herstellen der elektrischen Verbindung drücken Sie an der Lasche **(3)** am Boden des Bohnenbehälters **(2)**, um ihn zu schließen **(Fig.4)**. Fahren Sie dann mit der Programmierung der Dosen fort.
- Entfernen Sie den Deckel **(1)** des Bohnenbehälters **(2)** und füllen Sie ihn mit Kaffeebohnen.
- Setzen Sie den Deckel **(1)** wieder ein und ziehen Sie die Lasche **(3)**, sodass die Kaffeebohnen passieren können.

5.2 BETRIEB IM MANUELLEN MODUS

- Setzen Sie den Siebträger auf die Siebträgergabel (**10/11/12) (Abb.9)**.
- Drücken Sie den Siebträger, bis er die vordere Aktivierungstaste **(6)** berührt, oder drücken und halten Sie die seitliche Aktivierungstaste **(24/25)**, um gemahlenen Kaffee aus dem Auslauf **(5)** auszugeben.
- Beenden Sie die Abgabe, indem Sie den Siebträger vom vorderen Knopf **(6)** wegbewegen oder den seitlichen Knopf **(24/25)** loslassen.

5.3 BETRIEB IM ZEITGESTEUERTEN MODUS

- Setzen Sie den Siebträger auf die Siebträgergabel **(10/11/12) (Abb.9)**.
- Drücken Sie den Siebträger, bis er mit der vorderen Aktivierungstaste **(6)** in Berührung kommt, um gemahlenen Kaffee aus dem Auslauf **(5)** auszugeben.
- Die Zeit des Mahlens wird durch Einstellen des Potentiometers **(23)** und Drehen desselben bestimmt, um die Menge des gemahlenen Kaffees zu erhöhen oder zu verringern.
- Die Maschine stoppt das Mahlen nach Ablauf der eingestellten Zeit.

Falls vorhanden, können Sie mit der Auswahltaste (22) vom manuellen Modus in den zeitgesteuerten Modus und umgekehrt wechseln. Um die MANUELL-Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Knopf in Position «M», um die ZEIT-Funktion zu aktivieren, drücken Sie den Knopf in Position «T».

5.4 DISPLAY-BEDIENUNG

5.4.1 EINSCHALTEN DER MASCHINE

Beim 1. Einschalten ist das Gerät auf die fabrikseitig vorgegebenen Werte eingestellt.
Beim späteren Einschalten, behält die Maschine die Einstellungen bei, die sie im Moment des Ausschaltens hatte.

Beim Einschalten lädt das Display die Firmware und stellt sich auf die Ausgabe ein.

5.4.2 AUSGABE UND EINSTELLUNG DER DOSIERUNG (DISPLAY)

- Durch Drücken der Taste für Einzelportion **(18)** oder Doppelportion **(19)**, wird die abzugebende Dosis eingestellt (die betätigte Taste leuchtet auf).
- Durch einmaliges (kurzes) Drücken der Mahl-Starttaste **(6)** wird die Kaffeeausgabe aktiviert und der Zähler zählt rückwärts bis Null.
- Am Ende der Ausgabe wird die Ausgabedauer wieder auf den eingestellten Wert zurückgesetzt. Der Portionszähler (Einzel- oder Doppelportionen) wird um 1 erhöht.

- Die Taste für Einzelportion**(18)** oder Doppelportion **(19)** und dann die Tasten **(16)** und **(17)** drücken, um die Ausgabedauer der wählten Portion zu steigern oder zu senken (Zeit wird in Sekunden am Display angezeigt).
- Wenn die Taste **(16)** oder **(17)**, einige Zeit gedrückt gehalten wird, wird die
- Ausgabedauer so lange gesteigert oder gesenkt, wie die Taste gedrückt bleibt.

Um die automatische Ausgabe auf Pause umzuschalten, bevor die Mahldauer beendet ist, mit dem Siebträger die Mahl-Starttaste (6) betätigen:

- **Nochmals die Taste (6) betätigen, um die Ausgabe für die verbliebene Dauer wieder aufzunehmen;**
- **Die Taste der gewünschten Portion (blinkend) gedrückt halten, um die Ausgabe zu beenden. Am Ende der Ausgabe wird die Ausgabedauer wieder auf den eingestellten Wert zurückgesetzt.**

5.4.3 DAUERAUSGABE

Gleichzeitig die Tasten für Einzelportion **(18)** und Doppelportion **(19)** drücken. Am Display erscheint das Symbol **(15)**.
Die Dauerausgabe hat eine maximale Dauer von 60 Sekunden.
Zum Verlassen der Dauerausgabe, einige Sekunden lang die Taste für Einzelportion **(18** oder Doppelportion **(19)** gedrückt halten.

