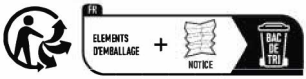
MIGNON SPECIALITÀ SMART

IT	**Libretto istruzioni** Istruzioni originali
EN	**User handbook** Translation of the Original Instructions
FR	**Manuel d'instructions** Traduction des Instructions Originales
DE	**Gebrauchanweisungen** Übersetzung der Originalanleitungen
ES	**Instrucciones de manejo** Traducción de las Instrucciones Originales



IT	Istruzioni originali	4
EN	Translation of the original instructions	44
FR	Traduction des instructions originales	84
DE	Übersetzung der Originalanleitung	124
ES	Traducción de las instrucciones originales	164

Indice

1. Introduzione 6
   - 1.1 Scopo e importanza del manuale 6
   - 1.2 Conservazione del manuale 6
   - 1.3 Come leggere il manuale 7
2. Sicurezza 8
   - 2.1 Trasporto, rimozione dell'imballaggio e installazione della macchina 9
   - 2.2 Uso della macchina 10
   - 2.3 Pulizia della macchina 11
   - 2.4 In caso di prolungata inattività 11
   - 2.5 In caso di guasto della macchina 11
   - 2.6 Uso improprio della macchina 12
3. Targhetta di identificazione 13
4. Dichiarazione CE di conformità 14
5. Descrizione della macchina 15
   - 5.1 Parti della macchina 15
   - 5.2 Display 16
6. Dati tecnici 17
7. Regolazioni e uso della macchina 19
   - 7.1 Operazioni preliminari 19
   - 7.2 Regolazione della macinatura 20
   - 7.3 Accensione della macchina 21
   - 7.4 Funzionamento della macchina 21
     - 7.4.1 Funzione Start and Stop 22
8. Programmazione macchina 22
   - 8.1 Schermata principale 22
   - 8.2 Variazioni tempo dose 23
   - 8.3 Selezione dose 23

Indice

8.3.1 Modalità Smart 23

8.4 Ricette 24

8.4.1 Salva nuova ricetta 25
8.4.2 Modifica o cancellazione ricetta 27
8.4.3 Scorrimento ricetta 27
8.4.4 Selezione ricetta 27

8.5 Single dose 29

8.6 Easy setting 30

8.7 Menu principale 30

8.7.1 Contatore parziale 31
8.7.2 Regolazione dose extra 31
8.7.3 Password 32
8.7.4 Versione della macchina 34

8.8 Menu tecnico 34

8.8.1 Contatori totali 35
8.8.2 Luminosità display 35
8.8.3 Modalità selezione dose manuale 36
8.8.4 Modalità selezione terza dose 37
8.8.5 Modalità attivazione della macinatura 38
8.8.6 Manutenzione macine 38
8.8.7 Lingua 40
8.8.8 Stand-by 40
8.8.9 Ripristino impostazioni di fabbrica 41

9. Pulizia e manutenzione 41

9.1 Rimozione e pulizia del contenitore del caffè in grani (solo per MANUTENTORE) 42
9.2 Pulizia del sistema di macinatura 42
9.3 Manutenzione 43

10. Ricerca guasti 43

11. Smaltimento della macchina 43

1. Introduzione

1.1 Scopo e importanza del manuale

La macchina oggetto del presente manuale di uso e manutenzione è il macinacaffè:

MIGNON SPECIALITÀ SMART

Il Fabbricante di questa macchina è:

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

Il manuale è destinato all'utente della macchina ed è considerato parte integrante della stessa. Il presente manuale ha la funzione di fornire informazioni per uso corretto della macchina e un'appropriata manutenzione, nonché di tutelare la sicurezza dell'utente.

Il manuale rispecchia lo stato della macchina al momento dell'immissione sul mercato ed è conforme a tutte le leggi, direttive e norme vigenti in quel momento. Il Fabbricante si riserva inoltre 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 Fabbricante; l'utilizzo deve essere effettuato da parte di una persona adulta e responsabile.

1.2 Conservazione del manuale

Il presente manuale deve essere sempre a disposizione dell'utente, il quale deve essere informato sull'uso corretto della macchina e su eventuali rischi residui. Questo manuale deve essere conservato in luogo asciutto, pulito e protetto dal calore e deve essere utilizzato 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 o di richiesta di ulteriori informazioni, contattare il Fabbricante oppure il servizio di assistenza.

È necessario conservare con cura il presente manuale, poiché il Fabbricante non risponde di danni arrecati a persone o cose, o nel caso in cui non vengano rispettate le prescrizioni di utilizzo, manutenzione e sicurezza della macchina.

Il manuale, inoltre, deve essere conservato per tutto il ciclo di vita della macchina e deve essere passato a qualsiasi altro utente o successivo proprietario.

1.3 Come leggere il manuale

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

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

ATTENZIONE

Le figure presenti all'interno di questo manuale sono rappresentative. I componenti possono variare rispetto a quelli raffigurati.

In caso di dubbio, contattare il servizio di assistenza.

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

PERICOLO

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio imminente che, se non evitata, causa la morte istantanea o danno grave o permanente alla salute.

AVVERTENZA

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, può causare la morte istantanea o danno grave o permanente alla salute.

ATTENZIONE

Istruzione che si riferisce a una situazione di rischio potenziale che, se non evitata, potrebbe causare danni di minore entità relativi alla sicurezza di una macchina.

NOTA

Informazione aggiuntiva alle istruzioni dei messaggi di sicurezza precedenti.

2. Sicurezza

Leggere attentamente tutto il contenuto del presente manuale prima dell'utilizzo della macchina, in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza e il rispetto della corretta prassi igienica nell'uso della stessa.

Rendere disponibile il presente manuale a tutto il personale autorizzato all'utilizzo della macchina.

NOTA

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

AVVERTENZE FONDAMENTALI

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:

a.) Leggere tutte le istruzioni.
b.) Per evitare il rischio di scariche elettriche, non immergere l'apparecchio in acqua o liquidi di alcun genere.
c.) 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.
d.) Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserire l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina. Per scollegare, afferrare la spina e tirare dalla presa. Non tirare mai dal cavo di alimentazione. Assicurarsi che l'apparecchio sia spento quando non in uso o prima di mettere e togliere parti per la pulizia.
e.) Evitare il contatto con parti mobili o in movimento.
f.) Non utilizzare l'apparecchio con cavo danneggiato o dopo una caduta. Se l'apparecchio non funziona correttamente contattare il produttore il numero del servizio clienti per informazioni, riparazioni o regolazioni.
g.) L'uso di accessori non consigliati o venduti dal produttore può provocare incendi, scosse elettriche o lesioni.
h.) Non utilizzare all'aperto.
i.) Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del bancone o del tavolo.
j.) Non lasciare che il cavo di alimentazione entri a contatto con superfici calde, incluso fornelli.

ATTENZIONE

CONSERVARE QUESTO MANUALE

2.1 Trasporto, rimozione dell'imballaggio e installazione della macchina

- Le operazioni di trasporto e installazione devono essere eseguite unicamente da personale tecnico qualificato e autorizzato.
- Al ricevimento della macchina, controllare l'esattezza e la corrispondenza della documentazione di trasporto.
- Controllare che il rivestimento esterno della confezione non sia danneggiato.
- Dopo la rimozione dell'imballaggio, verificare che la macchina non presenti segni di danneggiamento.
- Verificare l'integrità dei componenti e, in caso di difetti o danni alla macchina, contattare il servizio di assistenza.
- Non lasciare incustoditi gli elementi dell'imballaggio (cartone, cellophane, punti metallici, polistirolo), in quanto possono diventare pericolosi, soprattutto per bambini, se non maneggiati con cura o usati impropriamente.
- Installare la macchina in un ambiente interno, asciutto e ben aerato, lontano da fonti di calore, vibrazioni e umidità.
- Installare la macchina in un luogo dove possa essere usata solo da personale formato e informato sui rischi d'uso della stessa.
- Non installare la macchina in un locale dove sia prevista la pulizia mediante getti d'acqua (per esempio: cucina professionale).
- Non installare la macchina in un ambiente potenzialmente esplosivo o dove siano presenti sostanze infiammabili.
- Non ostruire le aperture o fessure di ventilazione, o di smaltimento calore.
- Non installare la macchina in un ambiente che possa raggiungere una temperatura inferiore a 5 °C e superiore a 30 °C.
- Appoggiare la macchina su una superficie piana e stabile, a una distanza minima di 20 mm dalle pareti e dalla superficie d'appoggio.
- Prima di collegare la macchina, verificare che i dati di targa siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.
- L'installazione deve 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 controindicato l'uso di adattatori, prese multiple e/o prolunghe.
- Non utilizzare la macchina se il cavo di alimentazione risulta danneggiato.
- Il Fabbricante non può essere considerato responsabile per eventuali incidenti causati dalla non

conformità degli impianti di alimentazione della macchina.

- È responsabilità del proprietario predisporre un sito di installazione che abbia le caratteristiche compatibili con i limiti tecnici della macchina

2.2 Uso della macchina

- La macchina è destinata alla sola macinazione del caffè in grani tostato; ogni altro utilizzo è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- La macchina è destinata all'uso professionale.
- La macchina è destinata all'uso per applicazioni commerciali (per esempio, imprese commerciali), ma non per produzione in serie continua di alimenti.
- Non utilizzare la macchina per scopi diversi da quelli previsti.
- Non utilizzare la macchina in caso di danneggiamenti al cavo di alimentazione.
- Durante l'utilizzo posizionare l'apparecchio su di un piano orizzontale, stabile ed in grado di sopportare il peso della macchina.
- La macchina deve essere utilizzata esclusivamente da personale adeguatamente formato sugli aspetti di sicurezza e igiene inerenti il corretto impiego della stessa.
- Questa macchina può essere utilizzata da persone (esclusi i bambini fino a 8 anni) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o da persone senza adeguata conoscenza o esperienza solo se supervisionate da una persona responsabile della loro sicurezza e avendo avuto istruzioni sull'uso della macchina.
- Durante l'utilizzo della macchina da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, supervisionare le operazioni per evitare uso improprio o pericoloso della macchina stessa.
- I bambini non devono giocare con la macchina.
- L'uso della macchina da parte di minori, con o senza supervisione di un adulto, non deve essere in contrasto con le norme locali riguardanti i rapporti di lavoro.
- Non immergere la macchina, il cavo e le spine in acqua o altri liquidi, né far entrare a contatto le parti interne della macchina con liquidi.
- Non tirare il cavo di alimentazione o la macchina per staccare la spina dalla rete di alimentazione.
- Non utilizzare la macchina con mani bagnate o umide.
- Non utilizzare la macchina a piedi nudi.
- Non estrarre la spina tirandola per il cavo e non toccarla con le mani bagnate.
- Disinserire la spina dalla rete di alimentazione quando la macchina non è utilizzata.
- Prima di disinserire la spina, accertarsi che la macchina sia spenta.
- Non ostruire le aperture di ventilazione o di smaltimento calore, né introdurvi acqua o liquidi di alcun genere.
- Non coprire la macchina con elementi coprenti, per esempio un canovaccio.
- Utilizzare la macchina esclusivamente in luoghi chiusi e protetti da agenti atmosferici esterni. Non utilizzare all'esterno.
- Mentre la macchina è in funzione, non introdurre nel beccuccio o nel contenitore del caffè in grani cucchiai, forchette o altri utensili per effettuare prelievi o interventi.

- Non rimuovere il portafiltro della macchina durante l'erogazione di caffè.
- Per estrarre eventuali otturazioni dal beccuccio erogatore, spengere sempre prima la macchina.
- Se un corpo estraneo blocca il motore, spengere immediatamente la macchina e contattare il servizio di assistenza.
- Non esporre la macchina agli agenti atmosferici (sole, pioggia, gelo).
- Non utilizzare accessori non raccomandati dal Fabbricante in quanto potrebbero provocare incendi, scosse elettriche o lesioni alle persone.
- Non lasciare penzolare il cavo di alimentazione da tavoli o baconi, in quanto i bambini potrebbero tirarlo o inciampare inavvertitamente.
- Non posizionare il cavo di alimentazione in zone pericolose.
- In caso s'incendio, utilizzare estintori ad anidride carbonica (CO_2). Non utilizzare acqua o estintori a polvere.

2.3 Pulizia della macchina

- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, staccare la spina della macchina dalla rete di alimentazione elettrica.
- Lasciare raffreddare la macchina prima di effettuare la pulizia delle sue parti esterne.
- Per la pulizia della macchina, non utilizzare getti d'acqua, detergenti non adatti o pulitori a vapore.
- Per la pulizia della macchina, utilizzare esclusivamente prodotti in grado di garantire l'idoneità dei materiali al contatto con gli alimenti.
- Pulire la carrozzeria con un panno umido e successivamente asciugare con un panno asciutto non abrasivo.
- Per ulteriori informazioni sulla pulizia della macchina, consultare il cap. 9.

2.4 In caso di prolungata inattività

In caso di prolungata inattività della macchina, occorre:

- Effettuare le operazioni di pulizia che richiedono l'alimentazione della macchina (cap. 9);
- Spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale e staccare la spina dalla presa di corrente;
- Svuotare il contenitore per caffè in grani.

2.5 In caso di guasto della macchina

- In caso di malfunzionamento, spegnere la macchina, disinserire l'interruttore principale e contattare il servizio di assistenza.
- In caso di danni al cavo di collegamento elettrico, spegnere la macchina e contattare il servizio di assistenza per la sostituzione.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi al servizio di assistenza e richiedere ricambi originali.

2.6 Uso improprio della macchina

- Ogni utilizzo della macchina non previsto dal presente manuale è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.
- Il Fabbricante non può essere ritenuto responsabile per danni derivanti da usi erronei.

ATTENZIONE

La mancata osservanza di quanto riportato nel presente manuale può compromettere l'integrità della macchina e far perdere il diritto alla garanzia.

3. Targhetta di identificazione

La targhetta di identificazione (vedere Fig. 3.1) è applicata direttamente sulla macchina.

Sulla targhetta di identificazione sono riportati i seguenti dati.

1. Dati identificativi del Fabbricante
2. Modello della macchina
3. Codice macchina
4. Numero di matricola
5. Codice prodotto
6. Peso
7. Potenza
8. Voltaggio
9. Frequenza
10. T on / T off
11. Loghi certificativi

ATTENZIONE

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

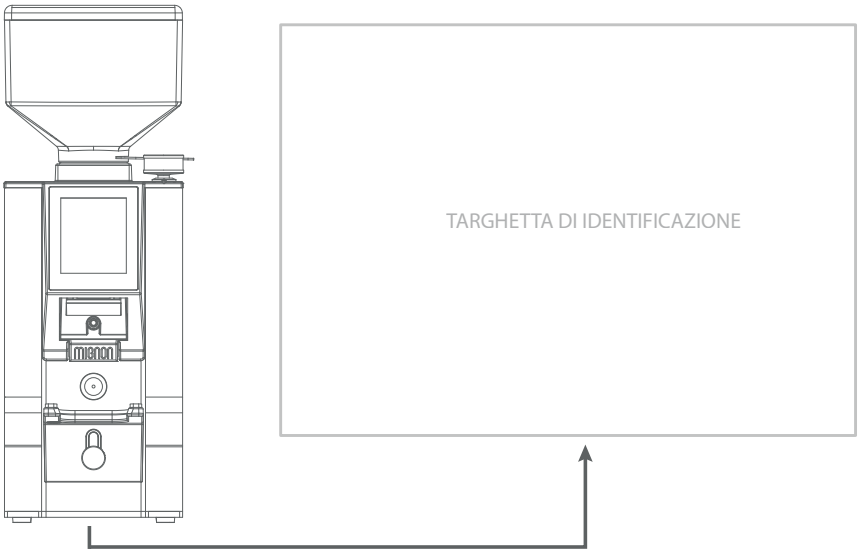


Fig. 3.1 - Targhetta d'identificazione

4. Dichiarazione CE di conformità

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:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE /*VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL /*SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 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 - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

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

Sesto Fiorentino, 16 October 2024
Filippo Conti, Legal Representative
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 0554200011 - fax +39 0554200010
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
IVA e Cod. Fisc. 03004960487

Fig. 4.1 - Fac-simile Dichiarazione CE di conformità

5. Descrizione della macchina

5.1 Parti della macchina

Per le parti della macchina, vedere Fig. 5.1.

1. Coperchio contenitore
2. Contenitore per caffè in grani versione standard: 300 g
3. Linguetta apertura/chiusura contenitore caffè in grani
4. Pomello regolazione macinatura
5. Display touch screen
6. Bocchetta di erogazione
7. Pulsante di accensione (I=ON,O=OFF)
8. Forcella portafiltro
9. Pulsante attivazione macinatura

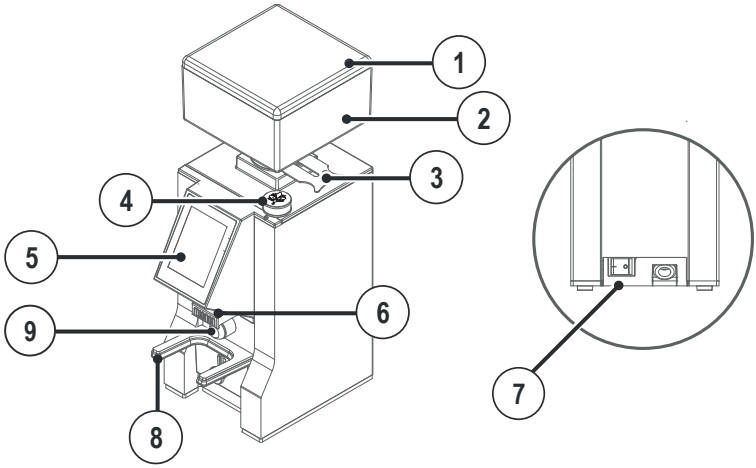


Fig. 5.1 - Descrizione della macchina

5.2 Display

Per la descrizione del display, vedere Fig. 5.2.

1. Tasto + tempo dose
2. Tasto - tempo dose
3. Tempo dose
4. Alert manutenzione macine
5. Simbolo blocco tempo attivo
6. Nome ricetta/dose selezionata
7. Indicatore distanza macina
8. Valore distanza macina
9. Tasto dose 1
10. Tasto dose 2
11. Tasto extra shot/dose 3/Smart
12. Tasto ricette
13. Tasto Menu principale
14. Tasto Single Dose/Manuale

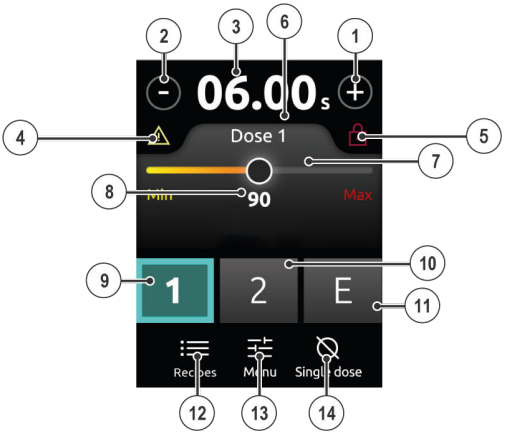


Fig. 5.2 - Schermata principale

6. Dati tecnici

NOTA

Il Fabbricante si riserva il diritto di apportare modifiche o miglioramenti senza preavviso.

	Modello		
	SPECIALITÀ SMART		
Modello certificativo	MEU		
Voltaggio (V)	220-240		110-120
Frequenza (Hz)	50-60		
Corrente (A)	3.1		2
Assorbimento (W)	310	310	
Giri al minuto (rpm)*	1350	1630	1630
Produttività (g/s)	1,8-2,5 (espresso) 2,3-3,2 (brew)		
Peso a vuoto (kg)	6,5		
Capacità contenitore per caffè in grani - Vers. STANDARD (g)	300		
Altezza (mm)	348		
Larghezza (mm)	120		
Profondità (mm)	191		
Diametro macine (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

NOTA

* I valori indicati si riferiscono agli effettivi giri delle macine.

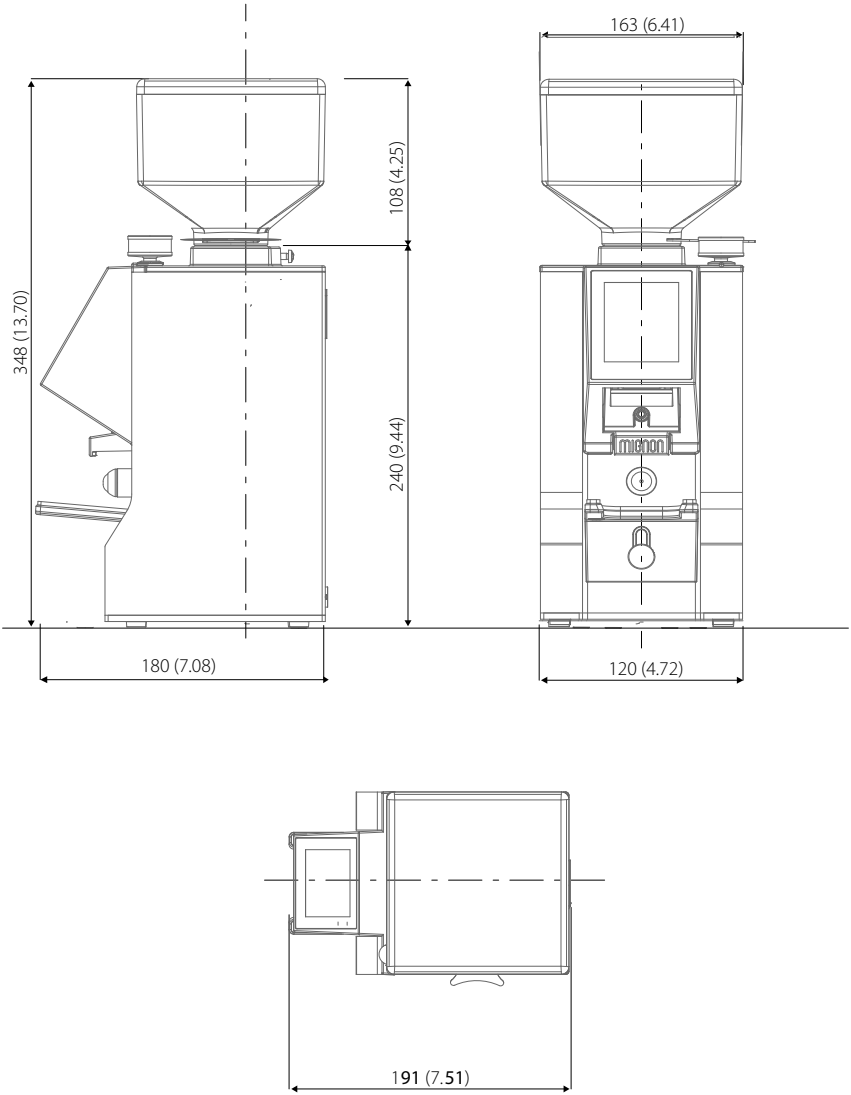


Fig. 6.1 - Dati tecnici

7. Regolazioni e uso della macchina

7.1 Operazioni preliminari

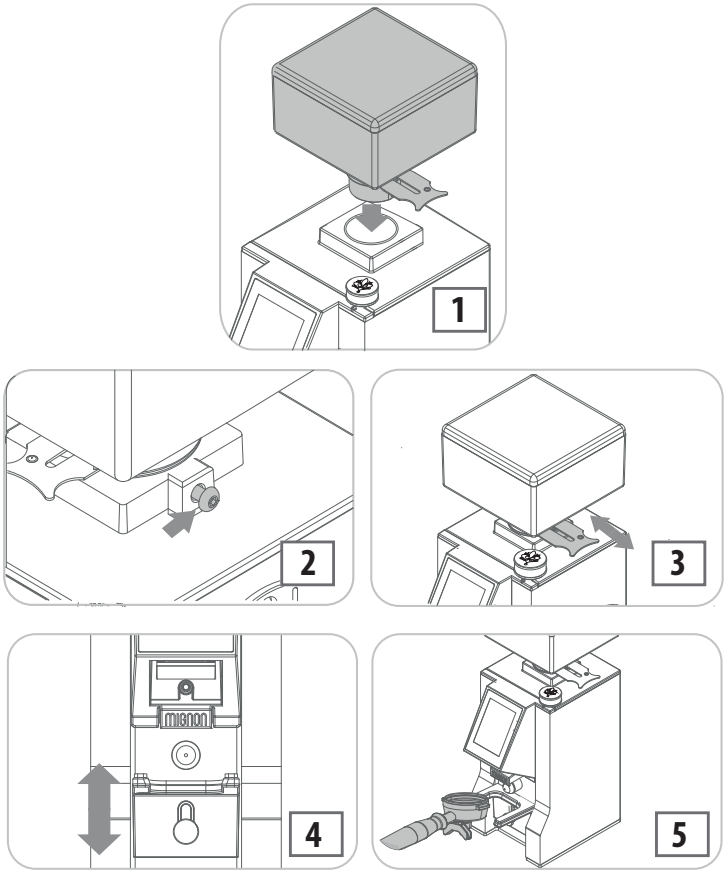


Fig. 7.1 - Operazioni preliminari

- Inserire il contenitore per caffè in grani nell'apposita sede (1 – Fig. 7.1), posizionandolo con il foro allineato alla vite posta dietro (2 - Fig. 7.1).
- Spingere la linguetta per impedire il passaggio dei grani di caffè (3 – Fig. 7.1).
- Rimuovere il coperchio dal contenitore e riempirlo di caffè in grani.
- Inserire nuovamente il coperchio e tirare la linguetta per permettere il passaggio dei grani.
- Svitare il pomello (4 - Fig. 7.1) per regolare l'altezza della forcella portafiltro. Avvitare il pomello una volta individuata l'altezza della forcella portafiltro desiderata.