5.4.4 UNTERDRÜCKUNG DER ZEITSTEUERUNG

Gleichzeitig die Tasten **(16)** und **(17)** drücken. Bei Loslassen der Tasten wird die Regelung der Portionsausgabezeit blockiert. Am Display verschwinden die Tasten **(16)** und **(17)**. Nochmals beide Tasten **(16)** und **(17)** drücken, um die Funktionen der Maschine wieder freizugeben.

5.4.5 PORTIONSZÄHLER

Gleichzeitig mit dem Einschalten der Maschine 5 Sekunden lang die Mahl-Starttaste **(6)** gedrückt halten und dann einen der Zähler wählen:

- Taste Einzelportion **(18)**: zählt die ausgegebenen Einzelportionen;
- Taste Doppelportion **(19)**: zählt die ausgegebenen Doppelportionen;

- Taste Einzelportion **(18)** und Taste Doppelportion **(19)**: zählt die mit Dauerausgabe ausgegebenen Portionen;

Am Display leuchten nur die angewählten Tasten und die Zahl der Portionen wird nacheinander paarweise angezeigt.
Wenn beispielsweise insgesamt 142536 Portionen ausgegeben wurden, erscheinen am Display jeweils nacheinander zwei Sekunden lang die Ziffern 14, 25 und 36.
Nach dem letzten Ziffernpaar folgt eine Unterbrechung von 4 Sekunden, dann beginnt die Sequenz von vorn.

Zum Verlassen des Zählers die Mahl- Starttaste **(6)** drücken.

5.4.6 KONTRASTREGELUNG DES DISPLAYS

Gleichzeitig mit dem Einschalten der Maschine, die Mahl-Starttaste **(6)** gedrückt halten und dann die Taste**(16)** oder **(17)** drücken, um die Kontrastregelung zu aktivieren. Am Display leuchten nur die Tasten **(16)** und **(17)** Zum Verlassen der Kontrastregelung, die Mahl- Starttaste **(6)** drücken.

5.5 EINSTELLUNG DES MAHLVORGANGS (FIG. A)

Drehen Sie den Einstellknopf **(7-8-9)** im Uhrzeigersinn, um das Pulver feiner zu machen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Korngröße zu erhöhen. Die Einstellung sollte schrittweise erfolgen, wobei alle 2 Kerben ein wenig Kaffee gemahlen wird. Wird der Knopf bei stehendem Motor um eine Umdrehung gedreht, kann die Maschine stehen bleiben.
Das Einstellsystem EASY SETTING **(8)**, falls vorhanden, vereinfacht diesen Vorgang und ermöglicht eine schnelle und intuitive Einstellung des Mahlgutes auf das zu erhaltende Endprodukt.

5.6 FESTE GABELPOSITIONIERUNG

Setzen Sie die Filterhaltergabel **(11) (Fig. 7)**die entsprechende Position ein.

⚠ WARNUNG!

Verwenden Sie nicht die Gabel (12) (Fig. 8) ohne sie mit der entsprechenden Schraube zu befestigen.

5.7 EINSTLELUNG DER SIEBTRAEGERGABEL (FIG.6)

- Die Siebträgergabel **(10) (Fig. 6)** in die entsprechende Aufnahme einführen.
- Mit einem Schraubenzieher die Befestigungsschraube der Siebträgergabel lösen **(10)**. Es empfiehlt sich, die Schraube nicht völlig auszuschrauben.
- Die Gabel je nach Größe des Siebträgers nach oben oder unten verstellen.

- Nachdem die richtige Höhe gefunden wurde, die Befestigungsschraube der Gabel wieder festziehen**(10)**.
- Die Gabel ist für alle handelsüblichen Siebträger geeignet.

6 REINIGUNG UND WARTUNG

⚠ ACHTUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Netzstecker aus der Steckdose zu ziehen.

⚠ ACHTUNG

Wartungs-und Reinigungsarbeiten müssen durch vom Hersteller autorisiertes Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG

Keine behelfsmäßigen oder prekären Reparaturen vornehmen und keine Nicht-Original-Ersatzteile verwenden.

6.1 REINIGUNG

Die Reinigung ist ein grundlegender Aspekt für das einwandfreie Funktionieren der Kaffeemühle. Ein vernachlässigtes Mahlwerk kann sich negativ auf die Kaffeeabgabe und die Dosis- und Mahlgenauigkeit auswirken. Stellen Sie vor der Reinigung sicher, dass das Gerät nicht angeschlossen ist.

6.2 REINIGUNG DES BOHNENBEHÄLTERS

Nachdem Sie den Bohnenbehälter aus der Maschine genommen haben, waschen Sie das Innere des Bohnenbehälters mit Wasser und neutraler Seife, indem Sie die von den Kaffeebohnen hinterlassene Ölschicht entfernen. Spülen und trocknen Sie es gründlich ab. Wiederholen Sie den Vorgang für den Kunststoffdeckel. Nicht in der Geschirrspülmaschine waschen. Wir empfehlen eine Reinigung mindestens einmal pro Woche.