7.2 Regolazione della macinatura

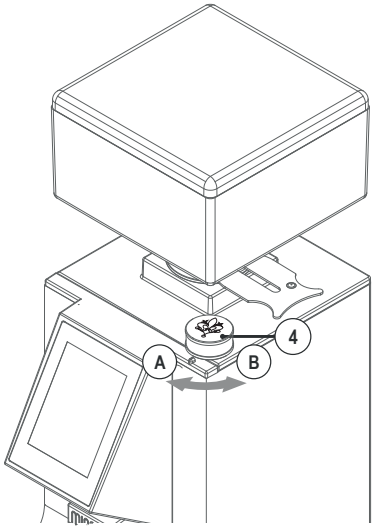


Fig. 7.2 - Regolazione macine

Per regolare la macinatura, ruotare l'apposito pomello (4 – Fig. 7.2).

- A. Macinatura più fine.
- B. Macinatura più grossa.

Ruotando il pomello, è possibile visionare sulla schermata principale la distanza tra le macine associata alla tipologia di macinatura scelta (8 - Fig. 5-2).

NOTA

La regolazione della macinatura è stepless, pertanto effettuare quest'ultima gradualmente e attivando la macinatura quando la regolazione è verso una granulometria più fine.

ATTENZIONE

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

7.3 Accensione della macchina

- Portare l'interruttore in posizione di accensione (7 – Fig. 5.1).
- All'accensione, il display visualizza il logo e poi la schermata operativa.

NOTA

Alla prima accensione, la macchina risulta impostata con i dati di fabbrica. Nelle accensioni successive, quest'ultima si predispone come nell'ultima modalità precedente lo spegnimento.

7.4 Funzionamento della macchina

- Selezionare la dose da erogare tramite gli appositi pulsanti (9,10, 11 – Fig. 5.2).
- Appoggiare la coppa del portafiltro sulla forcella (8 – Fig. 5.1), prestando attenzione che quest'ultimo sia precisamente sotto la bocchetta di erogazione (6 – Fig. 5.1).
- Premere nuovamente il tasto dose selezionato, oppure il pulsante frontale (9,10, 11 – Fig. 5.2) (9 – Fig. 5.1).
- Terminata l'erogazione, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato e la macchina è pronta per una nuova macinatura.

NOTA

L'erogazione termina una volta trascorso il tempo impostato nella programmazione. Se selezionata la dose continua, l'erogazione termina premendo il tasto "stop".

ATTENZIONE

È possibile interrompere l'erogazione automatica prima che sia finito il tempo di macinatura.

Per interrompere o riavviare l'erogazione prima che sia finito il tempo di macinatura, effettuare le seguenti operazioni.

- Premere il pulsante della dose selezionata, oppure il pulsante di attivazione frontale, per interrompere l'erogazione.
- Premere nuovamente il pulsante della dose selezionata oppure il pulsante di attivazione frontale per riprendere l'erogazione.
- Tenere premuto per alcuni istanti un altro pulsante dose per terminare l'erogazione.
- Terminata l'erogazione, il tempo di macinatura ritorna al valore impostato e la macchina è pronta per una nuova macinatura.

7.4.1 Funzione Start and Stop

La funzione start and stop permette di interrompere o riavviare la macinatura premendo sul pulsante dose o sul pulsante attivazione macinatura.

In condizione di stop, il tempo di macinatura sul display (3 – Fig. 5.2) risulta lampeggiante.

Per riportare il tempo della dose al suo valore iniziale, premere sul tempo di macinatura lampeggiante (3 – Fig. 5.2) per 2 secondi.

NOTA

Quando il tempo dose lampeggia, tutti i pulsanti della macchina risultano inattivi eccetto il pulsante dose.

Per riavviare la macinatura, premere nuovamente sul pulsante dose o sul pulsante attivazione macinatura.

NOTA

La dose si resetta automaticamente dopo 30 secondi.

8. Programmazione macchina

8.1 Schermata principale

Attraverso la schermata principale (Fig. 5.2), è possibile accedere alle seguenti funzioni.

- Variazione tempo dose
- Selezione dose
- Ricette
- Single Dose
- Easy Setting
- Menu Principale
- Menu Tecnico

8.2 Variazioni tempo dose

Per diminuire o incrementare la dose selezionata, premere i tasti + e – della schermata principale (1, 2 – Fig. 5.2). La variazione per singola dose è di 0,1 secondi.

Per effettuare una variazione continua del tempo dose con andamento crescente, premere e tenere premuto uno dei due pulsanti + o – (1, 2 – Fig. 5.2).

Per bloccare la regolazione del tempo di erogazione delle dosi, premere contemporaneamente + e - (1, 2 – Fig. 5.2) per 2 secondi. Se la regolazione del tempo di erogazione dosi risulta bloccata, sul display compare l'icona (5 – Fig. 5.2) e i pulsanti + e – (1, 2 – Fig. 5.2) divengono inattivi.

Per sbloccare la regolazione del tempo di erogazione delle dosi, premere e tenere premuto contemporaneamente + e - (1, 2 – Fig. 5.2) per 2 secondi.

8.3 Selezione dose

Per selezionare la dose da impostare, premere i pulsanti 1, 2, E (9,10, 11 – Fig. 5.2).

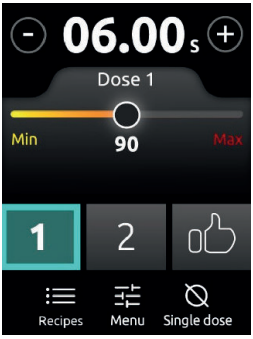
Una volta selezionata la dose, è possibile attivare la macinatura da microswitch e/o display.

8.3.1 Modalità smart

È possibile attivare o disattivare la modalità smart alla voce funzione terza dose.

Se la funzione smart risulta attiva, l'icona sostituisce l'icona dell'extra-shot (Fig. 8.0 – Modalità smart 1).

La modalità smart risulta attiva di default su macinacaffé Mignon Specialità Smart.



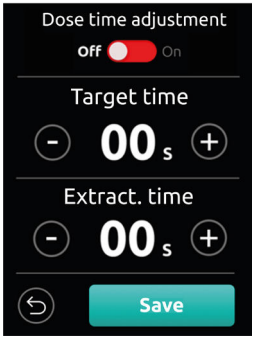


Fig. 8.0 - Modalità smart 1 e 2

Premere su per modificare i seguenti parametri (Fig. 8.0 – Modalità smart 2).

- Tempo di estrazione: tempo effettivo di estrazione che l'utente deve inserire. Di default, quest'ultimo è pari al valore del tempo target.

- Tempo target: tempo di riferimento per la modalità smart. Di default, quest'ultimo è pari a 25 secondi.

Premendo il tasto Conferma:

- se il tempo di estrazione è all'interno di ± 2 s rispetto al tempo target il display torna alla schermata di Home, mostrando la distanza macine in verde (es. 90).
- se il tempo di estrazione è fuori da questo range il display torna sulla schermata iniziale suggerendo il punto di granulometria che l'utente deve raggiungere ruotando il pomello.

Se "Aggiustamento tempo dose" è ON, una volta premuto Salva, la modalità Smart, oltre a suggerire la granulometria, corregge in automatico anche il tempo dose (sia per Dose 1 sia per Dose 2).

NOTA

- la correzione per Dose 1 è calibrata per caffè singolo.
- la correzione per Dose 2 è calibrata per caffè doppio.

8.4 Ricette

Attraverso il menu ricette (12 - Fig. 5.2), è possibile effettuare le seguenti operazioni.

- Salvataggio nuova ricetta
- Modifica ricetta esistente
- Scorrimento ricetta
- Selezione ricetta

Per accedere al menu ricette, premere il pulsante ricette (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Salva nuova ricetta

15. Pulsante salva nuova ricetta
16. Lista ricette selezionabili
17. Modifica ricetta
18. Elimina ricetta
19. Pulsante scorrimento lista ricette

Fig. 8.1 - Schermata ricette 1

Premere su salva nuova ricetta (15 - Fig. 8.1), per salvare i settaggi impostati nella schermata principale.

Per accedere alle informazioni che definiscono una ricetta, premere sul tasto Modifica ricetta (17 – Fig. 8.1).

Fig. 8.2 - Schermata ricette 2

Le sei voci modificabili dall'utente all'interno del menu ricette sono le seguenti.

- **Burrs:** distanza macine.
- **Dose 1 time:** tempo di erogazione della Dose 1.
- **Dose 2 time:** tempo di erogazione della Dose 2.
- **Input Weight**: peso del caffè macinato.
- **Output Weight**: quantità di bevanda estratta.
- **Extraction time**: durata dell'estrazione.

Fig. 8.3 - Schermata ricette 3

Premendo su ciascuna di queste voci, si apre l'apposita schermata di regolazione del parametro (Fig. 8.4 – Schermata ricette 4).

Una volta modificate queste voci, premere il pulsante Salva.

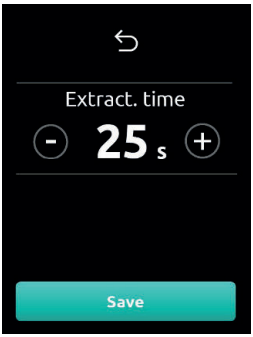


Fig. 8.4 - Schermata ricette 4

8.4.2 Modifica o cancellazione ricetta

Premere l'icona 17 (Fig. 8.1 – Schermata ricette 1) per modificare una ricetta.

Per la logica di funzionamento, consultare il par. 8.2.1.

Premere l'icona 18 (Fig. 8.1 – Schermata ricette 1) per cancellare una ricetta.

NOTA

Per cancellare definitivamente una ricetta, è necessario premere sul pulsante conferma.

8.4.3 Scorrimento ricetta

Premere l'icona 19 (Fig. 8.1 – Schermata ricette 1) per scorrere all'interno della lista ricette. Quest'ultima può contenere fino a 8 ricette.

8.4.4 Selezione ricetta

Per selezionare una ricetta, premere sulla ricetta desiderata e poi sul tasto di spunta in basso a destra per confermare.

Per deselezionare una ricetta, premere nuovamente sulla ricetta desiderata.

NOTA

È possibile selezionare una sola ricetta alla volta.

Una volta selezionata la ricetta, la schermata principale mostra quanto segue.

- Il tempo dose 1, che corrisponde a quello impostato nella ricetta selezionata.
- Il tempo dose 2, che corrisponde a quello impostato nella ricetta selezionata.
- Il tempo dose extra, che non varia.
- Il tempo dose 3 (se presente), che non varia.
- Il nuovo punto distanza macine da raggiungere.

Inoltre, se il punto distanza macine salvato nella ricetta selezionata è diverso dal punto reale misurato, la schermata si colora di giallo (Fig. 8.5 – Schermata ricetta 5) e si struttura nei punti seguenti.

20. Punto distanza macine target da raggiungere
21. Punto distanza macine reale
22. Nome della ricetta

Fig. 8.5 - Schermata ricette 5

NOTA

L'orientamento della freccia tra (20) e (21) indica se occorre diminuire (<) oppure aumentare (>) la distanza macine.

Una volta raggiunto il punto distanza macine target (20), la schermata si colora di verde. Se si supera questo valore, la schermata resta gialla.

8.5 Single dose

Per accedere alla modalità Single Dose, premere il pulsante 14 della schermata principale (Fig. 5.2 – Schermata principale).

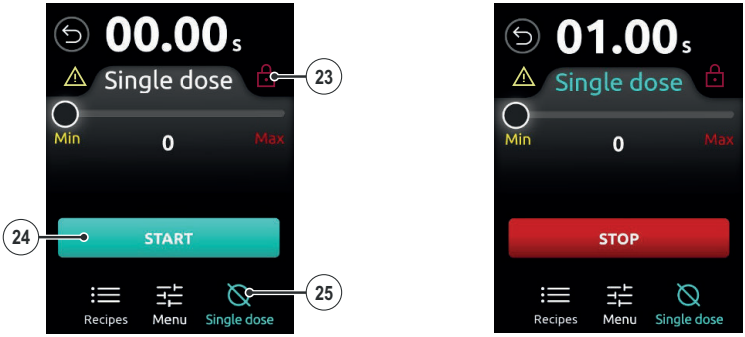


Fig. 8.6 - Single dose 1 e 2

NOTA

Il pulsante single dose (25 – Fig. 8.6 – Single dose), se di colore blu, indica che la modalità single dose risulta attiva.

Per uscire dalla modalità single dose, occorre:

- Premere il pulsante back in altro a sinistra della schermata,

oppure

- Premere nuovamente il tasto single dose.

8.6 Easy setting

La schermata easy setting facilita il processo di regolazione del grado di macinatura. Questa modalità mostra il punto di granulometria attuale e la ruota granulometrica in relazione al tipo di estrazione desiderato, come mostrato in Fig. 8.7 – Easy setting.

Fig. 8.7 - Easy setting

8.7 Menu principale

Per accedere al menu principale, premere il pulsante 13 della schermata principale (Fig. 5.2 – Schermata principale).

NOTA

Per accedere al menu utente, non è necessaria alcuna password.

Il menu principale è composto dai seguenti sottomenu.

- Contatore parziale
- Regolazione extra dose
- Password
- Versione Firmware

8.7.1 Contatore parziale

Il sottomenu contatore parziale permette di visualizzare e azzerare le dosi parziali erogate.

Per resettare il contatore parziale, premere il pulsante reset (Fig. 8.8 – Contatore parziale).

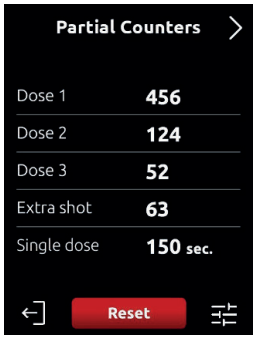


Fig. 8.8 - Contatore parziale

8.7.2 Regolazione dose extra

Per accedere a regolazione dose extra, premere il pulsante E (Fig. 5.2 – Schermata principale).

Fig. 8.9 - Contatore parziale

La regolazione dose extra permette di impostare il tempo della dose extra da un minimo di 0,2 secondi a un massimo di 1 secondo.

Premere i pulsanti + e – per aumentare o diminuire il tempo della dose extra.

8.7.3 Password

Il sottomenu password permette di attivare o disattivare la password della macchina.

Quando abilitata, la password è necessaria per accedere al menu tecnico e quindi per bloccare o sbloccare la regolazione dosi, nonché per disabilitare la password stessa.

Per impostare la password, occorre:

- Premere su ON;
- Inserire un codice di 4 cifre;
- Premere CONFERMA;
- Digitare nuovamente il codice di 4 cifre inserito;
- Premere SALVA.

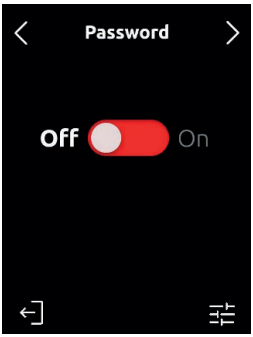
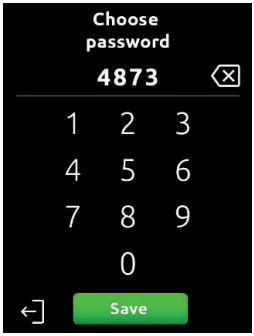


Fig. 8.10 - Password 1

Per modificare la password, occorre:

- Premere il pulsante IMPOSTA;
- Digitare la password impostata in precedenza;
- Premere il pulsante AVANTI;
- Inserire la nuova password;
- Confermare la nuova password.



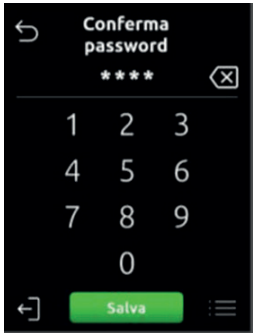


Fig. 8.11 - Password 1 e 2

8.7.4 Versione della macchina

Il sottomenu versione permette di visualizzare le informazioni della macchina, quali:

- Modello;
- Versione del firmware.

Queste informazioni sono necessarie per ogni tipo di richiesta di intervento tecnico.

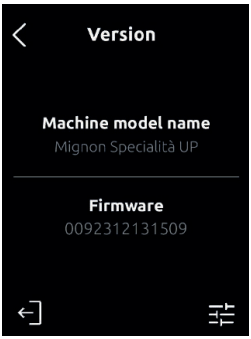


Fig. 8.12 - Versione della macchina

8.8 Menu tecnico

Per accedere al menu tecnico, occorre:

- Premere il pulsante in basso a destra nelle schermate del menu principale;
- Inserire la password (quando richiesta).

NOTA

Di default, la password per accedere al menu tecnico risulta disattivata.

Il menu tecnico è composto dai seguenti sottomenu:

- Contatori totali
- Luminosità display
- Modalità selezione dose manuale
- Modalità selezione terza dose
- Modalità attivazione
- Alert manutenzione macine
- Lingue
- Stand-by
- Reset di fabbrica

8.8.1 Contatori totali

Il sottomenu contatori totali permette di visualizzare i contatori totali per ogni dose erogata.

NOTA

I contatori totali non sono azzerabili nemmeno con il reset di fabbrica.

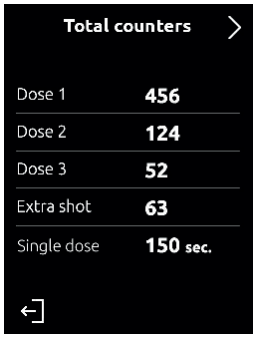


Fig. 8.13 - Contatori totali

8.8.2 Luminosità display

Il sottomenu luminosità display permette di impostare la luminosità del display da 1 a 6.

Per aumentare o diminuire la luminosità del display, premere una delle 6 icone sferiche (Fig. 8.14 – Luminosità display), ciascuna delle quali corrisponde a un diverso grado di luminosità.

Fig. 8.14 - Luminosità display

NOTA

Di default, la luminosità display è impostata sul valore massimo.

8.8.3 Modalità selezione dose manuale

Il sottomenu modalità selezione dose manuale permette di attivare o disattivare la selezione dose manuale (ON/OFF).

NOTA

Di default, la modalità di selezione dose manuale risulta disattivata.

In modalità selezione dose manuale attiva, all'interno della schermata principale non risulta selezionata alcuna dose. Pertanto, sempre all'interno della schermata principale, selezionare la dose da erogare.

Una volta terminata l'erogazione della dose selezionata, selezionare nuovamente la dose da erogare.

In modalità selezione dose manuale, la pressione del microswitch non attiva la macinatura.

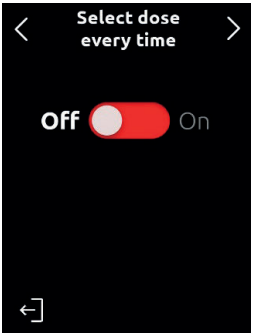


Fig. 8.15 - Modalità selezione dose manuale

8.8.4 Modalità selezione terza dose

Il sottomenu modalità selezione terza dose permette di impostare terza dose e modalità Smart a display:

- se entrambe **OFF**: imposta modalità Extra Shot
- se Funzione terza dose **ON**: imposta selezione terza dose
- se Smart **ON**: imposta modalità Smart

NOTA

Di default, la modalità di selezione terza dose risulta disattivata.

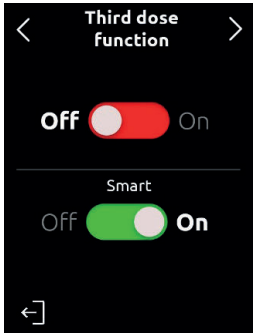


Fig. 8.16 - Modalità selezione terza dose

8.8.5 Modalità attivazione della macinatura

Il sottomenu modalità attivazione della macinatura permette di attivare o disattivare la macinatura premendo:

- Il pulsante dose sul display;
- Il pulsante di attivazione della macinatura (9 – Fig. 5.1);
- Sia il pulsante dose sul display, sia il pulsante di attivazione della macinatura.

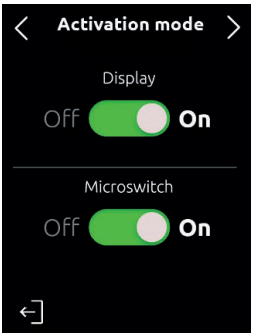


Fig. 8.17 - Modalità attivazione

8.8.6 Manutenzione macine

Il sottomenu manutenzione macine permette di impostare e resettare il contatore di cambio macine, oltre che abilitare o disabilitare l'allarme di cambio macine.

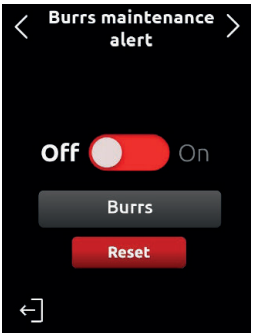


Fig. 8.18 - Alert manutenzione macine

Per attivare o disattivare l'allarme di cambio macine, premere ON/OFF nell'apposita schermata alert cambio macine (Fig. 8.18 – Alert manutenzione macine).

Quando l'alert manutenzione macine risulta attivo e occorre provvedere al cambio delle macine, nella schermata principale è presente l'icona 4 (Fig. 5.2 – Schermata Principale).

Per azzerare il contatore di cambio macine, premere il pulsante RESET (Fig. 8.18 – Alert manutenzione macine).

Una volta azzerato il contatore di cambio macine, l'icona 4 (Fig. 5.2 – Schermata Principale) della schermata principale risulta spenta.

All'interno del sottomenu manutenzione macine, è possibile impostare il tipo di macine. Una volta attivato l'alert manutenzione macine, infatti, è possibile effettuare la selezione del tipo macine.

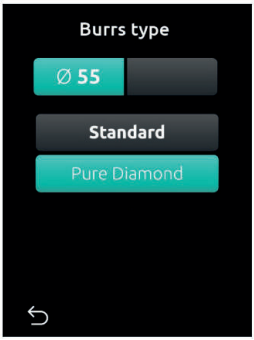


Fig. 8.19 - Tipo di macine

Per selezionare il tipo macine, effettuare le seguenti operazioni.

- Selezionare il tipo di macina (Standard, Pure Diamond).
- Premere il pulsante SALVA per confermare.

8.8.7 Lingua

Il sottomenu lingua permette di selezionare la lingua.

La lingua in uso viene mostrata in anteprima sul display.

Per modificare la lingua, premere sul pulsante apposito (vedere Fig. 8.20 – Lingua).

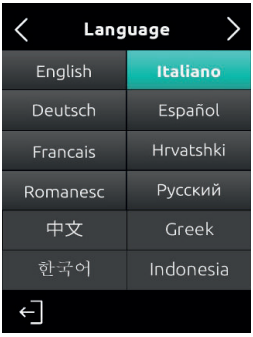


Fig. 8.20 - Lingua

8.8.8 Stand-by

Il sottomenu stand-by permette di attivare (**ON**), disattivare (**OFF**) e impostare i minuti di attesa della modalità stand-by (Fig. 8.21 – Stand-by).

Quando la modalità stand-by risulta attiva, la schermata principale del display viene sostituita dal logo del brand. Pertanto, per riattivare la schermata principale, premere un qualsiasi punto sul display.

Per aumentare o diminuire i minuti di inutilizzo prima che si attivi la modalità stand-by, premere i pulsanti + e -.

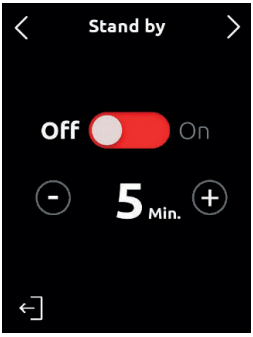


Fig. 8.21 - Stand-by

8.8.9 Ripristino impostazioni di fabbrica

Il sottomenu ripristino dei dati di fabbrica permette di riportare le impostazioni della macchina a quelle impostate dal Fabbricante.