6.3 REINIGUNG DES MAHLSYSTEMS

Nachdem Sie den Deckel entfernt haben, öffnen Sie den oberen Mahlscheibenträger. Reinigen Sie dann die Mahlscheiben und andere Innenteile mit einer trockenen Bürste oder einem trockenen Tuch. Falls erforderlich, verwenden Sie einen Staubsauger oder einen Druckluftstrahl. Nachdem Sie den oberen Mahlscheibenträger und den Deckel neu positioniert haben, setzen Sie den Bohnenbehälter ein. Verwenden Sie im Handel

erhältliche Reinigungstabletten für Kaffeemühlen, um eine vollständige Hygiene zu gewährleisten

⚠ ACHTUNG

Alle Reinigungs- und Desinfektionsvorgänge müssen mit für Lebensmittel zugelassenen Produkten durchgeführt werden.

6.4 WARTUNG

Um den korrekten Betrieb des Geräts zu gewährleisten, sollten Sie nicht mehr als 160 g Kaffee pro Aktivierung mahlen.
Um den korrekten Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sollten die Mahlscheiben alle 250 kg Kaffee überprüft und ggf. ausgetauscht werden. Um die Mahlscheiben zu warten, trennen Sie die Maschine vom Netz und entfernen Sie den Bohnenbehälter. Lösen Sie dann die Schraube an der Abdeckung und die darunter liegenden Schrauben, die den oberen Mahlscheibenträger sichern. Reinigen Sie die Mahlscheiben mit einer trockenen Bürste oder einem trockenen Tuch, wenn nötig mit einem Staubsauger oder einem Druckluftstrahl.

⚠ ACHTUNG

Die Wartung darf nur von durch den Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

⚠ ACHTUNG

Führen Sie keine Notfallreparaturen durch und verwenden Sie keine Nicht-Original-Ersatzteile.

7 FEHLERSUCHE

Kontakt mit dem Fachpersonal aufnehmen.

1 INFORMATIONS GENERALES

CONSTRUCTEUR:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALIE
MODELE:
MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 DONNEES TECHNIQUES

<table>
<tr><th rowspan="3"></th><th colspan="3">MODELÉ</th></tr>
<tr><th colspan="3">MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT</th></tr>
<tr><th>SILENT</th><th>EVOLUTION</th><th>FILTER</th></tr>
<tr><td>Voltage (V)</td><td colspan="3">220 V / 60 Hz
220-240 V /50-60 Hz</td></tr>
<tr><td>Absorption (W)</td><td colspan="3">310</td></tr>
<tr><td>Nombre de tours/minute (rpm)</td><td colspan="3">1350 (50Hz)
1630 (60Hz)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Productivité (g/s)</td><td>50</td><td rowspan="4">1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td><td>50</td></tr>
<tr><td>1,2 - 1,6 (Espresso)
1,7 - 2,3 (Brew)</td><td>1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td></tr>
<tr><td>55</td><td>55</td></tr>
<tr><td>1,4 - 1,8 (Espresso)
1,9 - 2,5 (Brew)</td><td>1,9 - 2,5 (Brew)</td></tr>
<tr><td>Poids à vide (kg)</td><td colspan="3">5,6</td></tr>
<tr><td>Capacité trémie (g)</td><td colspan="3">standard 300 / optionnel 500</td></tr>
<tr><td>Capacité basquette pour le café moulu (g)</td><td colspan="3">160</td></tr>
<tr><td>Hauteur (mm)</td><td colspan="3">350
330 (Mignon Design)</td></tr>
<tr><td>Largeur (mm)</td><td colspan="3">120</td></tr>
<tr><td>Profondeur (mm)</td><td colspan="3">180</td></tr>
</table>

T ON: 60 s
T OFF: 120 s or 600 s

3 DESCRIPTION DU MOULIN

1. Couvercle conteneur
2. Conteneur café en grains
3. Languette ouverture/fermeture conteneur café en grains
4. Ecran tactile
5. Bec de distribution
6. Bouton frontal activation broyage
7. Pommeau de réglage broyage standard
8. Pommeau de réglage broyage EASY SETTING
9. Pommeau de réglage broyage FILTER
10. Fourche réglable porte-filtre
11. Fourche fixe porte-filtre
12. Fourche porte-filtre en plastique
13. Conteneur café moulu
14. Afficheur temps de distribution, compteur doses
15. Distribution continue activée
16. Bouton diminuer
17. Bouton augmenter
18. Bouton 1 dose
19. Bouton dose double
20. Vis de blocage conteneur du café en grains
21. Bouton d'allumage
22. Boution de sélection manuelle/ temporisée
23. Potentiomètre réglage du temps de broyage
24. Bouton laterale d'activation broyage
25. Bouton laterale d'activation broyage

4 BLOCAGE CONTENEUR

Avant d'utiliser la machine, il est nécessaire de monter le conteneur **(2)** de café en grains.

- Insérer le conteneur **(2)** dans son logement **(Fig. 2)** en alignant son trou avec la vis située à l'arrière de l'appareil.
- Serrer la vis de blocage **(20)** **(Fig. 3)**.

5 REGLAGE ET EMPLOI

5.1 PRELIMINAIRES

Il est nécessaire de régler le moulin avant de broyer, en regardant le type de café (plus ou moins torréfié) et le type de broyage:

- Déterminer le type de mélange de café.
- Déterminer le degré de mouture.
- S'il y a la fourche réglable **(10)**, la régler en hauteur pour le porte-filtre **(Fig. 6)**.
- Installer le conteneur dans son siège **(Fig. 2)**
- Après avoir branché le moulin, pousser la languette **(3)** à la base du conteneur de café en grains **(2)** pour le fermer **(Fig. 4)**.

Après, on peut procéder à régler la dose.

- Ôter le couvercle **(1)** du conteneur **(2)** et le remplir de café en grains.
- Installer à nouveau le couvercle **(1)** et tirer la languette **(3)** pour permettre le passage des grains de café.

5.2 MODALITÉ MANUELLE

- Poser le porte-filtre sur la fourche **(10/11/12) (Fig. 9)**.
- Pousser le porte-filtre vers l'avant jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le bouton frontal d'activation **(6)** ou appuyer sur le bouton latéral d'activation **(24/25)** pour distribuer le café moulu par le bec **(5)**.
- La distribution s'interrompt dès que l'on éloigne le porte-filtre du bouton frontal **(6)** ou en relâchant le bouton latéral **(24/25)**.

5.3 MODALITÉ TEMPORISÉE

- Poser le porte-filtre sur la fourche **(10/11/12) (Fig. 9)**
- Pousser le porte-filtre vers l'avant jusqu'à ce qu'elle entre en contact avec le bouton frontal d'activation **(6)** pour distribuer le café moulu par le bec **(5)**.
- Le temps de distribution de café moulu est établi en faisant tourner le potentiomètre **(23)** pour augmenter ou diminuer la quantité de café moulu.
- La distribution du café se termines à la fin du temps établi.

S'il il y le bouton de sélection (22), il est possible de l'utiliser pour changer de la modalité manuelle à celle temporisée (et vice versa). Pour activer la fonctionne manuelle, appuyer sur le bouton en position « M ». Pour activer la modalité temporisée, appuyer sur le bouton en position « T ».

5.4 FONCTIONNEMENT ECRAN

5.4.1 MISE NE PLACE MOULIN

À la première mise en marche, la machine est préréglée selon les paramètres

d'usine. Aux mises en marche suivantes, la machine garde en mémoire les paramètres saisis avant le dernier arrêt.

À la mise en marche, l'écran charge le firmware et se prépare pour la distribution.

5.4.2 DISTRIBUTION ET REGLAGE DES DOSES (ECRAN)

- En appuyant sur e bouton dose unique**(18)** ou deux doses **(19)**, on choisit la dose à distribuer (le bouton s'allume).
- Avec une pression simple (rapide) du bouton de démarrage de la mouture **(6)**, la distribution du café et le compte à rebours jusqu'à zéro sont activés.
- Au terme de la distribution, le temps de mouture revient à la valeur paramétrée. Le compteur de doses (simples ou doubles) augmente de 1 unité.
- Sélectionner la dose unique **(18)** ou double **(19)** et appuyer sur les

boutons **(16)** ou **(17)** augmenter ou réduire le délai de distribution de la
- dose choisie (temps visible en seconde sur l'écran).
- En maintenant la pression sur le bouton **(16)** ou le bouton **(17)**, le délai de
- distribution augmente ou diminue en fonction du temps de pression.

Pour suspendre la distribution automatique avant la fin de la durée de la mouture, appuyer sur le bouton de démarrage de la mouture (6):
- **Appuyez de nouveau sur le bouton (6) pour reprendre la livraison pendant le temps restant;**
- **Appuyez et maintenez enfoncé le bouton de dose sélectionné (clignotant) pour arrêter la distribution. Le temps de rectification revient à la valeur définie.**

5.4.3 DISTRIBUTION CONTINUE

Appuyer simultanément sur le bouton dose simple **(18)** et dose double **(19)**.

Le symbole **(15)** apparaît à l'écran.
La distribution continue a une durée de 60 secondes au maximum.
Pour sortir de la modalité distribution continue, maintenir la pression sur le bouton dose simple **(18)** ou dose double **(19)** pendant quelques instants.