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica, premere il pulsante Reset (Fig. 8.22 – Ripristino impostazioni di fabbrica).

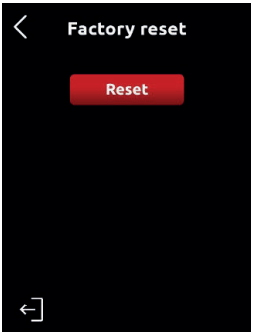


Fig. 8.22 - Ripristino impostazioni di fabbrica

9. Pulizia e manutenzione

AVVERTENZA

Disinserire la macchina dalla rete di alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia e manutenzione, che devono essere effettuate solo da tecnici di assistenza qualificati.

Per disinserire la spina dalla presa di alimentazione elettrica, non tirare il cavo di alimentazione o la macchina stessa.

AVVERTENZA

Effettuare le operazioni di pulizia solo con prodotti approvati per uso alimentare.

AVVERTENZA

Le operazioni di manutenzione devono essere effettuate esclusivamente da tecnici di assistenza qualificati.

AVVERTENZA

Non effettuare riparazioni precarie, né utilizzare ricambi non originali.

9.1 Rimozione e pulizia del contenitore del caffè in grani (solo per MANUTENTORE)

AVVERTENZA

L'operazione di rimozione e pulizia del contenitore per caffè in grani deve essere svolta solo da tecnici di assistenza qualificati.

NOTA

Effettuare la pulizia del contenitore del caffè in grani almeno una volta alla settimana.

Per la pulizia del contenitore del caffè in grani, effettuare le seguenti operazioni.

- Rimuovere il contenitore del caffè in grani dalla macchina.
- Lavare l'interno del contenitore del caffè in grani con acqua e sapone neutro per eliminare lo strato oleoso lasciato dai chicchi di caffè.
- Risciacquare il contenitore del caffè in grani, quindi asciugare lo stesso.
- Ripetere questa procedura per il coperchio del contenitore del caffè in grani.

9.2 Pulizia del sistema di macinatura

Per la pulizia del sistema di macinatura, effettuare le seguenti operazioni.

- Rimuovere il contenitore per caffè in grani, quindi pulire il sistema di macinatura con un pennello oppure un panno asciutto. Se necessario, utilizzare un aspirapolvere o un getto d'aria compressa.
- Dopo aver effettuato la pulizia, inserire nuovamente il contenitore per caffè in grani.

NOTA

Per una pulizia completa, utilizzare compresse detergenti per macina, oppure prodotti approvati per uso alimentare.

9.3 Manutenzione

ATTENZIONE

Per garantire il corretto funzionamento della macchina, controllare le macine ogni 500 kg di caffè.

Per la manutenzione della macchina, effettuare le seguenti operazioni.

- Disinserire l'apparecchio dalla rete elettrica e rimuovere il contenitore del caffè in grani.
- Svitare la vite posta sul coperchio, quindi svitare le viti sottostanti che fissano il porta macine superiore.

10. Ricerca guasti

In caso di anomalie e guasti, contattare il servizio di assistenza.

11. Smaltimento della macchina

AVVERTENZA

La macchina deve essere oggetto di smaltimento presso gli Enti locali autorizzati nel pieno rispetto delle normative vigenti riguardanti i rifiuti.

Per lo smaltimento della macchina, attenersi a quanto indicato dalla direttiva 2012/19/UE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). La macchina deve quindi essere consegnata a un punto di raccolta appropriato per il riciclo di apparecchi elettrici ed elettronici.

Una corretta raccolta differenziata della macchina contribuisce a evitare effetti negativi sulla salute e sull'ambiente; favorire il riciclo dei materiali aiuta infatti a preservare le risorse naturali.

Inoltre, uno smaltimento abusivo della macchina comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

Per ulteriori informazioni riguardanti il riciclaggio della macchina, contattare l'ufficio competente, il servizio di smaltimento rifiuti locale oppure il rivenditore scelto in fase di acquisto.

Contents

1. Introduction 46
   - 1.1 Aim and importance of this manual 46
   - 1.2 Storing the manual 46
   - 1.3 How to read this manual 47
2. Safety 48
   - 2.1 Transporting, unpacking and installing the appliance 49
   - 2.2 Using the appliance 50
   - 2.3 Cleaning the appliance 51
   - 2.4 If the appliance is to be left unused for a long time 51
   - 2.5 In the event of faults 51
   - 2.6 Improper use of the appliance 52
3. Identification plate 53
4. CE Declaration of Conformity 54
5. Description of the appliance 55
   - 5.1 Appliance parts 55
   - 5.2 Display 56
6. Technical data 57
7. Adjustments and use of the appliance 59
   - 7.1 Preliminary operations 59
   - 7.2 Grinding adjustment 60
   - 7.3 Switching on the appliance 61
   - 7.4 Appliance operation 61
     - 7.4.1 Start and Stop function 62
8. Appliance programming 62
   - 8.1 Main page 62
   - 8.2 Dose time variations 62
   - 8.3 Dose selection 63

Contents

8.3.1 Smart mode 63

8.4 Recipes 64

8.4.1 Saving a new recipe 65
8.4.2 Modifying or deleting a recipe 67
8.4.3 Scrolling through the recipes 67
8.4.4 Selecting a recipe 68

8.5 Single dose 69

8.6 Easy Setting 70

8.7 Main menu 70

8.7.1 Partial counter 71
8.7.2 Extra dose adjustment 71
8.7.3 Password 72
8.7.4 Appliance version 73

8.8 Technical menu 74

8.8.1 Total counters 75
8.8.2 Display brightness 75
8.8.3 Manual dose selection mode 76
8.8.4 Third dose selection mode 77
8.8.5 Grinding activation mode 78
8.8.6 Burr maintenance 78
8.8.7 Language 80
8.8.8 Standby 80
8.8.9 Factory reset 81

9. Cleaning and maintenance 81

9.1 Removing and cleaning the coffee bean container (for the SERVICE TECHNICIAN only) 82
9.2 Cleaning the grinding system 82
9.3 Maintenance 83

10. Troubleshooting 83

11. Disposing of the appliance 83

1. Introduction

1.1 Aim and importance of this manual

The appliance described in this use and maintenance manual is the grinder:

MIGNON SPECIALITÀ SMART

The machine manufacturer is:

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

This manual has been written for the machine user, and must be considered an essential part of the machine itself. Its aim is to provide information for the correct use and maintenance of the machine, and the safety of the user.

The manual mirrors the state of the machine at the time of its launch on the market, and complies with all the laws, directives and standards in force in that moment. The manufacturer reserves the right to alter the manual without any requirement to update previous editions (barring exceptional cases).

The improper use of the machine, or any form of use not coherent with the information in this manual, will annul the warranty and free the manufacturer of any liability; use is restricted to responsible adult persons only.

1.2 Storing the manual

This manual must always be at hand for the user, who must be informed about the correct use of the machine and any residual risks. It must be kept in a dry, clean place away from heat sources, and used in such a way as to avoid damaging the content (even in part).

Do not remove, tear out or rewrite parts of the manual for any reason whatsoever. If the manual is lost, or further information is required, contact the retailer/distributor or Conti Valerio srl Customer Service.

This manual must be stored carefully because the manufacturer will not be held liable for harm to people or damage to property caused by failure to respect the machine use, maintenance and safety indications given herein.

In addition, the manual must be kept for the entire lifecycle of the machine and must be passed on to any other user or subsequent owner.

1.3 How to read this manual

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

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

ATTENTION

The figures in this manual are for reference purposes only; the components of your machine may differ from those shown here.

If you have any doubts, contact the retailer/distributor.

Apart from the use and maintenance instructions, this manual also contains some safety information which requires special attention. It is highlighted by the symbols shown below.

DANGER

Instruction referring to a situation of imminent risk which, if not avoided, will cause instantaneous death or serious/permanent health consequences.

WARNING

Instruction referring to a situation of potential risk which, if not avoided, may cause instantaneous death or serious/permanent health consequences.

ATTENTION

Instruction referring to a situation of potential risk which, if not avoided, may cause minor damage in terms of machine safety.

NB

Further information in addition to the instructions in the previous safety messages.

2. Safety

Read the entire contents of this manual carefully before using the machine, as they provide important indications concerning safety and the correct hygiene procedures to be adopted during use.

Make sure this manual is available for all personnel authorised to use the machine.

NB

The manufacturer disclaims all responsibility for harm to people or damage to property caused by failure to respect the safety standards.

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

a.) Read all instructions.

b.) To protect against risk of electrical shock do not put the grinder in water or other liquid.

c.) This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

d.) Turn the appliance OFF, then unplug from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts and before cleaning. To unplug, grasp the plug and pull from the outlet. Never pull from the power cord. Permanently Installed – Make sure appliance is OFF when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.

e.) Avoid contacting moving parts.

f.) Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Contact the manufacturer at their customer service telephone number for information on examination repair, or adjustment.

g.) The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.

h.) Do not use outdoors.

i.) Do not let cord hang over edge of table or counter.

j.) Do not let cord contact hot surface, including the stove.

ATTENTION

SAVE THESE INSTRUCTIONS

2.1 Transporting, unpacking and installing the appliance

- Transportation and installation must be handled by qualified and authorised technical personnel only.
- When the appliance is delivered, check the shipping documentation is correct and corresponds to the content of the package.
- Make sure the outer covering of the package is not damaged.
- After removing the packaging, check the appliance shows no signs of damage.
- Check the components are in perfect condition (contact the retailer/distributor if you notice any defects or damage to the appliance).
- Do not leave the packaging elements (cardboard, cellophane, metallic clips, polystyrene) unattended, as they may become a hazard - especially for children - if handled negligently or used improperly.
- Install the appliance in a dry and well aired indoor place, far from heat sources, vibrations and damp.
- Install the appliance in a place where it can only be operated by trained personnel informed about the risks associated with its use.
- Do not install the appliance in a room where water jets are used for cleaning purposes (e.g. a professional kitchen).
- Do not install the appliance in a potentially explosive environment, or where inflammable substances are stored or used.
- Do not obstruct the ventilation or heat disposal outlets.
- Do not install the appliance in a room where the temperature may reach less than 5°C or more than 30°C.
- Sit the appliance on a flat, stable surface, at least 20 mm from the wall.
- Before connecting the appliance, check the rating corresponds to that of the electricity mains.
- Installation must respect the safety standards and regulations in force in the relative country.
- It is essential that an earth connection is made, and that the system meets the regulations in force in the country where it is installed.
- You are advised not to use adapters, multi-plug sockets and/or extension leads.
- Do not use the appliance if its power cable is damaged.
- The manufacturer cannot be held responsible for accidents caused by the non-conformity of the appliance supply systems.
- The owner is responsible for ensuring the installation area characteristics are compatible with the

technical limits of the appliance.

2.2 Using the appliance

- The sole purpose of this machine is to grind roast coffee beans; any other use must be considered improper and therefore dangerous.
- The machine is designed for professional use.
- The machine is designed for use in commercial contexts (e.g. businesses), but not for the continuous production of foodstuffs.
- Do not use the machine for purposes other than those envisaged.
- Do not use the machine if its power supply cable is damaged.
- During use, the machine must be on a horizontal, stable surface that can support its weight.
- The machine must only be operated by personnel suitable trained with regards the safety and hygiene aspects of its use.
- This machine may be used by people (not children under the age of 8) with reduced physical, sensorial or mental capacities, or people without adequate knowledge or experience, only if they are supervised by a person responsible for their safety and only if they have been instructed on how to use it.
- If children over the age of 8 are operating the machine, they must be supervised to avoid any improper or dangerous use.
- Children must not play with the machine.
- The use of the machine by minors, with or without adult supervision, must not contrast with local regulations regarding labour.
- Do not immerse the machine, cable or plug in water or other liquids, and do not let the internal machine parts come into contact with liquids.
- Do not pull the power cable or the machine itself to detach the plug from the mains.
- Do not use the machine with wet or damp hands.
- Do not use the machine when you are barefoot.
- Do not take out the plug by pulling on the cable, and do not touch it with wet hands.
- Unplug the machine when it is not being used.
- Before taking out the plug, make sure the machine is switched off.
- Do not obstruct the ventilation or heat disposal outlets, and do not insert water or any other type of liquid in them.
- Do not place any covering items such as tea towels on the machine.
- Only use the machine in closed places where it is protected from the elements. do not use it outdoors.
- While the machine is working, do not insert forks, spoons or any other utensils in the nozzle or coffee bean container for any reason whatsoever.
- Do not remove the machine portafilter while coffee is being dispensed.
- If you need to remove any obstacles from the dispenser nozzle, always switch the machine off first.

- If a foreign body is blocking the motor, switch the machine off straight away and contact the retailer/distributor.
- Do not expose the machine to the elements (sun, rain, frost).
- Do not use accessories not recommended by the manufacturer, as they may cause fire, electric shock or injury.
- Do not leave the power cable hanging over the edge of tables or worktops, where children might pull on it or accidentally trip over it.
- Do not position the power cable in dangerous areas.
- In the event of a fire, use carbon dioxide extinguishers (CO_2). Do not use water or powder extinguishers.

2.3 Cleaning the appliance

- Before carrying out any cleaning or maintenance task, unplug the machine.
- Leave the machine to cool down before cleaning its outer parts.
- When cleaning the machine, do not use water jets, unsuitable detergents or steam cleaners.
- Use only cleaning products that suitable for materials that come into contact with foodstuffs.
- Clean the machine body with a damp cloth, then dry with a non-abrasive dry cloth.
- For more information about cleaning the appliance, refer to ch. 9.

2.4 If the appliance is to be left unused for a long time

If the machine is to be left unused for a long time, it is necessary to:

- Carry out the cleaning tasks that require the machine to be switched on (ch. 9);
- Switch off the machine by turning off the main switch and taking out the plug;
- Empty the coffee bean container.

2.5 In the event of faults

- If the machine is not working properly, turn off the main switch and contact the retailer/distributor.
- If the power cable is damaged, switch off the machine and contact the retailer/distributor to have it replaced.
- For any necessary repairs, contact the retailer/distributor and ask for original spare parts.

2.6 Improper use of the appliance

- Any form of machine use not envisaged in this manual must be considered improper and therefore dangerous.
- The manufacturer cannot be held responsible for damage resulting from incorrect use.

ATTENTION

Failure to respect the indications given in this manual may jeopardise the good condition of the machine and annul the warranty rights.

3. Identification plate

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

The plate shows the following data:

1. Manufacturer's identification data
2. Appliance model
3. Appliance code
4. Serial number
5. Product code
6. Weight
7. Power
8. Voltage
9. Frequency
10. T on / T off
11. Certification logos

ATTENTION

Do not remove the identification plate. If the plate is worn and/or no longer legible, contact the retailer/distributor.

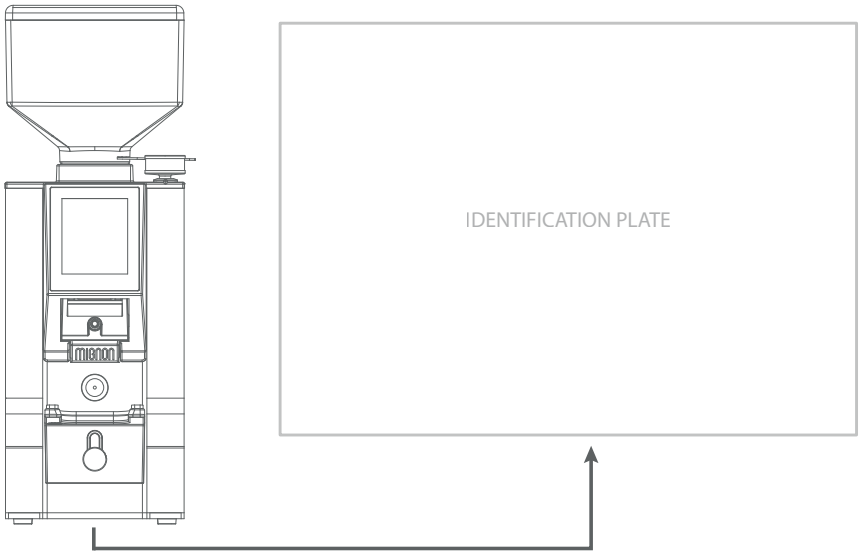


Fig. 3.1 - Identification plate

4. CE Declaration of Conformity

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:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE /*VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL /*SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 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 - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

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

Sesto Fiorentino, 16 October 2024
Filippo Conti, Legal Representative
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 0554200017 - fax +39 0554200018
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
IVA e Cod. Fisc. 03004960487

Fig. 4.1 - Facsimile of the CE Declaration of Conformity

5. Description of the appliance

5.1 Appliance parts

For the appliance parts, see Fig. 5.1.

1. Container lid
2. Coffee bean container - standard version: 300 g
3. Coffee bean container opening/closing tab
4. Grinding adjustment knob
5. Touch screen display
6. Dispensing nozzle
7. Switch-on button (I=ON,O=OFF)
8. Portafilter fork
9. Grinding start button

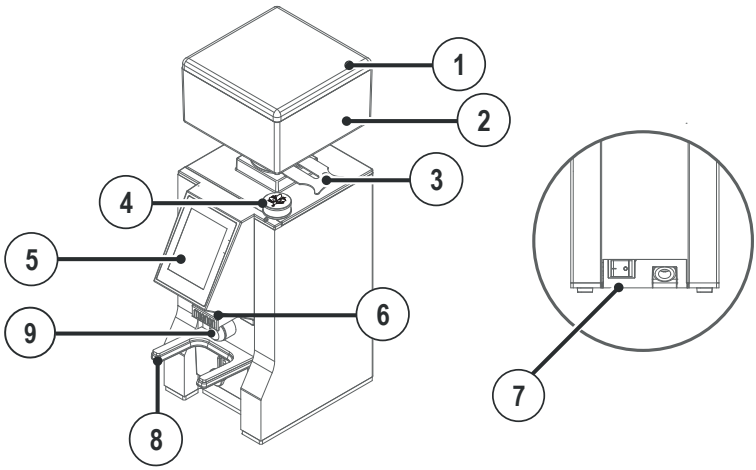


Fig. 5.1 - Description of the appliance

5.2 Display

For the description of the display, see Fig. 5.2.

1. + dose time button
2. - dose time button
3. Dose time
4. Burr maintenance alert
5. Active time lock symbol
6. Name of selected recipe/dose
7. Burr distance indicator
8. Burr distance value
9. Dose 1 button
10. Dose 2 button
11. Extra shot/dose 3 button/Smart
12. Recipe button
13. Main menu button
14. Single Dose/Manual button

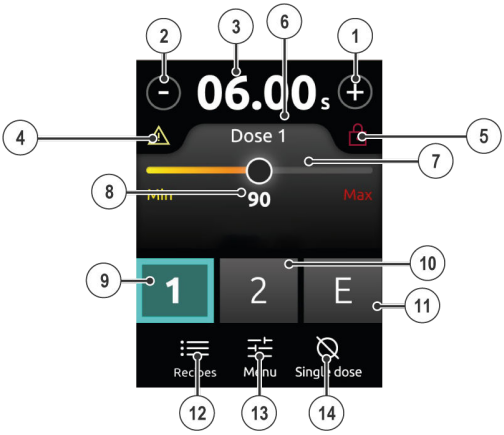


Fig. 5.2 - Main page

6. Technical data

NB

The manufacturer reserves the right to make modifications or improvements without prior notice.

	Model		
	SPECIALITÀ SMART		
Certification model	MEU		
Voltage (V)	220-240		110-120
Frequency (Hz)	50-60		
Current (A)	3.1		2
Absorption (W)	310	310	
RPM*	1350	1630	1630
Productivity (g/s)	1.8-2.5 (espresso) 2.3-3.2 (brew)		
Weight when empty (kg)	6.5		
Coffee bean container capacity - STANDARD vers. (g)	300		
Height (mm)	348		
Width (mm)	120		
Depth (mm)	191		
Burr diameter (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

NB

* The values indicated refer to the effective burr rotations.

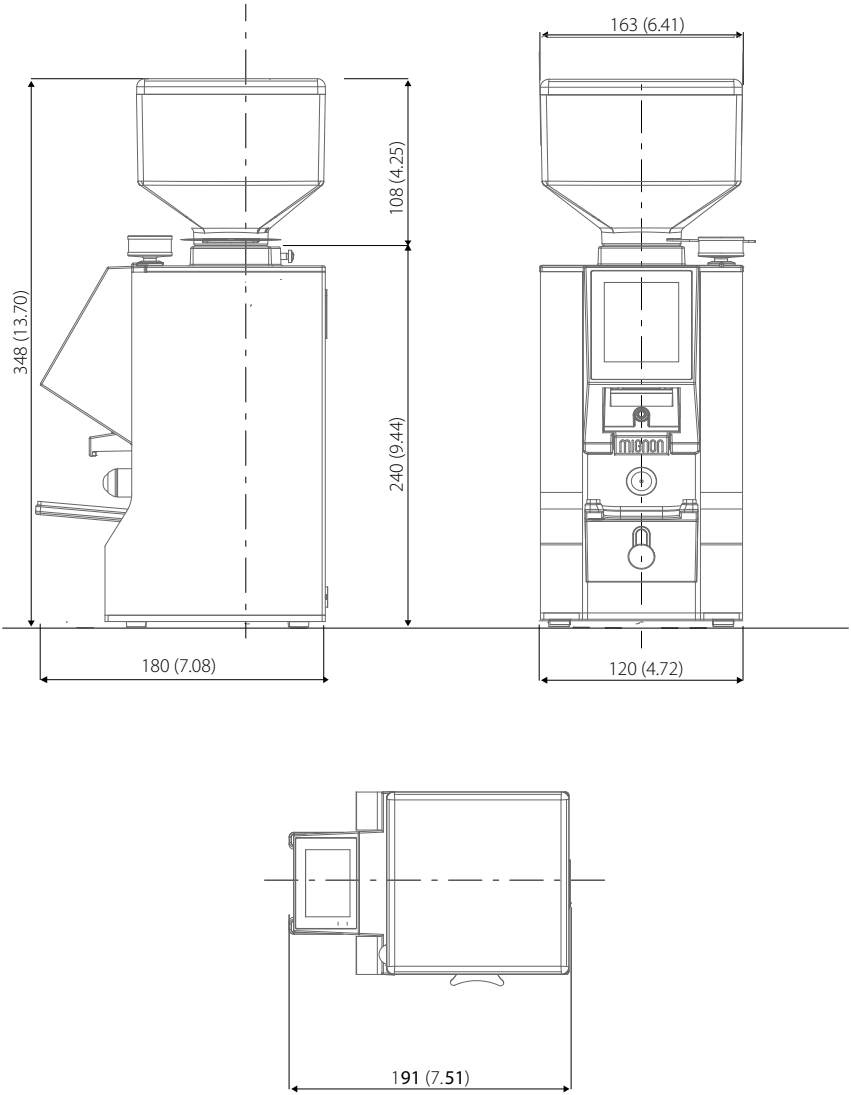


Fig. 6.1 - Technical data

7. Adjustments and use of the appliance

7.1 Preliminary operations

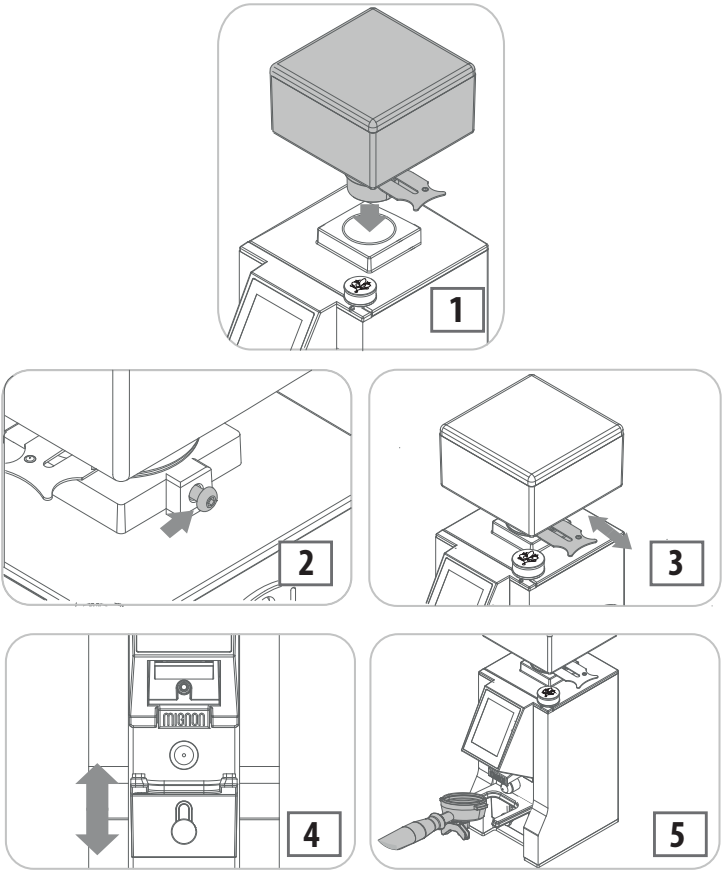


Fig. 7.1 - Preliminary operations

- Insert the coffee bean container in its seat (1 - Fig. 7.1), positioning it so the hole is aligned with the screw on the back (2 - Fig. 7.1).
- Push the tab to prevent the coffee beans from passing through (3 - Fig. 7.1).
- Remove the lid from the container, then fill the container with coffee beans.
- Put the lid back on and pull the tab to allow the beans to pass through.
- Loosen the knob (4 - Fig. 7.1) to adjust the height of the portafilter fork. Once the fork is at the required height, tighten the knob again.