5.4.4 CONGÉLATION DES DÉLAIS

Appuyer simultanément sur les boutons **(16)** et **(17)**. Dès relâchement, le réglage des délais de distribution des doses est bloqué. Par ailleurs les boutons **(16)** et **(17)** disparaissent de l'écran. Appuyer à nouveau simultanément sur les deux boutons **(16)** et **(17)** pour débloquer les fonctions.

5.4.5 COMPTAGE DES DOSES

Pendant la mise en marche de la machine, maintenir la pression sur le bouton de démarrage de la mouture **(6)** puis sélectionner l'un des modes de comptage:

- Bouton dose simple **(18)**: accès au comptage des doses simples distribuées ;
- Bouton dose double **(19)**: accès au comptage des doses doubles distribuées ;
- Bouton dose simple **(18)** et bouton dose double **(19)**: accès au comptage des doses continues distribuées;

Seuls les boutons sélectionnés demeurent allumés à l'écran et la décomposition du nombre des doses s'affiche par tranche de deux.
Par exemple, si le total des doses est 142536, l'écran affiche pour deux seconds chaque série : 14, 25, 36. Après la dernière série, il y a une pause de 4 seconds et la séquence sera affichée à nouveau.

5.4.6 RÉGLAGE DU CONTRASTE DE L'ÉCRAN

Pendant la mise en marche de la machine, maintenir la pression sur le bouton de démarrage de la mouture **(6)** puis appuyer sur le bouton **(16)** ou **(17)** pour accéder au réglage du contraste. Seuls les boutons **(16)** et **(17)** demeurent allumés à l'écran. Pour sortir du réglage du contraste, appuyer sur le bouton d'activation de la mouture **(5)**.

5.5 RÉGLAGE MOUTURE (FIG. A)

Utiliser le pommeau de réglage **(7-8-9)** en le faisant tourner dans le sens des aiguilles d'une montre pour obtenir une poudre plus fine ou dans le sens contraire pour augmenter le grain. Le réglage doit être effectué graduellement, en moulant un peu de café tous les 2 niveaux de graduation au maximum. Si l'on fait effectuer un tour complet au pommeau alors que le moteur est à l'arrêt, la machine peut se bloquer.
Le système de réglage EASY SETTING **(8)**, s'il est présent, simplifie cette opération et permet de régler la mouture rapidement et de façon intuitive selon le produit final que l'on veut obtenir.

5.6 POSITION FOURCHE PORTE-FILTRE

Insérer la fourche porte-filtre **(11) (Fig. 7)** dans son logement.

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la fourche (12) (fig. 8) sans l'avoir fixée avec sa vis.

5.7 REGLAGE FOURCHE PORTE-FILTRE (FIG. 6)

- Insérer la fourche porte-filtre **(10) (Fig. 6)** dans son logement
- À l'aide d'un tournevis, desserrer la vis de fixation de la fourche porte-filtre **(10)**. Ne pas dévisser entièrement la vis.
- Soulever ou abaisser la fourche de façon à la régler en fonction des dimensions du porte-Filtre.
- La position correcte une fois trouvée, serrer la vis de fixation de la fourche **(10)**.
- La fourche convient à n'importe quel type de porte-filtre présent dans le commerce.

6 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠ ATTENTION

Débrancher la prise électrique avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage ou manutention.Ne pas tirer le câble d'alimentation ou le même moulin pour le débrancher de la prise électrique.

⚠ ATTENTION

L'entretien et de nettoyage doit être effectué par personnes spécialisées et autorisées par le fabriquant.

⚠ ATTENTION

Ne pas effectuer des réparations superficiales. Il est nécessaire d'utiliser les pièces de rechange originales.

6.1 NETTOYAGE

Le nettoyage est un aspect fondamental pour le bon fonctionnement du moulin. Un moulin doseur négligé peut avoir des conséquences négatives non seulement sur l'extraction du café de la machine, mais aussi sur la précision de la dose et de la mouture. Avant de procéder aux opérations de nettoyage, contrôler que l'appareil soit débranché du réseau électrique.

6.2 NETTOYAGE DE LA TREMIE

Après avoir enlevé la trémie, en nettoyer la partie intérieur de la trémie avec de l'eau et du savon neutre, en enlevant l'huile laissé par les grains. Rincer et sécher avec attention. Répéter tout ça sur le couvercle de plastique. Ne pas utiliser le lave-vaisselle. On conseille de faire le nettoyage un fois par semaine.

6.3 NETTOYAGE SYSTEME DE BROYAGE

Après avoir enlevé le couvercle, ouvrir le porte meules supérieures. Après, nettoyer les meules et les autres parties internes avec un brosse ou un tissue sec. S'il est nécessaire, utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimée. Après avoir réinstallé la partie supérieure du porte-meules et avoir dévissé la couverture, insérer la trémie. Pour un nettoyage complète, utiliser un détergent spécifique pour le moulin, disponible dans le marché.

⚠ ATTENTION

Toutes les opérations de nettoyage doivent être effectuées avec de produits idoines pour une utilisation alimentaire.

6.4 ENTRETIEN

Pour s’assure du fonctionnement du moulin, éviter des broyer plus de 160 grammes pour chaque activation.
Pour assurer le fonctionnement correct du moulin, contrôler et éventuellement remplacer les meules chaque 250 kg. de café. Pour l’entretien des meules, débrancher le moulin de la prise et enlever la trémie. Après, dévisser la vis sur le couvercle et les vis de fixation du porte-meules supérieur. Pour le nettoyage des meules, utiliser une brosse ou un chiffon sec. Si nécessVaire, utiliser un aspirateur ou un jet d’air comprimé.

⚠ ATTENTION

L’entretien doit être fait seulement par des personnes spécialisées et autorisées par le producteur.

⚠ ATTENTION

Ne pas effectuer des réparations improvisées et utiliser des pièces de rechange d’origine.

7 RECHERCHE BLOCAGE

Contacter le personnel spécialisé.

1 INFORMACIONES GENERALES

CONSTRUCTOR:
CONTI VALERIO - Via Luigi Longo, 39/41 - 50019 Sesto Fiorentino (FI) – ITALIE
MODELO:
MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT

2 DATOS TÉCNICOS

<table>
<tr><th rowspan="3"></th><th colspan="3">MODELO</th></tr>
<tr><th colspan="3">MEB - MEE - MEA - MEM - MPE - MPA - MPM - MPT</th></tr>
<tr><th>SILENT</th><th>EVOLUTION</th><th>FILTER</th></tr>
<tr><td>Voltaje (V)</td><td colspan="3">220 V / 60 Hz
220-240 V /50-60 Hz</td></tr>
<tr><td>Absorción (W)</td><td colspan="3">310</td></tr>
<tr><td>Giros por minutos (rpm)</td><td colspan="3">1350 (50Hz)
1630 (60Hz)</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Productividad (g/s)</td><td>50</td><td rowspan="4">1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td><td>50</td></tr>
<tr><td>1,2 - 1,6 (Espresso)
1,7 - 2,3 (Brew)</td><td>1,1 - 1,5 (Espresso)
1,5 - 2,1 (Brew)</td></tr>
<tr><td>55</td><td>55</td></tr>
<tr><td>1,4 - 1,8 (Espresso)
1,9 - 2,5 (Brew)</td><td>1,9 - 2,5 (Brew)</td></tr>
<tr><td>Peso a vació (kg)</td><td colspan="3">5,6</td></tr>
<tr><td>Capacidad campana (g)</td><td colspan="3">standard 300 / optional 500</td></tr>
<tr><td>Capacidad del contenedor para café molido (g)</td><td colspan="3">160</td></tr>
<tr><td>Alteza (mm)</td><td colspan="3">350
330 (Mignon Design)</td></tr>
<tr><td>Ancho (mm)</td><td colspan="3">120</td></tr>
<tr><td>Profundidad (mm)</td><td colspan="3">180</td></tr>
</table>

T ON: 60 s
T OFF: 120 s or 600 s

3 DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1. Tapa de la tolva
2. Tolva para granos de café
3. Lengüeta de apertura y cierre de la tolva para café en grano
4. Pantalla táctil
5. Conducto dispensador
6. Botón de activación de la molienda frontal
7. Perilla de ajuste de molienda estándar
8. Perilla de ajuste de molienda EASY SETTING
9. Perilla de ajuste de molienda FILTRO
10. Horquilla portafiltros ajustable
11. Horquilla portafiltros fija
12. Horquilla portafiltros de plástico
13. Contenedor para café molido
14. Visualización del tiempo de molienda / recuento de dosis
15. Molienda continua activa
16. Botón de disminución
17. Botón de incremento
18. Botón de una sola dosis
19. Botón de doble dosis
20. Tornillo de fijación de la tolva para café en grano
21. Interruptor de encendido
22. Botón de selección manual/ temporizada
23. Potenciómetro de ajuste del tiempo de molienda
24. Botón lateral de activación de la molienda
25. Botón lateral de activación de la molienda

4 BLOQUEO DE LA TOLVA

Antes de poner en marcha, es necesario montar la tolva **(2)**.

- Introducir la tolva **(2)** en su alojamiento **(Fig. 2)**, colocándolo con el orificio alineado con el tornillo ubicado en la parte trasera del aparato.
- Atornillar el tornillo de bloqueo **(20)** **(Fig. 3)**.

5 AJUSTES Y USO

5.1 OPERACIONES PRELIMINARES

Es necesario afinar la máquina antes de empezar a trabajar, dependiendo del tipo de mezcla de café (más o menos tostado) y del grado de molienda.