7.2 Grinding adjustment

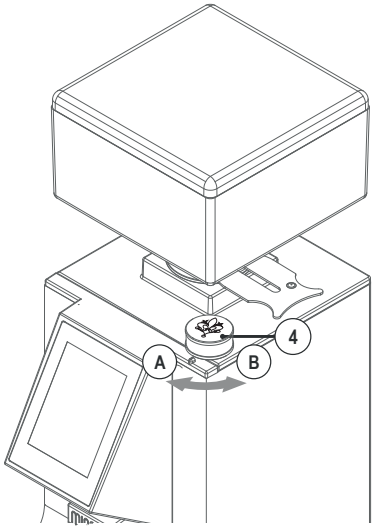


Fig. 7.2 - Burr adjustment

To adjust the grinding, turn the relative knob (4 - Fig. 7.2).

- A. Finer grinding
- B. Coarser grinding

As the knob is rotated, on the main page you can see the distance between the burrs; this distance is associated with the type of grinding selected (8 - Fig. 5-2).

NB

Grinding adjustment does not use defined steps, so do it gradually and activate grinding when the adjustment has reached a finer degree of granulometry.

ATTENTION

If the knob is rotated while the motor is stationary, the appliance might jam.

7.3 Switching on the appliance

- Bring the switch to the ON position (7 - Fig. 5.1).
- At switch-on, the display shows the logo and then the working page.

NB

At the first switch-on, the machine shows the factory settings. Every time it is switched on after that, it will show the last settings used.

7.4 Appliance operation

- Use the relative buttons (9,10, 11 - Fig. 5.2) to select the dose to be dispensed.
- Rest the portafilter basket on the fork (8 - Fig. 5.1), making sure the fork is exactly underneath the dispensing nozzle (6 - Fig. 5.1).
- Press the selected dose button again, or the front button (9,10, 11 - Fig. 5.2) (9 - Fig. 5.1).
- Following dispensing, the grinding time will return to the set value and the appliance is ready to grind more beans.

NB

Dispensing ends when the time set in the programming has terminated. If selected continuous dose, dispensing ends by pressing the “stop” button.

ATTENTION

Automatic dispensing can be interrupted before the grinding time has terminated.

To interrupt or resume dispensing before the grinding time has ended, proceed as follows:

- Press the selected dose button or the front activation button to stop dispensing.
- Press the selected dose button or the front activation button again to resume dispensing.
- To stop the dispensing completely, keep another dose button pressed for a few moments.
- Following dispensing, the grinding time will return to the set value and the appliance is ready to grind more beans.

7.4.1 Start and Stop function

The Start and Stop function is used to interrupt or resume grinding by pressing the dose button or the grinding start button.

In the stop condition, the grinding time on the display (3 - Fig. 5.2) flashes.

To bring the dose time back to its initial value, press on the flashing grinding time (3 - Fig. 5.2) for 2 seconds.

NB

When the dose time flashes, all the appliance buttons apart from the dose button are disabled.

To resume grinding, press the dose button or the grinding start button again.

NB

The dose is automatically reset after 30 seconds.

8. Appliance programming

8.1 Main page

From the main page (Fig. 5.2), you can access the following functions:

- Dose time variation
- Dose selection
- Recipes
- Single dose
- Easy Setting
- Main Menu
- Technical Menu

8.2 Dose time variations

To reduce or increase the selected dose, press the + or - button on the main page (1, 2 - Fig. 5.2). The variation for the single dose is 0.1 seconds.

To enable the continuous variation (increase) of the dose time, press and hold one of the two buttons + or - (1, 2 - Fig. 5.2).

To lock dose dispensing time adjustment, press + and - simultaneously (1, 2 - Fig. 5.2) for 2 seconds. If dose dispensing time adjustment is locked, the icon (5 - Fig. 5.2) will appear on the display and the + and - buttons (1, 2 - Fig. 5.2) will be disabled.

To release dose dispensing time adjustment, press + and - simultaneously (1, 2 - Fig. 5.2) for 2 seconds.

8.3 Dose selection

To select the required dose, press button 1, 2 or E (9, 10, 11 - Fig. 5.2).

Once the dose has been selected, grinding can be activated via the microswitch and/or the display.

8.3.1 Smart mode

Smart mode can be activated or deactivated via the Dose 3 function.

If smart mode is active, the icon will be visible in place of the extra-shot icon (Fig. 8.0 – Smart mode 1).

Smart mode is active by default on the Mignon Specialità Smart grinder.

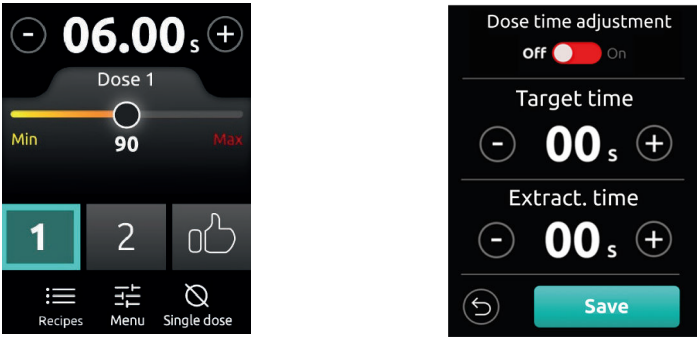


Fig. 8.0 - Smart mode 1 and 2

Press to alter the following parameters (Fig. 8.0 – Smart mode 2).

- Extraction time: the effective extraction time (to be entered by the user). By default, this is equal to the target time.
- Target time: the reference time for smart mode. By default, this is equal to 25 seconds.

Pressing Confirm:

- if the extraction time is ± 2 s of the target time, the display returns to the main screen, showing the burr distance in green (e.g. 90).
- if the extraction time is outside this range, the display returns to the initial screen and suggests the granulometry value that the user should set by rotating the knob.

When "Dose Time Adjustment" is ON, and Save is pressed, Smart Mode, in addition to suggesting the grind size, also automatically corrects the dose time (for both Dose 1 and Dose 2).

NB

the correction for Dose 1 is calibrated for a single shot coffee.

the correction for Dose 2 is calibrated for double shot coffee.

8.4 Recipes

Via the recipe menu (12 - Fig. 5.2), you can carry out the following operations:

- Save a new recipe
- Modify an existing recipe
- Scrolling through the recipes
- Selecting a recipe

To access the recipe menu, press the recipe button (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Saving a new recipe

15. "Save new recipe" button
16. List of recipes that can be selected
17. Modify recipe
18. Delete recipe
19. "Scroll recipe list" button

Fig. 8.1 - Recipe page 1

Press the "Save new recipe" button (15 - Fig. 8.1) to save the settings made on the main page.

To access the information that defines an recipe, press the "Modify recipe" button (17 - Fig. 8.1).

The six recipe menu items that can be altered by the user are:

- **Burrs:** burrs distance.
- **Dose 1 time:** dispensing time Dose 1.
- **Dose 2 time:** dispensing time Dose 2.
- **Input weight**: the weight of the ground coffee
- **Output weight**: the quantity of beverage extracted
- **Extraction time**: the extraction duration

Fig. 8.2 - Recipe page 2

Fig. 8.3 - Recipe page 3

Press on any of these items to open the specific parameter adjustment page (Fig. 8.4 - Recipe page 4).

After modifying these items, press Save.

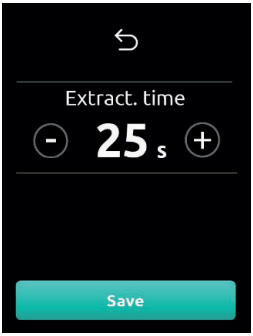


Fig. 8.4 - Recipe page 4

8.4.2 Modifying or deleting a recipe

Press icon 17 (Fig. 8.1 - Recipe page 1) to modify a recipe.

For the operating logic, refer to par. 8.2.1.

Press icon 18 (Fig. 8.1 - Recipe page 1) to delete a recipe.

NB

To permanently delete a recipe, press the Confirm button.

8.4.3 Scrolling through the recipes

Press icon 19 (Fig. 8.1 – Recipe screen 1) to scroll through the list of recipes. The list can contain up to 8 recipes.

8.4.4 Selecting a recipe

To select a recipe, press on it and then confirm by pressing the tick button at the bottom right.

To deselect a recipe, press on it again.

NB

Only one recipe can be selected at a time.

When a recipe has been selected, the main page will appear as follows:

- Dose time 1, corresponding to the time set in the recipe selected
- Dose time 2, corresponding to the time set in the recipe selected
- The extra dose time, which does not vary
- Dose time 3 (if used), which does not vary
- The new burr distance point to be reached

In addition, if the burr distance point saved in the selected recipe is different from the real point measured, the page will turn yellow (Fig. 8.5 - Recipe page 5) and show:

20. The target burr distance point to be reached
21. The real burr distance point
22. The name of the recipe

Fig. 8.5 - Recipe page 5

NB

The direction of the arrow between (20) and (21) indicates whether the burr distance needs to be reduced (<) or increased (>).

Once the target burr distance point (20) has been reached, the page will turn green. If the value is exceeded however, the page remains yellow.

8.5 Single dose

To access Single Dose mode, press button 14 on the main page (Fig. 5.2 - Main page).

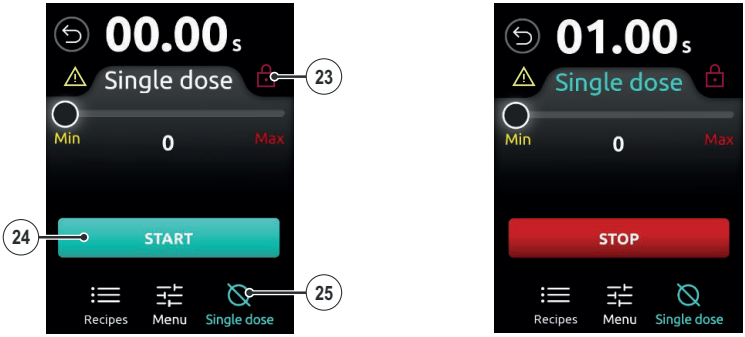


Fig. 8.6 - Single dose 1 and 2

NB

If the single dose button (25 - Fig. 8.6 - Single dose) is blue this means Single Dose mode is active.

To quit Single Dose mode:

- Press the Back button at the top left of the page

or

- Press the single dose button again

8.6 Easy Setting

The Easy Setting page facilitates the grinding adjustment process. It shows the current granulometry and the granulometric wheel in relation to the required type of extraction, as seen in Fig. 8.7 - Easy Setting.

Fig. 8.7 - Easy Setting

8.7 Main menu

To access the main menu, press button 13 on the main page (Fig. 5.2 - Main page).

NB

No password is needed to access the user menu.

The main menu is made up of the following sub-menus:

- Partial counter
- Extra dose adjustment
- Password
- Firmware version

8.7.1 Partial counter

The Partial Counter sub-menu is used to view and reset the partial doses dispensed.

To reset the partial counter, press the reset button (Fig. 8.8 - Partial counter).

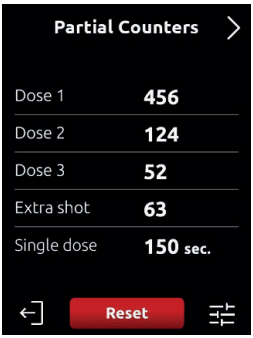


Fig. 8.8 - Partial counter

8.7.2 Extra dose adjustment

To access extra dose adjustment, press button E (Fig. 5.2 - Main page).

Fig. 8.9 - Partial counter

Extra dose adjustment allows you to set the extra dose time from minimum 0.2 seconds to maximum 1 second.

Press the + and - buttons to increase or reduce the extra dose time.

8.7.3 Password

The Password sub-menu is used to activate or deactivate the appliance password.

The password, when enabled, is needed to access the technical menu and therefore lock or release dose adjustment, and also to disable the password itself.

To set the password:

- Press ON;
- Enter a 4-number code;
- Press CONFIRM;
- Enter the 4-number code again;
- Press SAVE.

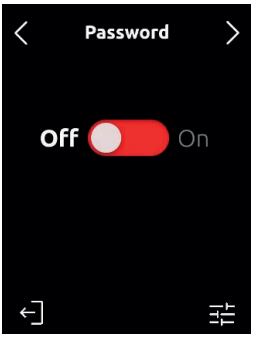
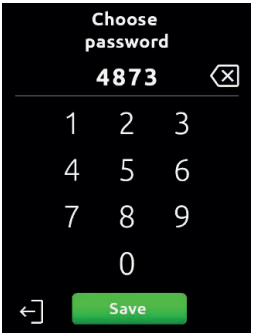


Fig. 8.10 - Password 1

To change the password:

- Press the SET button;
- Enter the password set previously;
- Press the NEXT button;
- Enter the new password;
- Confirm the new password.



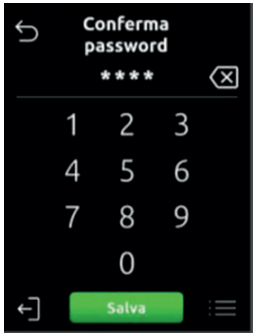


Fig. 8.11 - Password 1 and 2

8.7.4 Appliance version

The Version sub-menu allows you to see information about the appliance:

- Model
- Firmware version

This information is necessary for every type of technical intervention request.

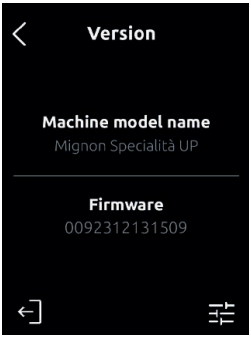


Fig. 8.12 - Appliance version

8.8 Technical menu

To access the technical menu:

- Press the button at the bottom right of the main menu pages
- Enter the password (if requested)

NB

By default, the password for accessing the technical menu is deactivated.

The technical menu is made up of the following sub-menus:

- Total counters
- Display brightness
- Manual dose selection mode
- Third dose selection mode
- Grinding activation mode
- Burr maintenance alert
- Languages
- Standby
- Factory reset

8.8.1 Total counters

The Total Counters sub-menu is used to view the total counters for every dose dispensed.

NB

The total counters cannot be reset, even with factory reset.

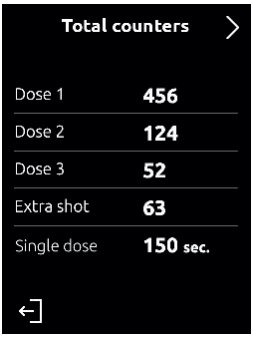


Fig. 8.13 - Total counters

8.8.2 Display brightness

The Display Brightness sub-menu allows you to set the brightness of the display, in a range from 1 to 6.

To increase or reduce the display brightness, press one of the 6 spherical icons (Fig. 8.14 - Display brightness), each corresponding to a different degree of brightness.

Fig. 8.14 - Display brightness

NB

By default, the display brightness is set at the maximum value.

8.8.3 Manual dose selection mode

The Manual Dose Selection Mode sub-menu is used to activate or deactivate manual dose selection (ON/OFF).

NB

By default, manual dose selection mode is disabled.

With manual dose selection mode active, the main page shows no dose selected. Select the required dose (on the main page).

Once the selected dose has been dispensed, select the dose again.

In manual dose selection mode, the pressing of the microswitch does not activate grinding.

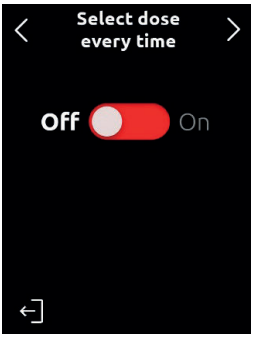


Fig. 8.15 - Manual dose selection mode

8.8.4 Third dose selection mode

The third dose selection mode sub-menu allows you to set the third dose and set Smart mode on the display:

- if both are **OFF**: set Extra Shot mode
- if the third dose function is **ON**: set third dose selection
- if Smart is **ON**: set Smart mode

NB

By default, third dose selection mode is deactivated.

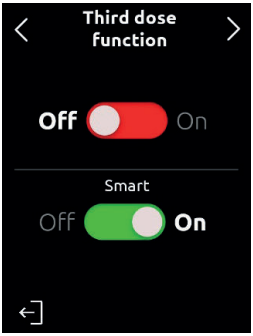


Fig. 8.16 - Third dose selection mode

8.8.5 Grinding activation mode

The Grinding Activation Mode sub-menu is used to activate or deactivate grinding, by pressing:

- The dose button on the display
- The grinding activation button (9 - Fig. 5.1)
- Both the dose button on the display and the grinding activation button

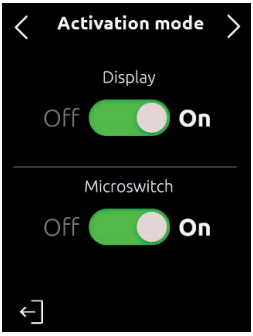


Fig. 8.17 - Grinding activation mode

8.8.6 Burr maintenance

The Burr Maintenance sub-menu allows you to set and reset the burr change counter, and also to enable or disable the burr change alert.

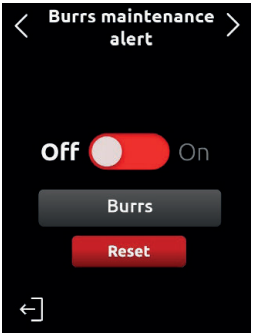


Fig. 8.18 - Burr maintenance alert

To activate or deactivate the burr change alert, press ON/OFF on the relative burr change alert page (Fig. 8.18 - Burr maintenance alert).

When the burr maintenance alert is active and the burrs need to be changed, icon 4 appears on the main page (Fig. 5.2 - Main page).

To reset the burr change counter, press the RESET button (Fig. 8.18 - Burr maintenance alert).

Once the burr change counter has been reset, icon 4 (Fig. 5.2 - Main page) on the main page will be disabled.

The type of burr can be set in the burr maintenance sub-menu. After activating the burr maintenance alert in fact, you can select the burr type.

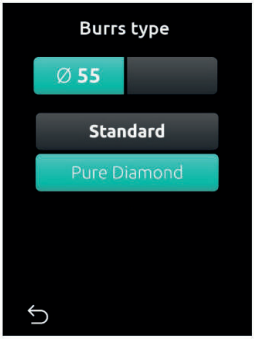


Fig. 8.19 - Type of burrs

To select the type of burrs:

- Select the required burr type (Standard, Pure Diamond)
- Press SAVE to confirm

8.8.7 Language

The language sub-menu is used to select the language.

The language currently being used is shown on the display.

To change the language, press the relative button (see Fig. 8.20 - Language).

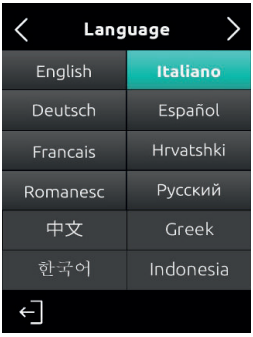


Fig. 8.20 - Language

8.8.8 Standby

The Standby sub-menu is used to activate (**ON**), deactivate (**OFF**) and set the waiting minutes of standby mode (Fig. 8.21 - Standby).

When standby mode is active, the main page of the display is replaced by the brand logo. To reactivate the main page, press on any part of the display.

To increase or reduce the minutes of non-use before standby mode is activated, press the + or - button.

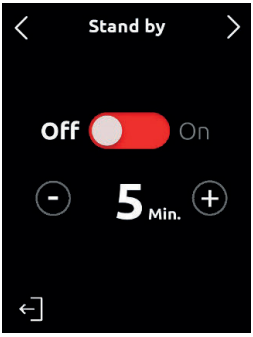


Fig. 8.21 - Standby

8.8.9 Factory reset

The Factory Reset sub-menu is used to return the appliance settings to those defined by the manufacturer.

To restore the factory settings, press Reset (Fig. 8.22 - Factory reset).

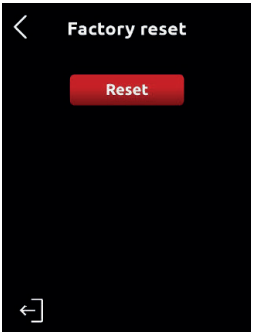


Fig. 8.22 - Factory reset

9. Cleaning and maintenance

WARNING

Disconnect the appliance from the power supply before carrying out any cleaning and maintenance operations, that must be performed by qualified service engineers only.

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

WARNING

For cleaning tasks, only use products approved for alimentary use.

WARNING

Maintenance and cleaning operations must be performed by qualified service engineers only.

WARNING

Do not carry out makeshift repairs, nor use non-original spare parts.

9.1 Removing and cleaning the coffee bean container (for the SERVICE TECHNICIAN only)

WARNING

The removal and cleaning of the coffee bean container must be performed by qualified service engineers only.

NB

Clean the coffee bean container at least once a week.

To clean the coffee bean container, proceed as follows:

- Remove the coffee bean container from the appliance.
- Wash the inside of the container with water and a neutral soap to eliminate the oily layer left by the coffee beans.
- Rinse the container, then dry it.
- Repeat this procedure for the lid of the container.

9.2 Cleaning the grinding system

To clean the grinding system, proceed as follows:

- Remove the coffee bean container, then clean the grinding system with the aid of a brush or a dry cloth. If necessary, use a vacuum cleaner or a jet of compressed air.
- When you have finished cleaning, refit the container.

NB

For thorough deep-down cleaning, use grinder cleaning tablets or products approved for alimentary use.

9.3 Maintenance

ATTENTION

To ensure the appliance works properly, check the burrs every 500 kg of coffee beans.

For appliance maintenance, proceed as follows:

- Disconnect the appliance from the mains and remove the coffee bean container.
- Loosen the screw on the lid, then the screws underneath (that hold the upper burr-holder).

10. Troubleshooting

In the event of faults, contact the retailer/distributor.

11. Disposing of the appliance

WARNING

The machine must be sent to the authorised local bodies for disposal, respecting the regulations in force regarding waste.

When disposing of the machine, observe the indications of directive 2012/19/EU concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). This means the machine must be handed over to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic devices.

Correct sorted waste collection helps avoid negative effects for people's health and the environment; fostering the recycling of materials is, in fact, one way to protect natural resources.

In addition, the incorrect disposal of the machine leads to the application of the administrative sanctions envisaged by the regulations in force.

For further information regarding the recycling of the machine, contact the relative office, your local waste disposal service or the dealer chosen at the time of purchase.