- Determinar el tipo de mezcla de café (más o menos tostado).
- Determinar el grado de molienda.
- Si hay una horquilla ajustable **(10)**, determine la altura del portafiltro **(Fig. 6)**.
- Inserte la tolva **(2)** en su asiento **(Fig. 2)**.
- Después de hacer la conexión eléctrica, empuje de la lengüeta **(3)** en la base de la tolva **(2)** para cerrarlo **(Fig. 4)**. Entonces proceda a programar las dosis.
- Quita la tapa **(1)** de la tolva **(2)** y llénala con granos de café.
- Vuelva a insertar la tapa **(1)** y tire la lengüeta **(3)** para permitir que los granos de café pasen a través de ella.

5.2 FUNCIONAMIENTO EN MODO MANUAL

- Colocar el portafiltro en la horquilla **(10/11/12) (Fig. 9)**.
- Empuje el portafiltro hasta que entre en contacto con el botón de activación frontal **(6)**, o mantenga pulsado el botón de activación lateral **(24/25)** para dispensar el café molido desde el conducto **(5)**.
- Termine la molienda alejando el portafiltro del botón frontal **(6)** o soltando el botón lateral **(24/25)**.

5.3 FUNCIONAMIENTO EN MODO TEMPORIZADO

- Colocar el portafiltro en la horquilla **(10/11/12) (Fig. 9)**.
- Empuje el portafiltro hasta que entre en contacto con el botón de activación frontal **(6)** para dispensar el café molido desde el conducto **(5)**.
- El tiempo de preparación del café molido se determina ajustando el potenciómetro **(23)** y girándolo para aumentar o disminuir la cantidad de café molido.
- La máquina deja de fabricar después de que haya pasado el tiempo establecido.

Si presente, puede utilizar el botón de selección (22) para pasar del modo manual al modo temporizado y viceversa. Para activar la función MANUAL pulse el botón en la posición «M», en cambio para activar la función TEMPORIZADA pulse el botón en la posición «T».

5.4 FUNCIONAMIENTO DE LA PANTALLA

5.4.1 ENCENDIDO MÁQUINA

Al encender el aparato por primera vez, éste tendrá las configuraciones de fábrica. En los encendidos siguientes, mantiene las configuraciones previas al último apagado.

Al encender, el display carga el firmware y se prepara para la erogación.

5.4.2 EROGACIÓN Y REGULACIÓN DOSIS (DISPLAY)

- Pulsando el botón de una dosis **(18)** o de dos dosis **(19)** se selecciona la dosis a erogar (el botón se ilumina y la taza se llena durante la erogación).
- Pulsando una sola vez (rápidamente) el botón de inicio de la molienda **(6)** se activa la erogación de café y la cuenta atrás hasta cero.
- Una vez terminada la erogación, el tiempo de molienda vuelve al valor configurado. El contador de dosis (individuales o dobles) aumenta de 1.
- Seleccionar la dosis única **(18)** o doble **(19)** y pulsar los botones **(16)**

y **(17)** para aumentar o reducir el tiempo de erogación de la dosis seleccionada (tiempo visible en segundos en el display).

- Si el botón **(16)** o **(17)** se mantiene pulsado durante unos instantes, el tiempo aumentará o disminuirá durante el tiempo de la presión.

Para poner en pausa la erogación automática antes de que haya acabado el tiempo de molienda, pulsar con el portafiltro el botón de inicio de la molienda (6):

- **Pulsar de nuevo el botón (6) para reanudar la erogación por el tiempo restante;**
- **Mantener pulsado el botón de la dosis seleccionada (intermitente) para terminar la erogación. El tiempo de molienda vuelve al valor configurado.**

5.4.3 EROGACIÓN CONTINUA

Pulsar simultáneamente los botones de dosis individual **(18)** y de doble dosis **(19)** para acceder a este modo.

Aparece el símbolo **(15)** en el display.
La erogación continua tiene una duración máxima de 60 segundos.
Para salir del modo de erogación continua, mantener pulsado el botón de dosis individual **(18)** o de doble dosis **(19)** por unos instantes.

5.4.4 CONGELAMIENTO DE LOS TIEMPOS

Pulsar simultáneamente los botones **(16)** y **(17)**. A soltarlos, se bloquea la regulación del tiempo de erogación de las dosis. Además, en el display desaparecen los botones**(16)** y **(17)**.

Pulsar de nuevo ambos botones **(16)** y **(17)** para desbloquear las funciones.

5.4.5 RECUENTOS DE DOSIS

Simultáneamente al encendido de la máquina, mantener pulsado el botón de inicio de la molienda **(6)** y luego seleccionar uno de los recuentos:

- Botón dosis individual **(18)**: acceso al recuento de dosis individuales suministradas;
- Botón doble dosis **(19)**: acceso al recuento de dosis dobles suministradas;

- Botón dosis individual **(18)** y botón doble dosis **(19)** : acceso al recuento de dosis continuas suministradas.

En el display permanecen encendidos solamente los botones seleccionados y se visualizan los números de las dosis de dos en dos en orden.
Por ejemplo, si el total de las dosis es 142536, en el display se visualizan por dos segundos cada una de las cifras 14, 25 y 36.
Tras el último par de cifras, hay una pausa de 4 segundos y luego recomienza la secuencia.

Para salir del recuento, pulsar el botón de activación molienda **(6).**

5.4.6 REGULACIÓN LUMINOSIDAD DISPLAY

Simultáneamente al encendido de la máquina, mantener pulsado el botón de inicio de la molienda **(6)** y luego pulsar el botón**(16)** o **(17)** para acceder a la regulación de la luminosidad.

En el display permanecen encendidos solamente los botones **(16)** y **(17)**.
Para salir de la regulación de la luminosidad, pulsar el botón de activación molienda **(6)**.

5.5 REGULACIÓN DE LA MOLIENDA (FIG. A)

Maniobrar el pomo de regulación **(7-8-9)**, girándolo en sentido horario para obtener un polvo más fino o en sentido antihorario para aumentar el grosor. La regulación deberá efectuarse gradualmente, moliendo un poco de café cada 2 muescas al máximo. Si se gira completamente el pomo con el motor parado, la máquina podría bloquearse.
Si está presente, el sistema de regulación EASY SETTING **(8)** simplifica esta operación y permite regular la molienda de manera rápida e intuitiva en función del producto final que se desea obtener.

5.6 POSICIÓN HORQUILLA PORTAFILTROS FIJA

Inserte la horquilla del portafiltro **(10)** dentro del asiento **(Fig.6)**.

⚠ ATENCIÓN

No utilice la horquilla del portafiltro (12) (Fig. 8) sin antes fijarla con el tornillo específico.

5.7 REGULACIÓN HORQUILLA PORTAFILTRO (FIG.6)

- Inserte la horquilla del portafiltro **(10)** dentro del asiento **(Fig. 6)**.
- Con un destornillador de cruz, aflojar el tornillo de fijación de la horquilla portafiltro **(10)**. No desatornillar totalmente el tornillo.

- Levantar o bajar la horquilla para ajustarla en función de las dimensiones del portafiltro.
- Una vez encontrada la posición correcta, apretar el tornillo de fijación de la horquilla **(10)**.
- La horquilla se adapta a cualquier tipo de portafiltro presente en el comercio.

6 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

⚠ ATENCIÓN

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento. No tire el cable de alimentación o del propio aparato para desenchufarlo de la toma de corriente.

⚠ ATENCIÓN

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

⚠ ATENCIÓN

No haga reparaciones improvisadas o precarias, ni use repuestos no originales.

6.1 LIMPIEZA

La limpieza es un aspecto fundamental para el buen funcionamiento del molino de café. Un molino descuidado puede tener un impacto negativo en la molienda y en su precisión. Antes de limpiar, asegúrese de que la máquina esté desconectada.

6.2 LIMPIAR LA TOLVA

Después de sacar la tolva de la máquina, lave el interior de la tolva con agua y jabón neutro quitando la capa aceitosa que dejan los granos de café. Enjuágala y sécala bien. Repita el proceso para la tapa de plástico. No la laves en el lavavajillas. Recomendamos limpiar al menos una vez a la semana.

6.3 LIMPIEZA DEL SISTEMA DE MOLIENDA

Después de quitar la tapa, abre el portamuelas superior. Luego limpia las muelas y otras partes internas con un cepillo o paño seco. Si es necesario, utilice una aspiradora o un chorro de aire comprimido. Después de reposicionar el portamuelas superior y la tapa, inserte la tolva. Utiliza las pastillas de limpieza de los molinillos de café disponibles en el mercado para una higiene completa.

⚠ ATENCIÓN

Todas las operaciones de limpieza y desinfección deben realizarse con productos aprobados para uso alimentario.

6.4 MANTENIMIENTO

Para asegurar el correcto funcionamiento del molino, no muela más de 160g de café por activación.
Para asegurar el correcto funcionamiento de la máquina, compruebe y, si es necesario, sustituya las muelas cada 250 kg de café. Para mantener las muelas, desconecte la máquina de la red eléctrica y retire la tolva. Luego desatornille el tornillo de la tapa y los tornillos de abajo que aseguran el portamuelas superior. Utilice un cepillo o un paño seco para limpiar las muelas, si es necesario una aspiradora o un chorro de aire comprimido.

⚠ ATENCIÓN

El mantenimiento sol debe ser realizado por personal especializado y autorizado por el fabricante.

⚠ ATENCIÓN

No realice reparaciones improvisadas o precarias, y mucho menos utilice piezas de repuesto no originales.

7 BÚSQUEDA DE AVERÍAS

Contactar el personal especializado.

ME036-5-5A-A0-R01
11-2022

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