Sommaire

1. Introduction 86
   - 1.1 But et importance du manuel 86
   - 1.2 Conservation du manuel 86
   - 1.3 Comment lire le manuel 87
2. Sécurité 88
   - 2.1 Transport, retrait de l'emballage et installation de la machine 89
   - 2.2 Utilisation de la machine 90
   - 2.3 Nettoyage de la machine 91
   - 2.4 En cas d'inactivité prolongée 91
   - 2.5 En cas de panne de la machine 92
   - 2.6 Utilisation inappropriée de la machine 92
3. Plaque signalétique 93
4. Déclaration CE de conformité 94
5. Description de la machine 95
   - 5.1 Parties de la machine 95
   - 5.2 Afficheur 96
6. Données techniques 97
7. Réglages et utilisation de la machine 99
   - 7.1 Opérations préliminaires 99
   - 7.2 Réglage de la mouture 100
   - 7.3 Mise en marche machine 101
   - 7.4 Fonctionnement 101
     - 7.4.1 Fonction Start and Stop 102
8. Programmation machine 102
   - 8.1 Écran principal 102
   - 8.2 Variations du temps de la dose 103
   - 8.3 Sélection de la dose 103

Sommaire

8.3.1 Mode Smart 103

8.4 Recettes 104

8.4.1 Enregistrer une nouvelle recette 105
8.4.2 Modifier ou supprimer une recette 107
8.4.3 Parcourir une recette 107
8.4.4 Sélectionner une recette 107

8.5 Single dose 109

8.6 Easy setting 110

8.7 Menu principal 110

8.7.1 Compteurs partiels 111
8.7.2 Réglage de la dose extra 111
8.7.3 Mot de passe 112
8.7.4 Informations sur la machine 113

8.8 Menu technique 114

8.8.1 Compteurs absolus 115
8.8.2 Luminosité de l'écran 116
8.8.3 Mode de sélection des doses 116
8.8.4 Mode de sélection de la troisième dose 117
8.8.5 Mode d'activation de la mouture 118
8.8.6 Entretien des meules et du moulin 118
8.8.7 Langue 120
8.8.8 Mode veille 120
8.8.9 Restauration des paramètres d'usine 121

9. Nettoyage et maintenance 121

9.1 Retrait et nettoyage du récipient du café en grains (uniquement pour le TECHNICIEN DE MAINTENANCE) 122

9.2 Nettoyage du système de mouture 122

9.3 Maintenance 123

10. Dépannage 123

11. Élimination de la machine 123

1. Introduction

1.1 But et importance du manuel

La machine décrite dans ce manuel d'utilisation et d'entretien est le moulin à café :

MIGNON SPECIALITÀ SMART

Le fabricant de cette machine est :

	CONTI VALERIO Via Luigi Longo, 39/41 50019 – Sesto Fiorentino (FI) ITALIE

Le manuel est destiné à l'utilisateur de la machine et il est considéré comme faisant partie intégrante de celle-ci. Ce manuel a pour fonction de fournir des informations pour une utilisation correcte et un entretien approprié de la machine, ainsi que pour garantir la sécurité de l'utilisateur.

Le manuel reflète l'état de la machine au moment de sa mise sur le marché et il est conforme à toutes les lois, directives et normes en vigueur à ce moment-là. Le fabricant se réserve également le droit de modifier le manuel sans obligation de mettre à jour les éditions précédentes, sauf cas exceptionnels.

Toute utilisation inappropriée de la machine ou différente de celle décrite dans ce manuel exclut toute condition de garantie ou responsabilité du fabricant ; l'utilisation doit être effectuée par un adulte responsable.

1.2 Conservation du manuel

Ce manuel doit toujours être à la disposition de l'utilisateur qui doit être informé sur l'utilisation correcte de la machine et sur les éventuels risques résiduels. Ce manuel doit être conservé dans un endroit sec, propre et protégé de la chaleur et doit être utilisé de manière à ne pas endommager tout ou partie de son contenu.

Ne jamais enlever, déchirer ou réécrire des parties du manuel. En cas de perte ou demande d'informations complémentaires, contacter le revendeur ou le service client Conti Valerio srl.

Il est nécessaire de conserver soigneusement ce manuel, car le fabricant n'est pas responsable des dommages causés aux personnes ou aux choses, ni dans le cas où les instructions d'utilisation, d'entretien et de sécurité de la machine ne seraient pas respectées.

De plus, le manuel doit être conservé pendant tout le cycle de vie de la machine et il doit être transmis à tout autre utilisateur ou propriétaire ultérieur.

1.3 Comment lire le manuel

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

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

ATTENTION

Les figures de ce manuel sont fournies à titre illustratif. Les composants peuvent différer de ceux qui sont représentés.

En cas de doute, contacter le service d'assistance.

En plus des instructions d'utilisation et d'entretien, ce manuel contient des informations de sécurité qui nécessitent une attention particulière. Ces informations sont mises en évidence par les symboles décrits ci-dessous.

DANGER

Instruction faisant référence à une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraîne la mort instantanée ou des dommages graves ou permanents à la santé.

AVERTISSEMENT

Instruction faisant référence à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort instantanée ou des dommages graves ou permanents à la santé.

ATTENTION

Instruction faisant référence à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des dommages mineurs liés à la sécurité d'une machine.

REMARQUE

Information complémentaire aux instructions des messages de sécurité précédents.

2. Sécurité

Lire attentivement l'intégralité du contenu de ce manuel avant d'utiliser la machine, car il fournit des informations importantes concernant la sécurité et le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de son utilisation.

Mettre ce manuel à la disposition de tout le personnel autorisé à utiliser la machine.

REMARQUE

Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages corporels ou matériels causés par le non-respect des règles de sécurité.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Le fabricant a raisonnablement considéré toutes les précautions possibles, afin d'assurer la sécurité de l'utilisateur. Toutefois, lors de l'installation et de l'utilisation du moulin, diverses conditions peuvent créer des événements incontrôlables et imprévisibles; il est donc toujours nécessaire d'évaluer les risques et de considérer ce qui suit:

a.) Lire toutes les instructions.

b.) Pour éviter tout risque d'électrocution, ne pas plonger le moulin dans de l'eau ou dans tout autre liquide.

c.) Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil ou qu'elles soient sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité. Une attention particulière est requise lors de l'utilisation de tout appareil par des enfants ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

d.) Éteindre l'appareil, puis le débrancher de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer. Pour débrancher, saisir la fiche et la tirer de la prise. Ne jamais tirer le cordon. Installation permanente – S'assurer que l'appareil est ÉTEINT lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de mettre ou de retirer des pièces, et avant de nettoyer.

e.) Éviter de mettre les pièces mobiles en contact.

f.) Ne pas utiliser l'appareil si le cordon ou la prise est endommagé ou après qu'il ait mal fonctionné, ou qu'il soit tombé ou ait été endommagé de quelque façon. Contacter le fabricant à son numéro de téléphone du service à la clientèle pour obtenir des renseignements sur la réparation ou le réglage.

g.) L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés ou vendus par le fabricant de cet appareil pourrait provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.

h.) Ne pas utiliser à l'extérieur.
i.) Ne pas laisser le cordon pendre au-dessus du bord de la table ou du comptoir.
j.) Ne pas laissez le cordon entrer en contact avec une surface chaude, y compris la cuisinière.

ATTENTION

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

2.1 Transport, retrait de l'emballage et installation de la machine

- Les opérations de transport et d'installation doivent être effectuées uniquement par du personnel technique qualifié et autorisé.
- À la réception de la machine, vérifier l'exactitude et la correspondance des documents de transport.
- Vérifier que le revêtement extérieur de l'emballage n'est pas endommagé.
- Après avoir retiré l'emballage, vérifier que la machine ne présente aucun signe d'endommagement.
- Vérifier l'intégrité des composants et, en cas de défauts ou de dommages à la machine, contacter le service d'assistance.
- Ne pas laisser les éléments d'emballage (carton, cellophane, agrafes, polystyrène) sans surveillance, car ils peuvent devenir dangereux, notamment pour les enfants, s'ils ne sont pas manipulés avec précaution ou s'ils sont utilisés de manière inappropriée.
- Installer la machine dans un environnement intérieur sec et bien ventilé, à l'écart des sources de chaleur, des vibrations et de l'humidité.
- Installer la machine dans un endroit où elle ne peut être utilisée que par du personnel formé et informé des risques liés à son utilisation.
- Ne pas installer la machine dans un local où un nettoyage au jet d'eau est nécessaire (par exemple : cuisine professionnelle).
- Ne pas installer la machine dans un environnement potentiellement explosif ou en présence de substances inflammables.
- Ne pas obstruer les ouvertures ou les fentes de ventilation ou d'évacuation de la chaleur.
- Ne pas installer la machine dans un environnement pouvant atteindre une température inférieure à 5°C et supérieure à 30°C.
- Placer la machine sur une surface plane et stable, à une distance minimale de 20 mm des murs.
- Avant de brancher la machine, vérifier que les données figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles du réseau de distribution électrique.
- L'installation doit être conforme aux normes et réglementations de sécurité en vigueur dans le pays d'installation.
- La mise à la terre est obligatoire et le système doit être conforme aux normes en vigueur dans le pays d'installation.

- L'utilisation d'adaptateurs, de multiprises et/ou de rallonges est contre-indiquée.
- Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable d'éventuels accidents provoqués par la non-conformité des systèmes d'alimentation de la machine.
- Il est de la responsabilité du propriétaire de préparer un site d'installation présentant des caractéristiques compatibles avec les limites techniques de la machine

2.2 Utilisation de la machine

- La machine est uniquement destinée à moudre du café en grains torréfié ; toute autre utilisation doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- La machine est destinée à un usage professionnel.
- La machine est destinée à être utilisée dans des applications commerciales (par exemple, des entreprises commerciales), mais pas pour une production en série de produits alimentaires.
- Ne pas utiliser la machine à des fins autres que celles prévues.
- Ne pas utiliser la machine si le cordon d'alimentation est endommagé.
- Pendant l'utilisation, placer la machine sur une surface horizontale et stable capable de supporter le poids de la machine.
- La machine ne doit être utilisée que par du personnel ayant reçu une formation adéquate sur les aspects de sécurité et d'hygiène liés à son utilisation correcte.
- Cette machine peut être utilisée par des personnes (à l'exclusion des enfants jusqu'à 8 ans) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou par des personnes sans connaissances ou expérience adéquates, uniquement sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité et ayant reçu des instructions sur l'utilisation de la machine.
- Lorsque la machine est utilisée par des enfants de plus de 8 ans, surveiller les opérations afin d'éviter une utilisation inappropriée ou dangereuse de la machine.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la machine.
- L'utilisation de la machine par des mineurs, avec ou sans la surveillance d'un adulte, ne doit pas contrevenir aux réglementations locales en matière de relations de travail.
- Ne pas immerger la machine, le cordon d'alimentation et les fiches dans l'eau ou dans d'autres liquides, et ne pas laisser les parties internes de la machine entrer en contact avec des liquides.
- Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur la machine pour débrancher la fiche de la prise électrique.
- Ne pas utiliser la machine avec des mains mouillées ou humides.
- Ne pas utiliser la machine pieds nus.
- Ne pas retirer la fiche en tirant sur le cordon et ne pas la toucher avec des mains mouillées.
- Débrancher la fiche de l'alimentation électrique lorsque la machine n'est pas utilisée.
- Avant de débrancher la fiche, s'assurer que la machine est éteinte.

- Ne pas obstruer les fentes de ventilation ou d'évacuation de la chaleur, ne pas introduire d'eau ou de liquides de quelque nature que ce soit.
- Ne pas couvrir la machine avec des éléments de couverture, par exemple un torchon.
- Utiliser la machine exclusivement dans des lieux fermés et protégés des agents atmosphériques extérieurs. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Lorsque la machine est en marche, ne pas introduire de cuillères, de fourchettes ou d'autres ustensiles dans le bec verseur ou dans le récipient du café en grains pour effectuer des prélèvements ou des interventions.
- Ne pas retirer le porte-filtre de la machine pendant la distribution du café.
- Pour éliminer toute obstruction de la buse de distribution, toujours éteindre d'abord la machine.
- Si un corps étranger bloque le moteur, éteindre immédiatement la machine et contacter le service d'assistance.
- Ne pas exposer la machine aux agents atmosphériques (soleil, pluie, gel).
- Ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, car ils pourraient provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures corporelles.
- Ne pas laisser le cordon d'alimentation pendre des tables ou des comptoirs, car les enfants pourraient tirer dessus ou trébucher accidentellement dessus.
- Ne pas placer le cordon d'alimentation dans des zones dangereuses.
- En cas d'incendie, utiliser des extincteurs à dioxyde de carbone (CO_2). Ne pas utiliser d'eau ou d'extincteurs à poudre.

2.3 Nettoyage de la machine

- Avant d'effectuer toute opération de nettoyage ou d'entretien, débrancher la machine de l'alimentation électrique.
- Laisser la machine refroidir avant de nettoyer ses parties externes.
- Pour nettoyer la machine, ne pas utiliser de jets d'eau, de détergents inadaptés ou de nettoyeurs à vapeur.
- Pour nettoyer la machine, utiliser uniquement des produits qui garantissent l'aptitude des matériaux au contact alimentaire.
- Nettoyer la carrosserie avec un chiffon humide puis sécher avec un chiffon sec et non abrasif.
- Pour plus d'informations sur le nettoyage de la machine, voir le chap. 9.

2.4 En cas d'inactivité prolongée

En cas d'inactivité prolongée de la machine, il faut :

- Effectuer les opérations de nettoyage qui nécessitent la mise sous tension de la machine (chap. 9) ;
- Éteindre la machine, couper l'interrupteur général et débrancher la fiche de la prise de courant ;
- Vider le récipient du café en grains.

2.5 En cas de panne de la machine

- En cas de dysfonctionnement, éteindre la machine, couper l'interrupteur général et contacter le service d'assistance.
- Si le câble de raccordement électrique est endommagé, éteindre la machine et contacter le service d'assistance pour le remplacer.
- Pour toute réparation, contacter le service d'assistance et demander des pièces de rechange d'origine.

2.6 Utilisation inappropriée de la machine

- Toute utilisation de la machine non prévue dans ce manuel doit être considérée comme inappropriée et donc dangereuse.
- Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'une utilisation non conforme.

ATTENTION

Le non-respect de ce qui est indiqué dans ce manuel peut compromettre l'intégrité de la machine et entraîner la perte du droit à la garantie.

3. Plaque signalétique

La plaque signalétique (voir Fig. 3.1) est appliquée directement sur la machine.

Les données suivantes sont indiquées sur la plaque signalétique.

1. Données d'identification du fabricant
2. Modèle de la machine
3. Code machine
4. Numéro de série
5. Code produit
6. Poids
7. Puissance
8. Voltage
9. Fréquence
10. T on / T off
11. Logos de certification

ATTENTION

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

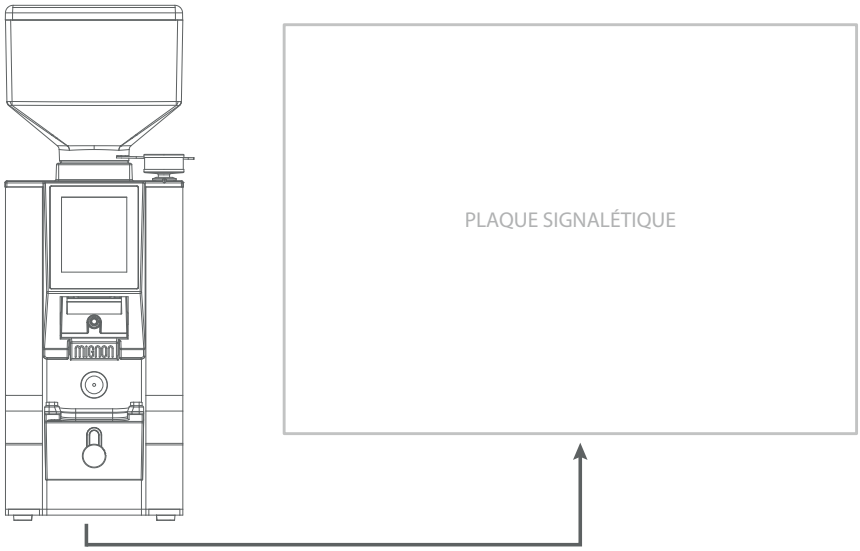


Fig. 3.1 - Plaque signalétique

4. Déclaration CE de conformité

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:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE /*VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL /*SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 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 - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

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

Sesto Fiorentino, 16 October 2024
Filippo Conti - Legal Representative
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 0554200017 - fax +39 0554200018
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
IVA e Cod. Fisc. 03004960487

Fig. 4.1 - Exemple de déclaration CE de conformité

5. Description de la machine

5.1 Parties de la machine

Pour les parties de machine, voir Fig. 5.1.

1. Couvercle du bac
2. Récipient du café en grains version standard : 300 g
3. Languette ouverture / fermeture récipient du café en grains
4. Manette réglage mouture
5. Affichage écran tactile
6. Buse de distribution
7. Bouton de mise en marche (I=ON,O=OFF)
8. Fourche porte-filtre
9. Bouton d'activation mouture

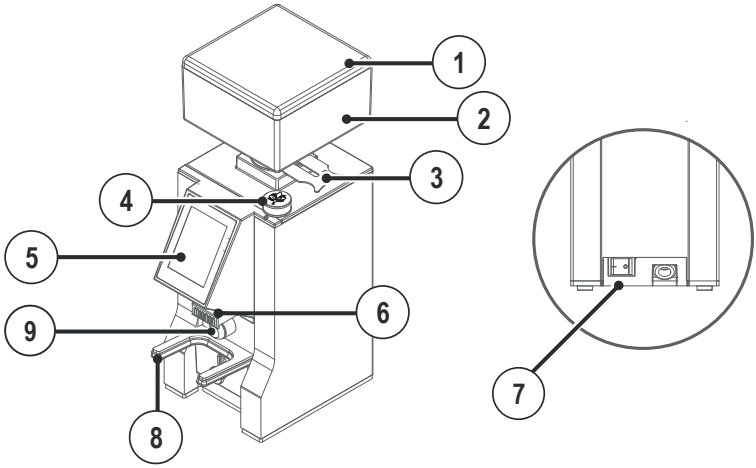


Fig. 5.1 - Description de la machine

5.2 Afficheur

Pour la description de l'afficheur, voir Fig. 5.2.

1. Touche + temps dose
2. Touche - temps dose
3. Temps dose
4. Alerte entretien des meules et du moulin
5. Symbole de blocage du temps actif
6. Nom de la recette/dose sélectionnée
7. Indicateur de distance de la meule
8. Valeur distance de la meule
9. Touche dose 1
10. Touche dose 2
11. Touche extra shot/dose 3/Smart
12. Touche recettes
13. Touche menu principal
14. Touche Single dose/Manuelle

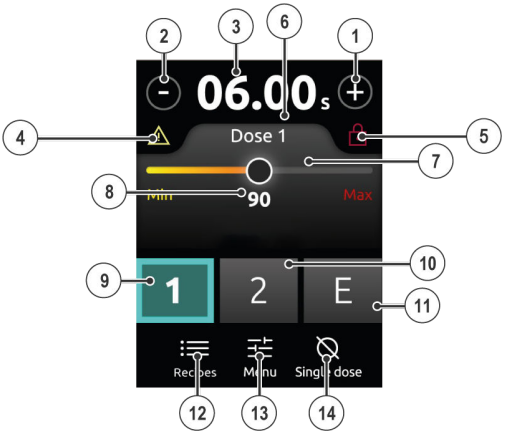


Fig. 5.2 - Écran principal

6. Données techniques

REMARQUE

Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications ou des améliorations sans préavis.

	Modèle		
	SPECIALITÀ SMART		
Modèle de certification	MEU		
Voltage (V)	220-240		110-120
Fréquence (Hz)	50-60		
Courant (A)	3.1		2
Absorption (W)	310	310	
Régime moteur (trs/min)*	1350	1630	1630
Productivité (g/s)	1,8-2,5(expresso) 2,3-3,2 (infusion)		
Poids à vide (kg)	6,5		
Capacité récipient du café en grains - Vers. STANDARD (g)	300		
Hauteur (mm)	348		
Largeur (mm)	120		
Profondeur (mm)	191		
Diamètre meules (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

REMARQUE

* Les valeurs indiquées se réfèrent au régime réel des meules.

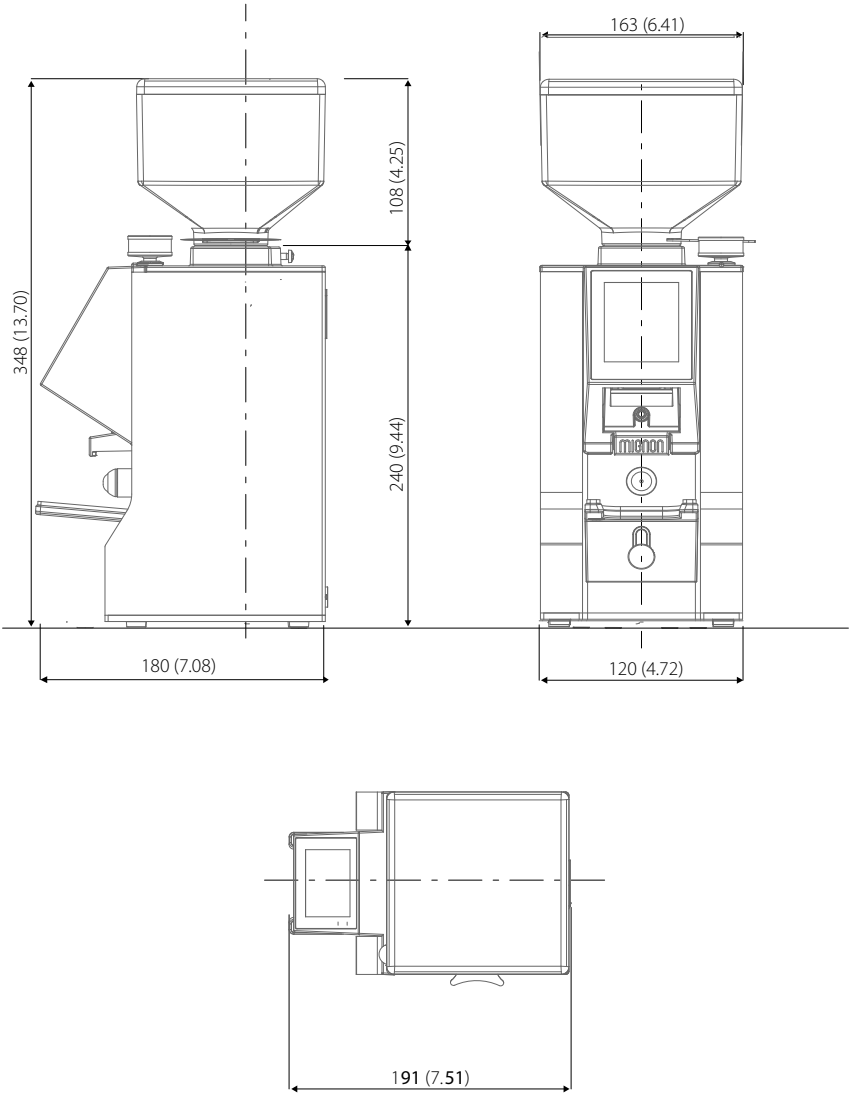


Fig. 6.1 - Données techniques

7. Réglages et utilisation de la machine

7.1 Opérations préliminaires

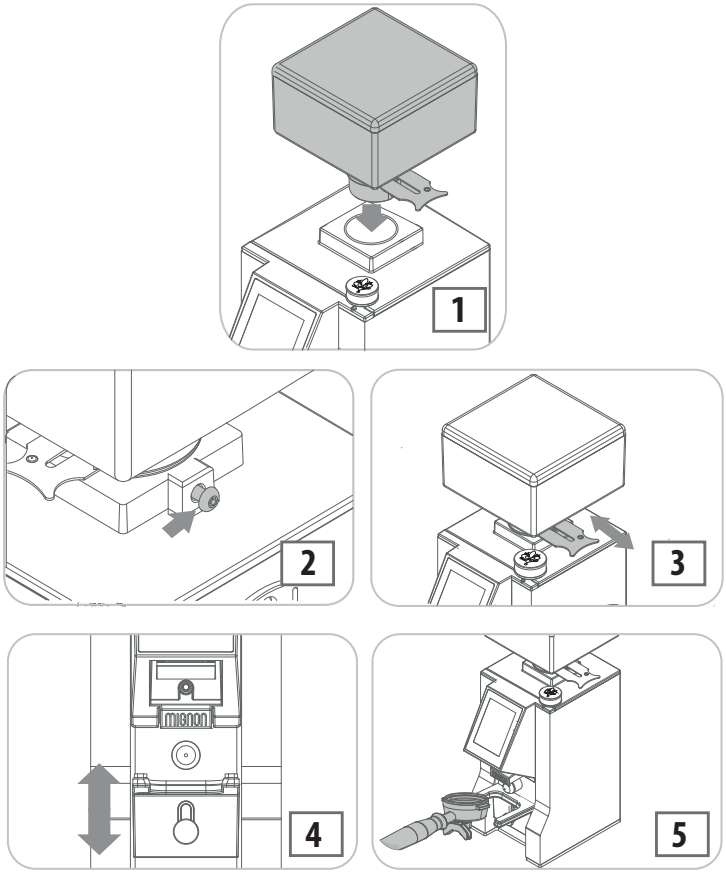


Fig. 7.1 - Opérations préliminaires

- Insérer le conteneur du café en grains dans le logement approprié (1 – Fig. 7.1), en le positionnant avec le trou aligné avec la vis située derrière (2 - Fig. 7.1).
- Pousser la languette pour empêcher le passage des grains de café (3 – Fig. 7.1).
- Retirer le couvercle du récipient et le remplir de café en grains.
- Réinsérer le couvercle et tirer sur la languette pour laisser passer les grains.
- Dévisser la manette (4 - Fig. 7.1) pour régler la hauteur de la fourche porte-filtre. Visser la manette après avoir établi la hauteur souhaitée de la fourche porte-filtre.

7.2 Réglage de la mouture

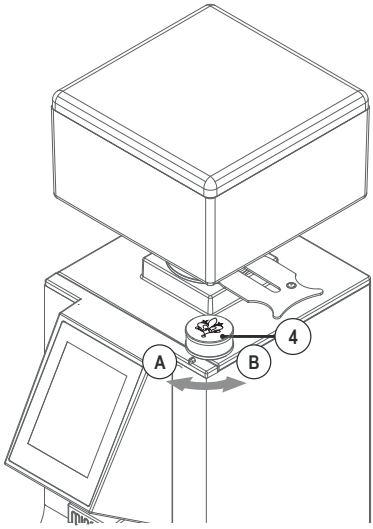


Fig. 7.2 - Réglage des meules

Pour régler la mouture, tourner la manette appropriée (4 – Fig. 7.2).

- A. Mouture plus fine.
- B. Mouture plus grossière.

En tournant la manette, il est possible de visualiser sur l'écran principal la distance entre les meules associée au type de mouture choisie (8 - Fig. 5-2).

REMARQUE

Le réglage de la mouture est continu, effectuer donc ce dernier progressivement et en activant la mouture lorsque le réglage se fait vers une granulométrie plus fine.

ATTENTION

Si la manette est tournée avec le moteur arrêté, la machine peut se bloquer.

7.3 Mise en marche machine

- Mettre l'interrupteur en position de marche (7 – Fig. 5.1).
- Lorsque la machine est mise en marche, l'afficheur montre d'abord le logo, puis l'écran de fonctionnement.

REMARQUE

À la première mise en marche, la machine est configurée avec les données d'usine. Lors des mises en marche suivantes, elle est configurée dans le mode présent avant son extinction.

7.4 Fonctionnement

- Sélectionner la dose à distribuer à l'aide des touches appropriées (9,10, 11 – Fig. 5.2).
- Placer la coupelle du porte-filtre sur la fourche (8 – Fig. 5.1), en veillant à ce que ce dernier se trouve précisément sous la buse de distribution (6 – Fig. 5.1).
- Appuyer à nouveau sur la touche de la dose sélectionnée ou sur la touche frontale (9,10, 11 – Fig. 5.2)(9 – Fig. 5.1).
- Une fois la distribution terminée, le temps de mouture revient à la valeur réglée et la machine est prête pour une nouvelle mouture.

REMARQUE

La distribution se termine une fois que le temps réglé dans la programmation s'est écoulé. Si la dose continue est sélectionnée, la distribution se termine en appuyant sur la touche "stop".

ATTENTION

Il est possible d'arrêter la distribution automatique avant la fin du temps de mouture.

Pour arrêter ou redémarrer la distribution avant la fin du temps de mouture, effectuer les opérations suivantes.

- Appuyer sur la touche de la dose sélectionnée ou sur le bouton d'activation frontal pour arrêter la distribution.
- Appuyer à nouveau sur la touche de la dose sélectionnée ou sur le bouton d'activation frontal pour reprendre la distribution.

- Appuyer et maintenir une autre touche de la dose enfoncée pendant quelques instants pour terminer la distribution.
- Une fois la distribution terminée, le temps de mouture revient à la valeur réglée et la machine est prête pour une nouvelle mouture.

7.4.1 Fonction Start and Stop

La fonction Start et Stop permet d'interrompre ou de redémarrer la mouture en appuyant sur la touche dose ou sur le bouton d'activation mouture.

En condition d'arrêt, le temps de mouture sur l'afficheur (3 – Fig. 5.2) clignote.

Pour ramener le temps de distribution de la dose à sa valeur initiale, appuyer sur le temps de mouture clignotant (3 – Fig. 5.2) pendant 2 secondes.

REMARQUE

Lorsque le temps de distribution de la dose clignote, toutes les touches de la machine sont inactives sauf la touche dose.

Pour redémarrer la mouture, appuyer à nouveau sur la touche dose ou sur le bouton d'activation mouture.

REMARQUE

La dose se réinitialise automatiquement au bout de 30 secondes.

8. Programmation machine

8.1 Écran principal

Depuis l'écran principal (Fig. 5.2), il est possible d'accéder aux fonctions suivantes.

- Variation du temps dose
- Sélection de la dose
- Recettes
- Single dose
- Easy Setting
- Menu principal
- Menu technique

8.2 Variations du temps de la dose

Pour diminuer ou augmenter la dose sélectionnée, appuyer sur les touches + et – sur l'écran principal (1, 2 – Fig. 5.2). La variation pour une dose simple est de 0,1 seconde.

Pour augmenter ou diminuer en continu le temps de distribution de la dose, appuyer et maintenir l'une des deux touches + ou – enfoncée (1, 2 – Fig. 5.2).

Pour verrouiller le réglage du temps de distribution de la dose, appuyer simultanément sur + et - (1, 2 – Fig. 5.2) pendant 2 secondes. Si le réglage du temps de distribution de la dose est verrouillé, l'icône 🔒 (5 – Fig. 5.2) apparaît et les touches + et – (1, 2 – Fig. 5.2) deviennent inactives.

Pour déverrouiller le réglage du temps de distribution de la dose, appuyer simultanément sur les touches + et - (1, 2 – Fig. 5.2) et les maintenir enfoncées pendant 2 secondes.

8.3 Sélection de la dose

Pour sélectionner la dose à régler, appuyer sur les touches 1, 2, E (9,10, 11 – Fig. 5.2).

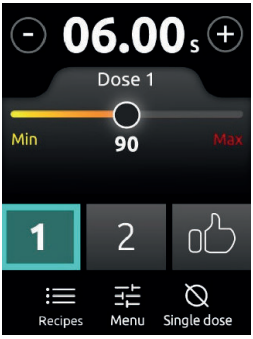
Une fois la dose sélectionnée, il est possible d'activer la mouture depuis le micro-interrupteur et/ou l'afficheur.

8.3.1 Mode Smart

Le mode Smart peut être activé ou désactivé sous l'élément de fonction troisième dose.

Si la fonction Smart est active, l'icône 👍 remplace l'icône de l'extra shot (Fig. 8.0 – Mode Smart 1).

Le mode Smart est actif par défaut sur les moulins à café Mignon Specialità Smart.



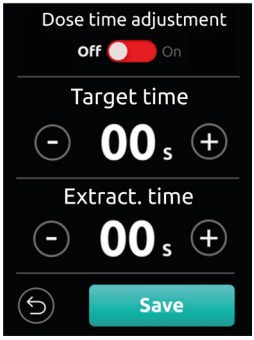


Fig. 8.0 - Mode Smart 1 et 2

Appuyer sur pour modifier les paramètres suivants (Fig. 8.0 – Mode Smart 2).

- Temps d'extraction : temps d'extraction réel que l'utilisateur doit saisir. Par défaut, il est égal à la valeur du temps cible.
- Temps cible : temps de référence pour le mode Smart. Par défaut, il est de 25 secondes.

En appuyant sur la touche Confirmer :

- si le temps d'extraction se situe à ± 2 s du temps cible, l'affichage revient à l'écran d'accueil, montrant la distance des moulins en vert (par ex. 90).
- si le temps d'extraction est en dehors de cette plage, l'affichage revient à l'écran initial en suggérant le point granulométrique que l'utilisateur doit atteindre en tournant la manette.

Si " Réglage temps dosage "st activé, une fois que l'on a appuyé sur Enregistrer, le mode Smart non seulement suggère la granulométrie, mais corrige également automatiquement le temps de dosage (aussi bien pour Dose 1 que pour Dose 2).

REMARQUE

la correction pour Dose 1 est calibrée pour un café simple.

la correction pour Dose 2 est calibrée pour un café double.

8.4 Recettes

Dans le menu recettes (12 - Fig. 5.2), il est possible d'effectuer les opérations suivantes.

- Enregistrer une nouvelle recette
- Modifier une recette existante
- Parcourir une recette
- Sélectionner une recette

Pour accéder au menu recettes, appuyer sur la touche recettes (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Enregistrer une nouvelle recette

15. Touche Enregistrer une nouvelle recette
16. Liste des recettes sélectionnable
17. Modifier une recette
18. Supprimer une recette
19. Touche de défilement liste des recettes

Fig. 8.1 - Écran recettes 1

Appuyer sur Enregistrer une nouvelle recette (15 - Fig. 8.1) pour enregistrer les paramètres définis sur l'écran principal.

Pour accéder aux informations qui définissent une recette, appuyer sur la touche Modifier une recette (17 – Fig. 8.1).

Les six éléments pouvant être modifiés par l'utilisateur dans le menu recettes sont les suivants.

- **Burrs :** Distance entre les meules.
- **Dose 1 time :** Temps de distribution Dose 1.
- **Dose 2 time :** Temps de distribution Dose2.
- **Input Weight** : poids du café moulu.
- **Output Weight** : quantité de boisson extraite.
- **Extraction time**: durée de l'extraction.

Fig. 8.2 - Écran recettes 2

Fig. 8.3 - Écran recettes 3

En appuyant sur chacun de ces éléments, l'écran de réglage du paramètre correspondant s'ouvre (Fig. 8.4 – Écran recette 4).

Une fois ces éléments modifiés, appuyer sur la touche Enregistrer.

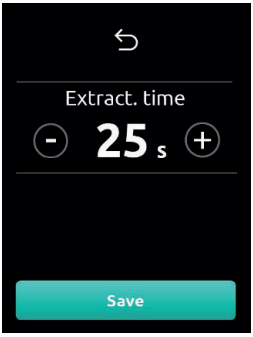


Fig. 8.4 - Écran recettes 4

8.4.2 Modifier ou supprimer une recette

Appuyer sur l'icône 17 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour modifier une recette.

Pour la logique de fonctionnement, voir par. 8.2.1.

Appuyer sur l'icône 18 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour supprimer une recette.

REMARQUE

Pour supprimer définitivement une recette, appuyer sur la touche Confirmer.

8.4.3 Parcourir une recette

Appuyer sur l'icône 19 (Fig. 8.1 – Écran recettes 1) pour parcourir la liste des recettes. La liste peut contenir jusqu'à 8 recettes.

8.4.4 Sélectionner une recette

Pour sélectionner une recette, appuyer sur la recette souhaitée puis sur la coche en bas à droite pour confirmer.

Pour désélectionner une recette, appuyer à nouveau sur la recette souhaitée.

REMARQUE

Une seule recette peut être sélectionnée à la fois.

Une fois la recette sélectionnée, l'écran principal affiche ce qui suit.

- Le temps dose 1, qui correspond à celui ayant été réglé dans la recette sélectionnée.
- Le temps dose 2, qui correspond à celui ayant été réglé dans la recette sélectionnée.
- Le temps dose extra, qui ne varie pas.
- Le temps de dose 3 (si présent), qui ne varie pas.
- Le nouveau point de distance des meules à atteindre.

De plus, si le point de distance des meules qui a été enregistré dans la recette sélectionnée est différent du point réellement mesuré, l'écran devient jaune (Fig. 8.5 – Écran recette 5) et il est structuré comme suit.

20. Point de distance des meules cible à atteindre
21. Point de distance des meules réel
22. Nom de la recette

Fig. 8.5 - Écran recettes 5

REMARQUE

L'orientation de la flèche entre (20) et (21) indique si la distance des meules doit être diminuée (<) ou augmentée (>).

Une fois que le point de distance des meules cible (20) est atteint, l'écran devient vert. Si cette valeur est dépassée, l'écran reste jaune.

8.5 Single dose

Pour accéder au mode Single dose, appuyer sur la touche 14 de l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

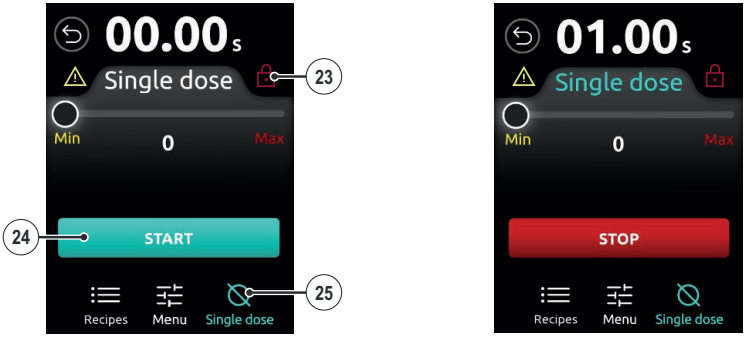


Fig. 8.6 - Single dose 1 et 2

REMARQUE

Si elle est verte, la touche Single dose (25 – Fig. 8.6 – Single dose) indique que le mode Single dose est actif.

Pour quitter le mode Single dose, il faut :

- Appuyer sur la touche retour en haut à gauche de l'écran,

ou

- Appuyer à nouveau sur la touche Single dose.

8.6 Easy setting

L'écran Easy setting simplifie le processus de réglage de la taille de mouture. Ce mode affiche le point granulométrique actuel et la roue granulométrique par rapport au type d'extraction souhaité, comme indiqué sur la Fig. 8.7 – Easy setting.

Fig. 8.7 - Easy setting

8.7 Menu principal

Pour accéder au menu principal, appuyer sur la touche 13 de l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

REMARQUE

Pour accéder au menu utilisateur, aucun mot de passe n'est requis.

Le menu principal est composé des sous-menus suivants.

- Compteurs partiels
- Réglage de la dose extra
- Mot de passe
- Version du firmware

8.7.1 Compteurs partiels

Le sous-menu compteurs partiels permet de visualiser et de réinitialiser les doses partielles distribuées.

Pour réinitialiser les compteurs partiels, appuyer sur la touche Réinitialiser (Fig. 8.8 – Compteurs partiels).

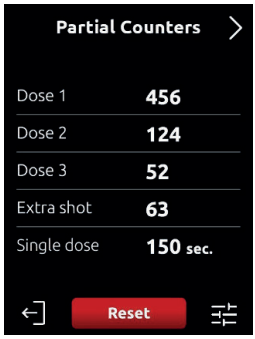


Fig. 8.8 - Compteurs partiels

8.7.2 Réglage de la dose extra

Pour accéder au réglage de dose extra, appuyer sur la touche E (Fig. 5.2 – Écran principal).

Fig. 8.9 - Compteurs partiels

Le réglage de la dose extra permet de régler la durée de la dose extra d'un minimum de 0,2 seconde à un maximum de 1 seconde.

Appuyer sur les touches + et – pour augmenter ou diminuer le temps de distribution de la dose extra.

8.7.3 Mot de passe

Le sous-menu mot de passe permet d'activer ou de désactiver le mot de passe de la machine.

Lorsqu'il est activé, le mot de passe est nécessaire pour accéder au menu technique et donc pour verrouiller ou déverrouiller le réglage des doses, ainsi que pour désactiver le mot de passe lui-même.

Pour définir le mot de passe, il faut :

- Appuyer sur ON ;
- Entrer un code à 4 chiffres ;
- Appuyer sur CONFIRMER ;
- Saisir à nouveau le code à 4 chiffres entré ;
- Appuyer sur ENREGISTRER.

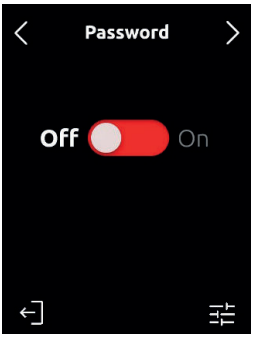
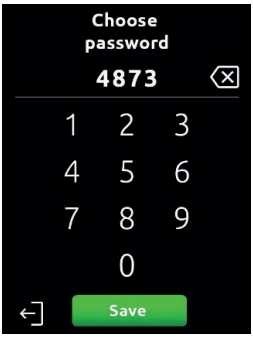


Fig. 8.10 - Mot de passe 1

Pour modifier le mot de passe, il faut :

- Appuyer sur la touche DÉFINIR ;
- Saisir le mot de passe défini précédemment ;
- Appuyer sur la touche SUIVANT ;
- Entrer le nouveau mot de passe ;
- Confirmer le nouveau mot de passe.



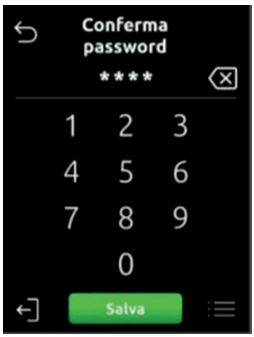


Fig. 8.11 - Mot de passe 1 et 2

8.7.4 Informations sur la machine

Le sous-menu Informations permet d'afficher des informations sur la machine, telles que :

- Modèle ;
- Version du firmware.

Ces informations sont nécessaires pour tout type de demande d'intervention technique.

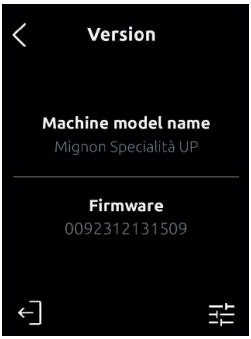


Fig. 8.12 - Informations sur la machine

8.8 Menu technique

Pour accéder au menu technique, il faut :

- Appuyer sur la touche en bas à droite des écrans du menu principal ;
- Entrer le mot de passe (s'il est demandé).

REMARQUE

Par défaut, le mot de passe pour accéder au menu technique est désactivé.

Le menu technique est composé des sous-menus suivants :

- Compteurs absolus
- Luminosité de l'écran
- Mode de sélection des doses
- Mode de sélection de la troisième dose
- Mode d'activation
- Alerte entretien des meules et du moulin
- Langues
- Mode veille
- Restauration des paramètres d'usine

8.8.1 Compteurs absolus

Le sous-menu compteurs absolus permet de visualiser les compteurs absolus pour chaque dose distribuée.

REMARQUE

Les compteurs absolus ne sont pas réinitialisables, même avec une restauration des paramètres d'usine.

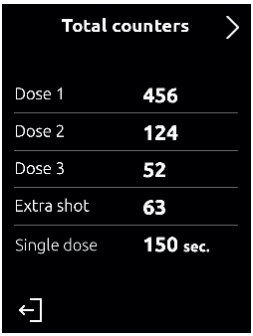


Fig. 8.13 - Compteurs absolus

8.8.2 Luminosité de l'écran

Le sous-menu luminosité de l'écran permet de régler la luminosité de l'écran de 1 à 6.

Pour augmenter ou diminuer la luminosité de l'écran, appuyer sur l'une des 6 icônes sphériques (Fig. 8.14 – Luminosité de l'écran), chacune correspondant à un niveau de luminosité différent.

Fig. 8.14 - Luminosité de l'écran

REMARQUE

Par défaut, la luminosité de l'écran est réglée sur la valeur maximale.

8.8.3 Mode de sélection des doses

Le sous-menu mode de sélection des doses permet d'activer ou de désactiver la sélection des doses (ON/OFF).

REMARQUE

Par défaut, le mode de sélection des doses est désactivé.

En mode de sélection des doses actif, aucune dose n'est sélectionnée sur l'écran principal. Par conséquent, toujours dans l'écran principal, sélectionner la dose à distribuer.

Une fois la distribution de la dose sélectionnée terminée, sélectionner à nouveau la dose à distribuer.

En mode de sélection des doses, l'appui sur le micro-interrupteur n'active pas la mouture.

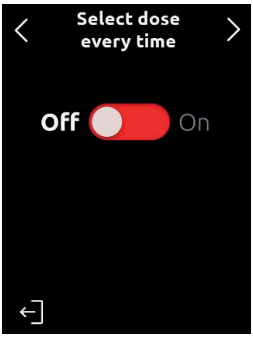


Fig. 8.15 - Mode de sélection des doses

8.8.4 Mode de sélection de la troisième dose

Le sous-menu mode de sélection de la troisième dose permet de définir la troisième dose et le mode Smart sur l'afficheur :

- si les deux sont **OFF** : définir le mode Extra Shot
- si la fonction troisième dose est **ON** : définir la sélection de la troisième dose
- si le mode Smart est **ON** : définir le mode Smart

REMARQUE

Par défaut, le mode de sélection de la troisième dose est désactivé.

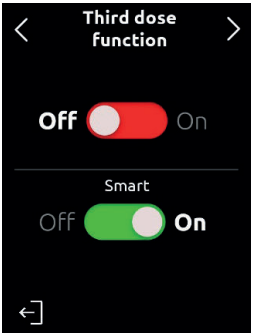


Fig. 8.16 - Mode de sélection de la troisième dose

8.8.5 Mode d’activation de la mouture

Le sous-menu mode d'activation de la mouture permet d'activer ou de désactiver la mouture en appuyant sur :

- La touche dose sur l'afficheur ;
- Le bouton d'activation de la mouture (9 – Fig. 5.1) ;
- À la fois la touche dose sur l'afficheur et le bouton d'activation de la mouture.

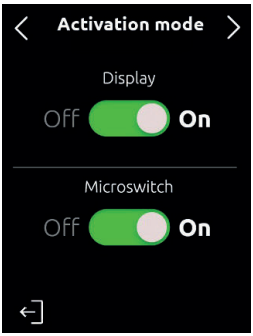


Fig. 8.17 - Mode d’activation

8.8.6 Entretien des meules et du moulin

Le sous-menu Entretien des meules et du moulin permet de régler et de réinitialiser le compteur de changement des meules, ainsi que d'activer ou de désactiver l'alarme de changement des meules et du moulin.

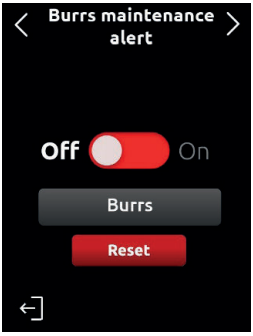


Fig. 8.18 - Alerte entretien des meules et du moulin

Pour activer ou désactiver l'alarme de changement des meules et du moulin, appuyer sur ON/OFF sur l'écran d'alerte de changement des meules et du moulin approprié (Fig. 8.18 – Alerte entretien des meules et du moulin).

Lorsque l'alerte entretien des meules et du moulin est active et que les meules doivent être changées, l'icône 4 est présente sur l'écran principal (Fig. 5.2 – Écran principal).

Pour remettre à zéro le compteur de changement des meules et du moulin, appuyer sur la touche RÉINITIALISER (Fig. 8.18 – Alerte entretien des meules et du moulin).

Une fois le compteur de changement des meules et du moulin remis à zéro, l'icône 4 (Fig. 5.2 – Écran principal) sur l'écran principal s'éteint.

Dans le sous-menu entretien des meules et du moulin, il est possible de définir le type de meules. En effet, une fois l'alerte entretien des meules et du moulin activée, il est possible de sélectionner le type de meules.

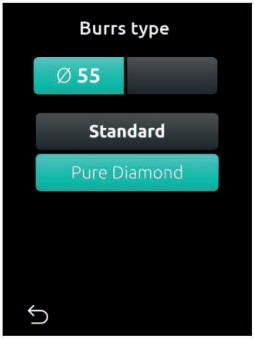


Fig. 8.19 - Type de meules

Pour sélectionner le type de meules, effectuer les opérations suivantes.

- Sélectionner le type de meule (Standard, Pure Diamond, Black Diamond).
- Appuyer sur la touche ENREGISTRER pour confirmer.

8.8.7 Langue

Le sous-menu langue permet de sélectionner la langue.

La langue utilisée est prévisualisée sur l'afficheur.

Pour changer la langue, appuyer sur la touche appropriée (voir Fig. 8.20 – Langue).

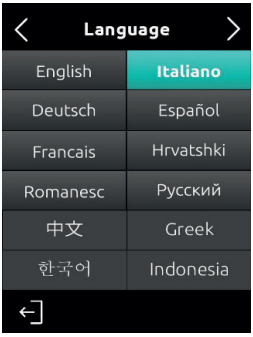


Fig. 8.20 - Langue

8.8.8 Mode veille

Le sous-menu mode veille permet d'activer (**ON**), de désactiver (**OFF**) et de définir les minutes d'attente du mode veille (Fig. 8.21 – Mode veille).

Lorsque le mode veille est actif, l'écran principal de l'afficheur est remplacé par le logo de la marque. Par conséquent, pour réactiver l'écran principal, appuyer n'importe où sur l'afficheur.

Pour augmenter ou diminuer les minutes d'inactivité avant l'activation du mode veille, appuyer sur les touches + et -.

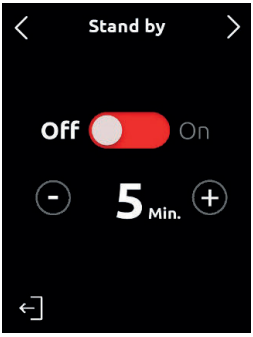


Fig. 8.21 - Mode veille

8.8.9 Restauration des paramètres d'usine

Le sous-menu de retour aux données d'usine permet de restaurer les paramètres de la machine à ceux définis par le fabricant.

Pour restaurer les paramètres d'usine, appuyer sur la touche Réinitialiser (Fig. 8.22 – Restauration des paramètres d'usine).

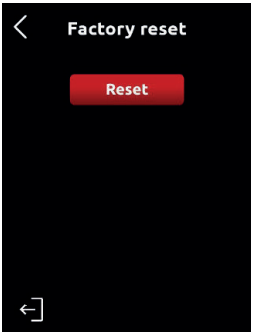


Fig. 8.22 - Restauration des paramètres d'usine

9. Nettoyage et maintenance

AVERTISSEMENT

Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de procéder à toute opération de nettoyage ou d'entretien, qui doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

Ne pas tirer sur le cordon d'alimentation ou sur l'appareil lui-même pour débrancher la fiche de la prise d'alimentation.

AVERTISSEMENT

Effectuer les opérations de nettoyage uniquement avec des produits approuvés pour un usage alimentaire.

AVERTISSEMENT

Les opérations d'entretien et de nettoyage doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

AVERTISSEMENT

Ne pas effectuer de réparations précaires et ne pas utiliser de pièces de rechange non originales.

9.1 Retrait et nettoyage du récipient du café en grains (uniquement pour le TECHNICIEN DE MAINTENANCE)

AVERTISSEMENT

Le retrait et le nettoyage du récipient du café en grains doivent être effectuées exclusivement par des techniciens qualifiés.

REMARQUE

Nettoyer le conteneur du café en grains au moins une fois par semaine.

Pour le nettoyage du récipient du café en grains, effectuer les opérations suivantes.

- Retirer le récipient du café en grains de la machine.
- Laver l'intérieur du récipient avec de l'eau et du savon neutre pour éliminer la couche huileuse laissée par les grains de café.
- Rincer le récipient du café en grains, puis l'essuyer.
- Répéter cette procédure pour le couvercle du récipient du café en grains.

9.2 Nettoyage du système de mouture

Pour le nettoyage du système de mouture, effectuer les opérations suivantes.

- Retirer le conteneur du café en grains, puis nettoyer le système de mouture à l'aide d'un pinceau ou d'un chiffon sec. Si nécessaire, utiliser un aspirateur ou un jet d'air comprimé.
- Après le nettoyage, réinsérer le récipient du café en grains.

REMARQUE

Pour un nettoyage complet, utiliser des pastilles nettoyantes pour moulin ou des produits approuvés pour un usage alimentaire.

9.3 Maintenance

ATTENTION

Pour garantir le bon fonctionnement, vérifier les meules tous les 500 kg de café.

Pour la maintenance de la machine, effectuer les opérations suivantes.

- Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et retirer le récipient du café en grains.
- Dévisser la vis du couvercle, puis dévisser les vis en dessous qui fixent le support supérieur des meules.

10. Dépannage

En cas d'anomalies ou de pannes, contacter le service d'assistance.

11. Élimination de la machine

AVERTISSEMENT

La machine doit être éliminée par les autorités locales autorisées, dans le plein respect de la réglementation en vigueur en matière de déchets.

Pour l'élimination de la machine, se conformer aux indications de la directive 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La machine doit donc être apportée à un point de collecte approprié pour le recyclage des équipements électriques et électroniques.

Un tri correct des déchets de la machine permet d'éviter les effets négatifs sur la santé et l'environnement ; en effet, encourager le recyclage des matériaux permet de préserver les ressources naturelles.

En outre, l'élimination non autorisée de la machine entraîne l'application de sanctions administratives conformément à la législation en vigueur.

Pour plus d'informations concernant le recyclage de la machine, contacter le bureau compétent, le service local d'élimination des déchets ou le revendeur choisi au moment de l'achat.

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung 126
   - 1.1 Zweck und Bedeutung des Handbuchs 126
   - 1.2 Aufbewahrung des Handbuchs 126
   - 1.3 Lesen des Handbuchs 127
2. Sicherheit 128
   - 2.1 Transport, Entfernung der Verpackung und Installation der Maschine 129
   - 2.2 Verwendung des Geräts 130
   - 2.3 Reinigung der Maschine 131
   - 2.4 Bei längerer Nichtbenutzung 132
   - 2.5 Bei Ausfall des Geräts 132
   - 2.6 Unsachgemäße Verwendung der Mühle 132
3. Typenschild 133
4. EG-Konformitätserklärung 134
5. Beschreibung des Geräts 135
   - 5.1 Geräteteile 135
   - 5.2 Display 136
6. Technische Daten 137
7. Einstellungen und Verwendung des Geräts 139
   - 7.1 Vorbereitungsarbeiten 139
   - 7.2 Einstellung des Mahlgrads 140
   - 7.3 Einschalten der Maschine 141
   - 7.4 Betrieb 141
     - 7.4.1 Funktion Start and Stop 142
8. Programmierung der Maschine 142
   - 8.1 Hauptbildschirm 142
   - 8.2 Variationen Dosierzeit 143
   - 8.3 Dosierungseinstellung 143

Inhaltsverzeichnis

8.3.1 Modus Smart 143

8.4 Rezepte 144

8.4.1 Neues Rezept speichern 145
8.4.2 Rezept bearbeiten oder löschen 147
8.4.3 Rezept durchblättern 147
8.4.4 Rezeptauswahl 148

8.5 Einzeldosis (Single Dose) 149

8.6 Easy Setting 150

8.7 Hauptmenü 150

8.7.1 Teilzähler 151
8.7.2 Einstellung Extradosis 151
8.7.3 Passwort 152
8.7.4 Geräteinformationen 153

8.8 Technisches Menü 154

8.8.1 Gesamtzähler 154
8.8.2 Display-Helligkeit 155
8.8.3 Dosis-Auswahlmodus 156
8.8.4 Auswahlmodus dritte Dosis 157
8.8.5 Mahlen Aktivierungsmodus 158
8.8.6 Wartung der Mahlscheiben 158
8.8.7 Sprache 160
8.8.8 Standby 160
8.8.9 Wiederherstellung der Werkseinstellungen 161

9. Reinigung und Wartung 161

9.1 Entnahme und Reinigung des Bohnenbehälters (nur für WARTUNGSPERSONAL) 162

9.2 Reinigung des Mahlwerks 162

9.3 Wartung 163

10. Fehlersuche 163

11. Entsorgung des Geräts 163

1. Einleitung

1.1 Zweck und Bedeutung des Handbuchs

Das in dieser Bedienungs- und Wartungsanleitung behandelte Gerät ist die Kaffeemühle:

MIGNON SPECIALITÀ SMART

Hersteller dieses Geräts ist:

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

Das Handbuch richtet sich an den Benutzer der Maschine und gilt als deren integraler Bestandteil. Der Zweck dieses Handbuchs besteht darin, Informationen für den korrekten Gebrauch der Maschine und eine angemessene Wartung zu liefern sowie die Sicherheit des Benutzers zu gewährleisten.

Das Handbuch spiegelt den aktuellen Stand der Technik zum Zeitpunkt der Vermarktung wider und entspricht allen zu diesem Zeitpunkt geltenden Gesetzen, Richtlinien und Normen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, das Handbuch zu ändern, ohne verpflichtet zu sein, vorherige Ausgaben zu aktualisieren, es sei denn in Ausnahmefällen.

Eine unsachgemäße oder von den Angaben dieser Anleitung abweichende Verwendung der Maschine macht jeden Anspruch auf Garantieleistung oder Haftung des Herstellers nichtig; Die Mühle muss von einem verantwortlichen Erwachsenen benutzt werden.

1.2 Aufbewahrung des Handbuchs

Dieses Handbuch muss dem Benutzer stets zur Verfügung stehen, der über den korrekten Gebrauch der Maschine und eventuelle Restrisiken informiert sein muss. Das Handbuch ist an einem trockenen, sauberen und wärmegeschützten Ort aufzubewahren und so zu verwenden, dass sein Inhalt weder ganz noch teilweise beschädigt wird.

Es ist untersagt, Seiten dieses Handbuchs aus jeglichem Grund zu entfernen, herauszureißen oder zu überschreiben. Bei Verlust oder wenn Sie weitere Informationen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder an den Kundendienst von Conti Valerio srl.

Dieses Handbuch ist sorgfältig aufzubewahren, da der Hersteller nicht für Personen- oder Sachschäden haftet, die an der Maschine entstehen, wenn die Gebrauchs-, Wartungs- und Sicherheitshinweise nicht beachtet werden.

Das Handbuch muss außerdem während der gesamten Nutzungsdauer der Maschine aufbewahrt und an jeden anderen Benutzer oder nachfolgenden Besitzer weitergegeben werden.

1.3 Lesen des Handbuchs

Das Handbuch ist in Kapitel und Abschnitte unterteilt. Jeder Abschnitt ist eine Unterebene des entsprechenden Kapitels. Verweise auf Kapitel oder Abschnitte werden durch die Abkürzung Kap. oder Abschn. gefolgt von der entsprechenden Nummer gekennzeichnet. Beispiel: „Kap. 2“ oder „Abschn. 2.1“. Die Abbildungen in diesem Handbuch sind entsprechend dem jeweiligen Kapitel fortlaufend nummeriert, z. B. ist Abbildung 1.3 die dritte Abbildung im ersten Kapitel. Verweise auf Abbildungen sind mit der Abkürzung Abb., gefolgt von der entsprechenden Nummer, gekennzeichnet. Beispiel: „Abb. 1.3“. Die in den Abbildungen gezeigten Komponenten sind mit Buchstaben bzw. Zahlen gekennzeichnet. Ein Verweis auf die Komponente C in Abbildung 2 von Kapitel 3 wird wie folgt angegeben: „siehe C - Abb. 3.2“ oder „(C - Abb. 3.2)“.

ACHTUNG

Die Abbildungen in diesem Handbuch sind beispielhaft. Die Komponenten können von den dargestellten abweichen.

Im Zweifelsfall wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Außer den Anleitungen zur Bedienung und Wartung enthält dieses Handbuch einige sicherheitsrelevante Informationen, die besondere Aufmerksamkeit erfordern. Diese Informationen werden durch die nachstehend beschriebenen Symbole hervorgehoben.

GEFAHR

Weist auf eine unmittelbare Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, den sofortigen Tod bzw. schwere oder dauerhafte Gesundheitsschäden verursacht.

WARNUNG

Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, den sofortigen Tod bzw. schwere oder dauerhafte Gesundheitsschäden verursachen kann.

ACHTUNG

Weist auf eine potenzielle Gefahrensituation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu geringfügigen Schäden in Bezug auf die Sicherheit einer Maschine führen kann.

HINWEIS

Zusätzliche Informationen zu den Anweisungen der vorangehenden Sicherheitsmeldungen.

2. Sicherheit

Bitte lesen Sie den gesamten Inhalt dieses Handbuchs sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät benutzen, da es wichtige Informationen zur Sicherheit und zur Einhaltung der guten Hygienepraxis bei der Benutzung des Geräts enthält.

Stellen Sie dieses Handbuch allen Personen zur Verfügung, die zur Benutzung des Geräts berechtigt sind.

HINWEIS

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Personen- und Sachschäden ab, die auf die Nichteinhaltung der Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.

WESENTLICHE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Der Hersteller hat im Rahmen des Möglichen alle Sicherheitsmaßnahmen getroffen, um die Sicherheit und Unversehrtheit der Benutzer zu gewährleisten. Die unterschiedlichen Installations- und Beförderungsbedingungen können jedoch zu unkontrollierbaren oder unvorhersehbaren Situationen führen; daher sollten eventuelle Restrisiken stets beurteilt und die folgenden Empfehlungen berücksichtigt werden:

a. Alle Anleitungen lesen.
b. Um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden, das Gerät nicht in Wasser oder Flüssigkeiten jeglicher Art eintauchen.
c. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Kenntnis und Erfahrung verwendet werden, sofern sie überwacht und in die Verwendung des Geräts eingewiesen werden. Die Reinigung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
d. Vor der Durchführung jeglicher Reinigungs- oder Wartungsvorgänge muss das Gerät durch Herausziehen des Steckers vom Stromnetz getrennt werden. Zum Trennen den Stecker greifen und aus der Steckdose ziehen. Niemals am Netzkabel ziehen. Sicherstellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist, wenn es nicht benutzt wird oder bevor Teile zur Reinigung eingesetzt oder abgenommen werden.
e. Den Kontakt mit beweglichen oder sich bewegenden Teilen vermeiden.

f. Das Gerät darf nicht mit einem beschädigten Kabel oder nachdem es heruntergefallen ist, verwendet werden. Wenn das Gerät nicht ordnungsgemäß funktioniert, wenden Sie sich für Informationen, Reparaturen oder Anpassungen an die Kundendienstnummer des Herstellers.
g. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wird, kann zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen.
h. Nicht im Freien verwenden.
i. Das Netzkabel nicht über die Kante der Arbeitsplatte oder des Tischs hängen lassen.
j. Das Netzkabel darf nicht mit heißen Oberflächen, einschließlich Herdplatten, in Kontakt kommen.

ACHTUNG

AUFBEWAHRUNG DER BEDIENUNGSANLEITUNG

2.1 Transport, Entfernung der Verpackung und Installation der Maschine

- Transport und Installation dürfen nur von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Überprüfen Sie bei Erhalt der Maschine die Transportunterlagen auf Richtigkeit und Übereinstimmung.
- Vergewissern Sie sich, dass die Außenhülle der Verpackung nicht beschädigt ist.
- Nach dem Entfernen der Verpackung überprüfen Sie die Maschine auf Anzeichen von Schäden.
- Prüfen Sie die Unversehrtheit der Komponenten und wenden Sie sich an den Kundendienst, falls Mängel oder Schäden an der Maschine auftreten.
- Lassen Sie Verpackungselemente (Karton, Zellophan, Heftklammern, Styropor) nicht unbeaufsichtigt, da sie, wenn sie nicht sorgfältig behandelt oder unsachgemäß verwendet werden, gefährlich werden können, insbesondere für Kinder.
- Installieren Sie das Gerät in einem trockenen, gut belüfteten Raum, entfernt von Wärmequellen, Vibrationen und Feuchtigkeit.
- Installieren Sie das Gerät an einem Ort, an dem es nur von geschultem und über die mit seiner Verwendung verbundenen Risiken informiertem Personal benutzt werden kann.
- Installieren Sie das Gerät nicht in einem Raum, in dem mit einem Wasserstrahl gereinigt wird (z. B.: professionelle Küche).
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer explosionsgefährdeten Umgebung oder an Orten, an denen entflammbare Stoffe vorhanden sind.
- Die Öffnungen und Schlitze für Lüftung oder Wärmeableitung dürfen nicht verschlossen werden.
- Installieren Sie das Gerät nicht in einer Umgebung, die Temperaturen unter 5 °C und über 30 °C erreichen kann.

- Stellen Sie das Gerät auf einen flachen und stabilen Untergrund, in einem Mindestabstand von 20 mm zu den Wänden.
- Vergewissern Sie sich vor dem Anschluss des Geräts, dass die Angaben auf dem Typenschild mit denen des Stromnetzes übereinstimmen.
- Die Installation muss den im Installationsland geltenden Sicherheitsvorschriften und -bestimmungen entsprechen.
- Der Erdungsanschluss und die Übereinstimmung des Systems mit den im Land der Installation geltenden Vorschriften sind obligatorisch.
- Von der Verwendung von Adaptern, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Der Hersteller kann nicht für Unfälle haftbar gemacht werden, die auf die Nichtkonformität der Stromversorgungssysteme des Geräts zurückzuführen sind.
- Es liegt in der Verantwortung des Eigentümers, einen Aufstellungsort vorzubereiten, der mit den technischen Grenzen des Geräts kompatibel ist

2.2 Verwendung des Geräts

- Die Mühle ist nur für das Mahlen von gerösteten Kaffeebohnen bestimmt; jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß und ist daher gefährlich.
- Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt.
- Die Mühle ist für den Einsatz im gewerblichen Bereich bestimmt (z. B. Handelsunternehmen), nicht aber für die kontinuierliche Serienproduktion von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Stellen Sie das Gerät während des Gebrauchs auf eine waagerechte, stabile Fläche, die das Gewicht der Mühle tragen kann.
- Die Mühle darf nur von Personal benutzt werden, das entsprechend zu den Aspekten der Sicherheit und Hygiene für ihren korrekten Einsatz geschult sind.
- Dieses Gerät darf nur dann 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.
- Wenn die Mühle von Kindern über 8 Jahren benutzt wird, müssen diese beaufsichtigt werden, um eine unsachgemäße oder gefährliche Benutzung des Geräts zu vermeiden.
- Die Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Die Benutzung der Mühle durch Minderjährige, mit oder ohne Aufsicht von Erwachsenen, darf nicht gegen die örtlichen Arbeitsvorschriften verstoßen.
- 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.
- 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.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel heraus und berühren Sie ihn nicht mit nassen Händen.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht benutzt wird.
- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie den Netzstecker ziehen.
- Die Öffnungen für die Lüftung und die Wärmeableitung dürfen nicht verschlossen werden, und es dürfen weder Wasser noch andere Flüssigkeiten eingeleitet werden.
- Decken Sie die Mühle nicht mit abdeckenden Elementen ab, z. B. mit einem Geschirrtuch.
- Verwenden Sie das Gerät nur in geschlossenen Räumen und geschützt vor Witterungseinflüssen. Nicht im Freien verwenden.
- Stecken Sie niemals Löffel, Gabeln oder andere Utensilien in den Ausguss oder Kaffeebohnenbehälter, während das Gerät in Betrieb ist.
- Nehmen Sie den Siebträger des Geräts nicht heraus, während der Kaffee ausläuft.
- Um eventuelle Verstopfungen des Ausgussschnabels zu beseitigen, zuvor immer das Gerät abschalten.
- Wenn ein Fremdkörper den Motor blockiert, schalten Sie das Gerät sofort aus und wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Setzen Sie das Gerät nicht der Witterung aus (Sonne, Regen, Frost).
- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, da dies zu Bränden, Stromschlägen oder Verletzungen führen kann.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht von Tischen oder Balkonen baumeln, da Kinder versehentlich daran ziehen oder darüber stolpern könnten.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht in gefährlichen Bereichen.
- Im Brandfall sind CO_2-Feuerlöscher (Kohlendioxid) zu verwenden. Kein Wasser oder Pulverfeuerlöscher verwenden.

2.3 Reinigung der Maschine

- Vor der Durchführung von Reinigungs- oder Wartungsarbeiten ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, indem man den Stecker abzieht.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie seine äußeren Teile reinigen.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Geräts keine Wasserstrahlen, ungeeignete Reinigungsmittel oder Dampfreiniger.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Mühle nur Produkte, die die Eignung der Materialien für den Kontakt mit Lebensmitteln gewährleisten.
- Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es anschließend mit einem trockenen, nicht scheuernden Tuch ab.
- Weitere Informationen zur Reinigung des Geräts finden Sie in Kap. 9.

2.4 Bei längerer Nichtbenutzung

Bei längerer Nichtbenutzung des Geräts muss man:

- Die Reinigungsarbeiten durchführen, für die das Gerät eingeschaltet sein muss (Kap. 9);
- Die Mühle ausschalten, den Hauptschalter ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen;
- Den Bohnenbehälter leeren.

2.5 Bei Ausfall des Geräts

- Im Falle einer Störung schalten Sie das Gerät aus, schalten den Hauptschalter aus und wenden sich an den Kundendienst.
- Wenn das elektrische Anschlusskabel beschädigt ist, schalten Sie die Mühle aus und wenden Sie sich für den Austausch an den Kundendienst.
- Für eventuelle Reparaturen wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und fragen Sie nach Originalersatzteilen.

2.6 Unsachgemäße Verwendung der Mühle

- Jede Verwendung des Geräts, die nicht in diesem Handbuch beschrieben ist, gilt als unsachgemäß und ist daher gefährlich.
- Der Hersteller kann nicht für Schäden haftbar gemacht werden, die durch unsachgemäßen Gebrauch entstehen.

ACHTUNG

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann die Integrität des Geräts beeinträchtigen und zum Erlöschen des Garantieanspruchs führen.

3. Typenschild

Das Typenschild (siehe Fig. 3.1) ist direkt an der Mühle angebracht.

Auf dem Typenschild sind die folgenden Daten aufgeführt.

1. Kenndaten des Herstellers
2. Gerätemodell
3. Gerätecode
4. Seriennummer
5. Produktcode
6. Gewicht
7. Leistung
8. Spannung
9. Frequenz
10. T On / T Off
11. Zertifizierungslogos

ACHTUNG

Das Typenschild darf nicht entfernt werden. Im Falle eines beschädigten und/oder nicht mehr lesbaren Typenschildes wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

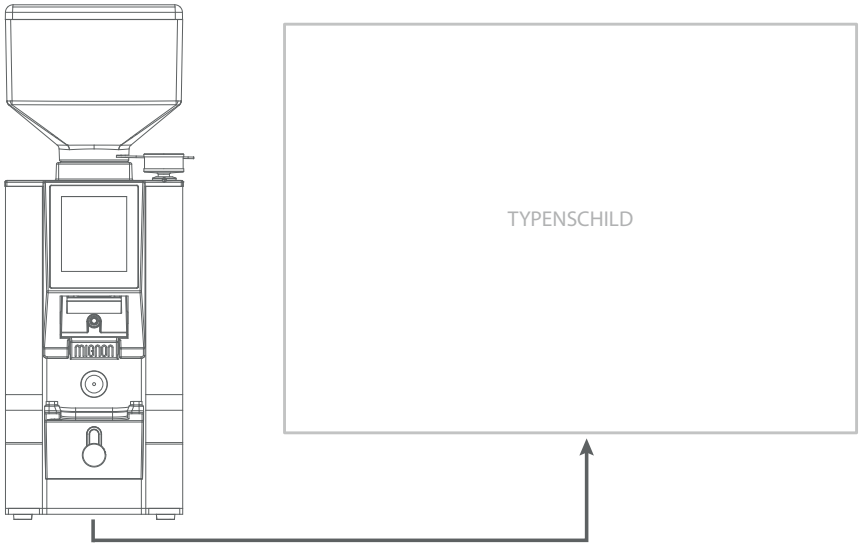


Fig. 3.1 - Typenschild

4. EG-Konformitätserklärung

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:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE /*VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL /*SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 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 - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

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

Sesto Fiorentino, 16 October 2024
Filippo Conti, Legal Representative
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 0554200017 - fax +39 0554200018
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
IVA e Cod. Fisc. 03004960487

Fig. 4.1 - Faksimile der EG-Konformitätserklärung

5. Beschreibung des Geräts

5.1 Geräteteile

Zu den Geräteteilen siehe Fig. 5.1.

1. Behälterdeckel
2. Kaffeebohnenbehälter Standard-Version: 300 g
3. Klappe zum Öffnen/Schließen des Kaffeebohnenbehälters
4. Mahlgrad-Einstellungsrad
5. Touchscreen-Display
6. Auslauf
7. Einschalttaste (I=ON,O=OFF)
8. Siebträgergabel
9. Aktivierungstaste Mahlvorgang

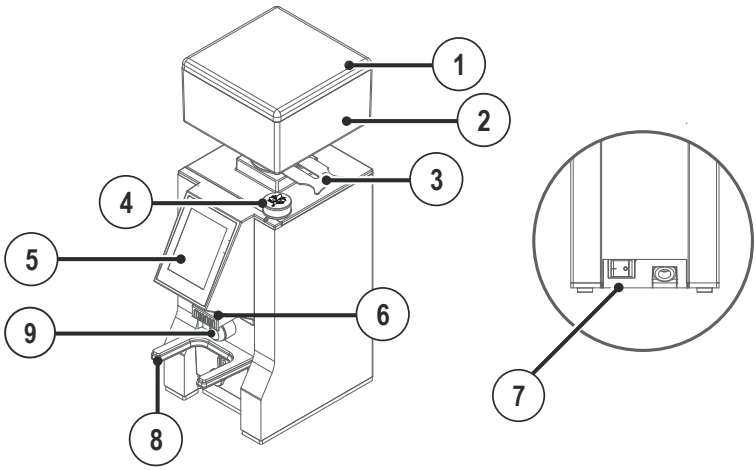


Fig. 5.1 - Beschreibung des Geräts

5.2 Display

Für die Beschreibung des Displays, siehe Fig. 5.2.

1. Taste + Dosierzeit
2. Taste - Dosierzeit
3. Dosierzeit
4. Alarm Wartung der Mahlscheiben
5. Symbol Sperrung aktive Zeit
6. Name ausgewähltes Rezept/Dosis
7. Anzeige des Abstands der Mahlscheibe
8. Wert des Abstands der Mahlscheibe
9. Taste Dosis 1
10. Taste Dosis 2
11. Taste Extra Shot/Dosis 3/Smart
12. Taste Rezepte
13. Taste Hauptmenü
14. Taste Single Dose/Manuell

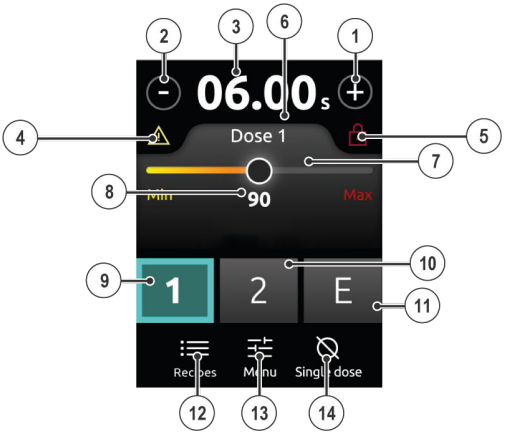


Fig. 5.2 - Hauptbildschirm

6. Technische Daten

HINWEIS

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

	Modell		
	SPECIALITÀ SMART		
Zertifizierungsmodell	MEU		
Spannung (V)	220-240		110-120
Frequenz (Hz)	50-60		
Strom (A)	3.1		2
Aufnahme (W)	310	310	
Umdrehungen pro Minute (rpm)*	1350	1630	1630
Produktivität (g/s)	1,8-2,5 (Espresso) 2,3-3,2 (Brew)		
Leergewicht (kg)	6,5		
Fassungsvermögen Bohnenbehälter - Vers. STANDARD (g)	300		
Höhe (mm)	348		
Breite (mm)	120		
Tiefe (mm)	191		
Durchmesser Mahlscheiben (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

HINWEIS

* Die angegebenen Werte beziehen sich auf die effektive Drehzahl der Mahlscheiben.

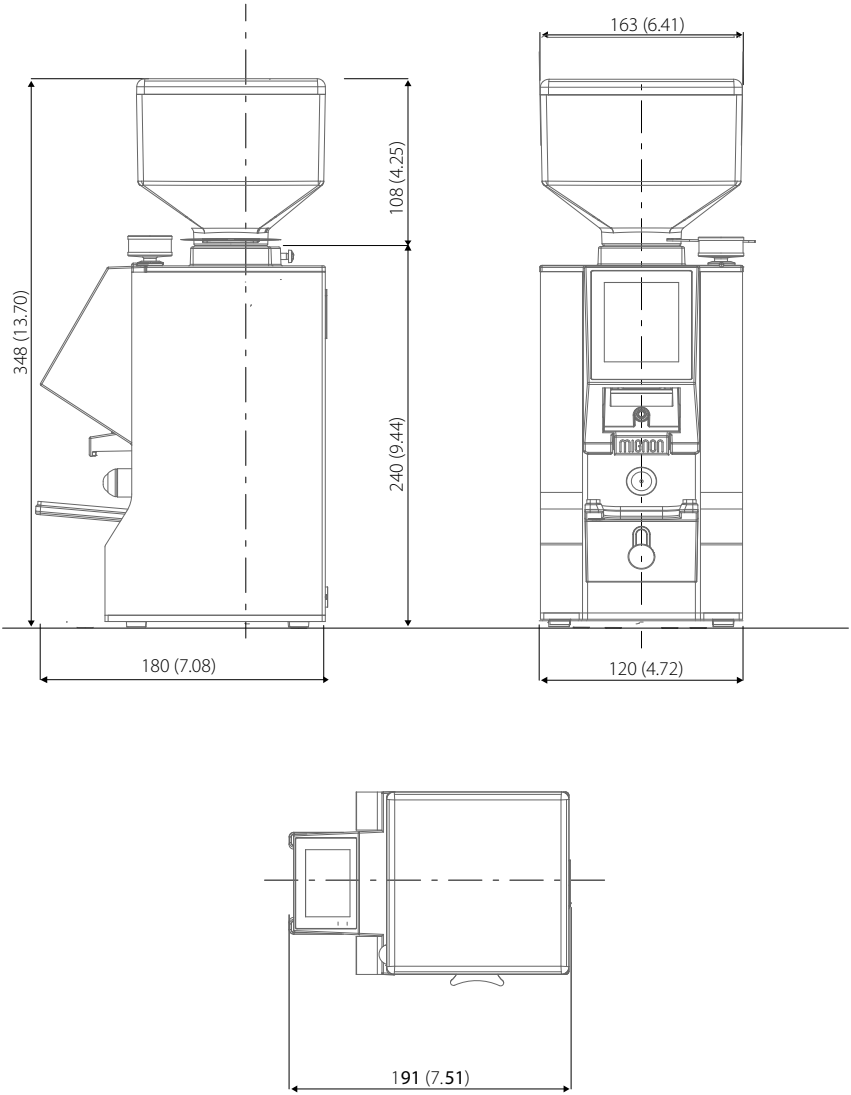


Fig. 6.1 - Technische Daten

7. Einstellungen und Verwendung des Geräts

7.1 Vorbereitungsarbeiten

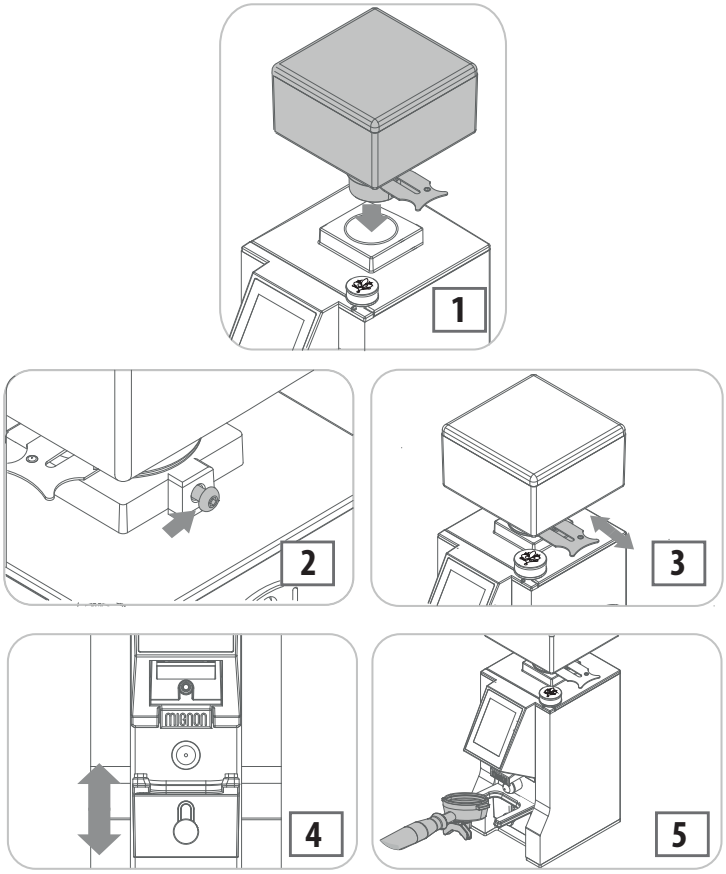


Fig. 7.1 - Vorbereitungsarbeiten

- Den Bohnenbehälter in die entsprechende Aufnahme einsetzen (1 - Fig. 7.1), dabei die Öffnung mit der dahinterliegenden Schraube ausrichten (2 - Fig. 7.1).
- Die Lasche drücken, um das Durchlaufen der Kaffeebohnen zu verhindern (3 - Fig. 7.1).
- Den Deckel vom Behälter abnehmen und diesen mit Kaffeebohnen füllen.
- Den Deckel wieder aufsetzen und an der Lasche ziehen, so dass die Kaffeebohnen durchlaufen können.
- Den Knopf (4 - Fig. 7.1) losschrauben, um die Höhe der Siebträgergabel einzustellen. Nachdem die gewünschte Höhe der Siebträgergabel erreicht ist, den Knopf festschrauben.

7.2 Einstellung des Mahlgrads

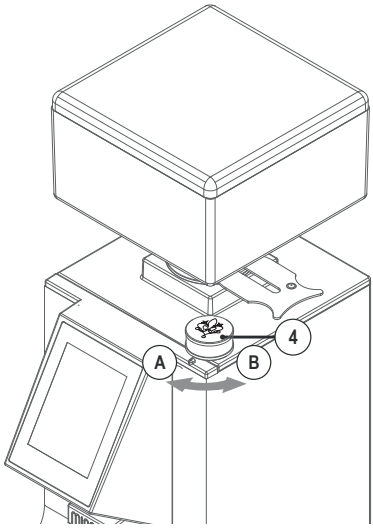


Fig. 7.2 - Einstellung der Mahlscheiben

Zum Einstellen des Mahlgrads den entsprechenden Knopf drehen (4 – Fig. 7.2).

- A. Feineres Mahlen.
- B. Gröberes Mahlen.

Durch Drehen des Knopfs kann auf dem Hauptbildschirm der Abstand zwischen den Mahlscheiben für die gewählte Mahlart angezeigt werden (8 - Abb. 5.2).

HINWEIS

Die Einstellung des Mahlgrads erfolgt stufenlos, gehen Sie daher schrittweise vor und aktivieren Sie den Mahlvorgang, wenn eine feinere Körnung erhalten werden soll.

ACHTUNG

Wenn der Knopf bei stehendem Motor gedreht wird, kann die Maschine blockieren.

7.3 Einschalten der Maschine

- Den Schalter (7 - Fig. 5.1) in die Position Ein stellen.
- Nach dem Einschalten zeigt das Display das Logo und dann den Betriebsbildschirm an.

HINWEIS

Beim ersten Einschalten ist das Gerät mit den Werksdaten eingestellt. Bei nachfolgenden Einschaltungen wird es immer auf den letzten Modus vor dem Ausschalten eingestellt.

7.4 Betrieb

- Die auszugebende Dosis mit den entsprechenden Tasten auswählen (9, 10, 11 - Fig. 5.2).
- Den Siebträger auf die Gabel (8 - Fig. 5.1) aufsetzen, dabei darauf achten, dass er sich genau unter dem Auslauf (6 - Fig. 5.1) befindet.
- Erneut die Taste gewählte Dosis oder die Fronttaste (9, 10, 11 - Fig. 5.2) (9 - Fig. 5.1) drücken.
- Nach Ende der Ausgabe wird die Mahldauer auf den eingestellten Wert zurückgesetzt und die Maschine ist bereit für einen neuen Mahlvorgang.

HINWEIS

Das Mahlen endet beim Auslaufen der eingestellten Zeit. Wenn der Dauermodus ausgewählt ist, endet das Mahlen, wenn man die Taste“Stop“ drückt.

ACHTUNG

Es ist möglich, die automatische Ausgabe vor Ablauf der Mahldauer zu stoppen.

Um die Ausgabe zu stoppen oder neu zu starten, bevor die Mahlzeit abgelaufen ist, gehen Sie wie folgt vor.

- Drücken Sie die Taste für die gewählte Dosis oder die frontale Aktivierungstaste, um die Ausgabe zu beenden.
- Drücken Sie erneut die Taste für die gewählte Dosis oder die frontale Aktivierungstaste, um die Ausgabe wieder aufzunehmen.
- Halten Sie eine weitere Dosiertaste einige Augenblicke lang gedrückt, um die Ausgabe zu beenden.
- Nach Ende der Ausgabe wird die Mahldauer auf den eingestellten Wert zurückgesetzt und die Maschine ist bereit für einen neuen Mahlvorgang.

7.4.1 Funktion Start and Stop

Die Funktion Start and Stop ermöglicht es, den Mahlvorgang durch Drücken der Dosiertaste oder der Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs zu unterbrechen oder neu zu starten.

Im Stoppzustand blinkt die Mahldauer auf dem Display (3 - Fig. 5.2).

Um die Dosierzeit auf den Anfangswert zurückzusetzen, 2 Sekunden lang auf die blinkende Mahldauer (3 - Fig. 5.2) drücken.

HINWEIS

Wenn die Dosierzeit blinkt, sind alle Tasten des Geräts außer der Dosiertaste inaktiv.

Um den Mahlvorgang wieder zu starten, erneut die Dosiertaste oder die Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs drücken.

HINWEIS

Die Dosis wird nach 30 Sekunden automatisch zurückgesetzt.

8. Programmierung der Maschine

8.1 Hauptbildschirm

Über den Hauptbildschirm (Fig. 5.2) hat man Zugriff auf die folgenden Funktionen.

- Variation Dosierzeit
- Dosierungseinstellung
- Rezepte
- Einzeldosis (Single Dose)
- Easy setting
- Hauptmenü
- Technisches Menü

8.2 Variationen Dosierzeit

Um die gewählte Dosis zu verringern oder zu erhöhen, die Tasten + und - auf dem Hauptbildschirm (1, 2 - Fig. 5.2) drücken. Die Variation pro Einzeldosis beträgt 0,1 Sekunden.

Um eine kontinuierliche Veränderung der Dosierzeit mit steigender Tendenz zu erreichen, eine der Tasten + oder - (1, 2 - Fig. 5.2) gedrückt halten.

Um die Einstellung der Dosierzeit zu sperren, gleichzeitig + und - (1, 2 - Fig. 5.2) für 2 Sekunden drücken. Wenn die Einstellung der Dosierzeit blockiert ist, zeigt das Display das Symbol 🔒 (5 - Fig. 5.2) und die Tasten + und - (1, 2 - Fig. 5.2) werden dunkel.

Um die Einstellung der Dosierzeit zu entsperren, gleichzeitig + und - (1, 2 - Fig. 5.2) drücken und für 2 Sekunden gedrückt halten.

8.3 Dosierungseinstellung

Um die einzustellende Dosis auszuwählen die Tasten 1, 2, E (9, 10, 11 - Fig. 5.2) drücken.

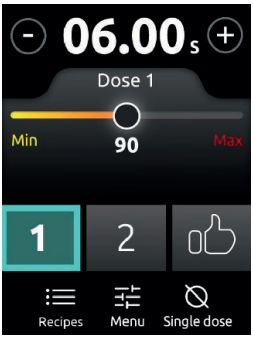
Nach der Auswahl der Dosis kann der Mahlvorgang per Mikroschalter und/oder Display aktiviert werden.

8.3.1 Modus Smart

Der Modus Smart kann im Menüpunkt Funktion dritte Dosis aktiviert oder deaktiviert werden.

Wenn die Funktion Smart aktiv ist, ersetzt das Symbol das Symbol Extra Shot (Fig. 8.0 - Modus Smart 1).

Der Modus Smart ist bei Kaffeemühlen Mignon Specialità Smart standardmäßig aktiviert.



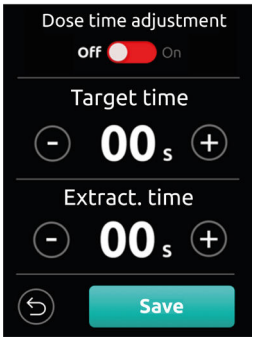


Fig. 8.0 - Modus Smart 1 und 2

Auf drücken, um die folgenden Parameter zu ändern (Fig. 8.0 - Modus Smart 2).

- Ausgabezeit: Tatsächliche Ausgabezeit, die vom Benutzer eingegeben werden muss. Standardmä-

ßig ist diese gleich dem Wert der Zielzeit.

- Zielzeit: Referenzzeit für den Modus Smart. Standardmäßig ist diese gleich 25 Sekunden.

Bei Drücken der Bestätigungstaste:

- Wenn die Ausgabezeit innerhalb von ± 2 s der Zielzeit liegt, kehrt das Display zum Bildschirm Home zurück und zeigt den Abstand der Mahlscheiben in grün an (z. B. 90).
- Wenn die Ausgabezeit außerhalb dieses Bereichs liegt, kehrt das Display zum Ausgangsbildschirm zurück und schlägt die Korngröße vor, die der Benutzer durch Drehen des Knopfes erreichen sollte.

Wenn" Dosiszeitanpassung " auf ON steht, schlägt der Smart-Modus nach dem Drücken von "Speichern" nicht nur die Mahlfeinheit vor, sondern korrigiert auch automatisch die Dosiszeit (sowohl für Dosis 1 als auch für Dosis 2).

HINWEIS

Die Korrektur für Dosis 1 ist für einen einzelnen Kaffee kalibriert.

Die Korrektur für Dosis 2 ist für doppelten Kaffee kalibriert.

8.4 Rezepte

Über das Menü Rezepte (12 - Fig. 5.2) ist Folgendes möglich.

- Speichern eines neuen Rezepts
- Bearbeiten eines vorhandenen Rezepts
- Rezept durchblättern
- Rezeptauswahl

Um das Rezeptmenü aufzurufen, die Taste Rezepte drücken (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Neues Rezept speichern

15. Taste neues Rezept speichern
16. Liste auswählbare Rezepte
17. Rezept bearbeiten
18. Rezept löschen
19. Taste zum Durchblättern der Rezeptliste

Fig. 8.1 - Bildschirm Rezepte 1

Auf neues Rezept speichern (15 - Fig. 8.1) drücken, um die auf dem Hauptbildschirm vorgenommenen Einstellungen zu speichern.

Um auf die Informationen zuzugreifen die ein Rezept definieren, die Taste Rezept bearbeiten drücken (17 - Fig. 8.1).

Die sechs vom Benutzer bearbeitbaren Punkte im Rezeptmenü sind die Folgenden.

- **Burrs:** der Abstand der Mahlscheiben.
- **Dose 1 time:** Zeit der 1. Dosis.
- **Dose 2 time:** Zeit der 2. Dosis.
- **Input Weight**: Gewicht des gemahlenen Kaffees.
- **Output Weight**: Menge des ausgegebenen Getränks.
- **Extraction Time**: Dauer der Ausgabe.

Fig. 8.2 - Bildschirm Rezepte 2

Fig. 8.3 - Bildschirm Rezepte 3

Durch Drücken auf jeden dieser Punkte öffnet sich der Bildschirm zur Einstellung der Parameter (Fig. 8.4 - Bildschirm Rezepte 4).

Sobald diese Punkte geändert wurden, auf die Schaltfläche Speichern drücken.

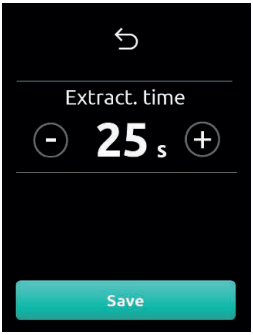


Fig. 8.4 - Bildschirm Rezepte 4

8.4.2 Rezept bearbeiten oder löschen

Auf das Symbol 17 (Fig. 8.1 - Bildschirm Rezepte 1) drücken, um ein Rezept zu bearbeiten.

Für die Funktionslogik, siehe Abschn. 8.2.1.

Auf das Symbol 18 (Fig. 8.1 - Bildschirm Rezepte 1) drücken, um ein Rezept zu löschen.

HINWEIS

Um ein Rezept endgültig zu löschen, muss die Bestätigungstaste gedrückt werden.

8.4.3 Rezept durchblättern

Drücken Sie die Ikone 19 (Bild 8.1 – Bildschirm Rezepte 1), um die Liste der Rezepte durchzusehen. Diese kann bis 8 Rezepte enthalten.

8.4.4 Rezeptauswahl

Um ein Rezept auszuwählen, auf das gewünschte Rezept und dann zur Bestätigung auf das Häkchen in der rechten unteren Ecke drücken.

Um die Auswahl eines Rezepts aufzuheben, erneut auf das gewünschte Rezept drücken.

HINWEIS

Es kann jeweils nur ein Rezept ausgewählt werden.

Nach der Auswahl des Rezepts zeigt der Hauptbildschirm Folgendes an.

- Die Dosierzeit 1, die der im gewählten Rezept eingestellten Zeit entspricht.
- Die Dosierzeit 2, die der im gewählten Rezept eingestellten Zeit entspricht.
- Die Extra-Dosierzeit, die sich nicht ändert.
- Die Dosierzeit 3 (falls vorhanden), die sich nicht ändert.
- Der neu zu erreichende Punkt des Abstands der Mahlscheiben.

Wenn der im ausgewählten Rezept gespeicherte Punkt des Abstands der Mahlscheiben nicht mit dem tatsächlich gemessenen Punkt übereinstimmt, wird der Bildschirm gelb (Fig. 8.5 - Bildschirm Rezepte 5) und ist wie folgt aufgeteilt.

20. Zu erreichender Zielpunkt des Abstands der Mahlscheiben
21. Tatsächlicher Punkt des Abstands der Mahlscheiben
22. Name des Rezepts

Fig. 8.5 - Bildschirm Rezepte 5

HINWEIS

Die Richtung des Pfeils zwischen (20) und (21) zeigt an, ob der Mahlscheibenabstand verringert (<) oder vergrößert (>) werden soll.

Sobald der Zielpunkt des Mahlscheibenabstands (20) erreicht ist, wird der Bildschirm grün. Wenn dieser Wert überschritten wird, bleibt der Bildschirm gelb.

8.5 Einzeldosis (Single Dose)

Um in den Modus Single Dose zu gelangen, die Taste 14 auf dem Hauptbildschirm drücken (Fig. 5.2 - Hauptbildschirm).

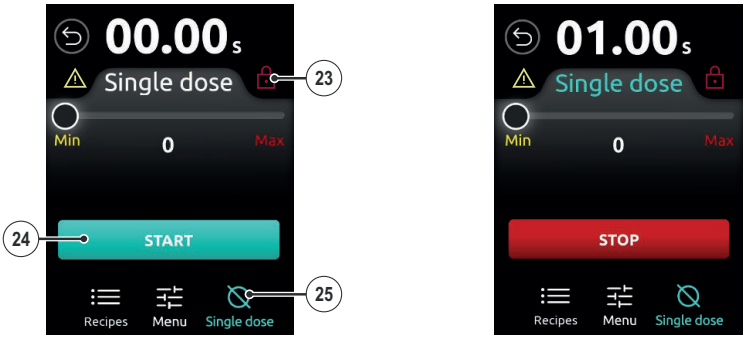


Fig. 8.6 - Single Dose 1 und 2

HINWEIS

Die Taste Single Dose (25 - Fig. 8.6 - Single Dose) in grüner Farbe zeigt an, dass der Modus Einzeldosis aktiv ist.

Um den Modus Single Dose zu beenden, muss man:

- Die Taste Back oben links auf dem Bildschirm drücken,

oder

- Erneut die Taste Single Dose drücken.

8.6 Easy Setting

Der Bildschirm Easy Setting erleichtert die Einstellung des Mahlgrads. Dieser Modus zeigt den Punkt der aktuellen Korngröße und das Rad für die Korngröße je nach gewünschter Ausgabeart, siehe Fig. 8.7 - Easy Setting.

Fig. 8.7 - Easy Setting

8.7 Hauptmenü

Um in das Hauptmenü zu gelangen, die Taste 13 auf dem Hauptbildschirm drücken (Fig. 5.2 - Hauptbildschirm).

HINWEIS

Für den Zugriff auf das Benutzermenü ist kein Passwort erforderlich.

Das Hauptmenü besteht aus den folgenden Untermenüs.

- Teilzähler
- Einstellung Extradosis
- Passwort
- Firmware-Version

8.7.1 Teilzähler

Im Untermenü Teilzähler können die ausgegebenen Teildosen angezeigt und zurückgesetzt werden.

Um den Teilzähler zurückzusetzen, die Reset-Taste drücken (Fig. 8.8 - Teilzähler).

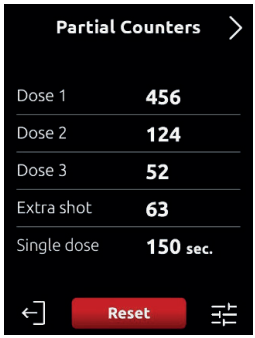


Fig. 8.8 - Teilzähler

8.7.2 Einstellung Extradosis

Für den Zugriff auf die Einstellung der Extradosis die Taste E (Fig. 5.2 - Hauptbildschirm) drücken.

Fig. 8.9 - Teilzähler

Mit der Einstellung der Extradosis kann die Zeit für die Extradosis zwischen einem Minimum von 0,2 Sekunden und einem Maximum von 1 Sekunde eingestellt werden.

Die Tasten + und - drücken, um die Zeit für die Extradosis zu erhöhen oder zu verringern.

8.7.3 Passwort

Im Untermenü Passwort kann das Passwort des Geräts aktiviert oder deaktiviert werden.

Wenn es aktiviert ist wird das Passwort benötigt, um auf das technische Menü zuzugreifen, die Dosiersteuerung zu sperren oder zu entsperren und das Passwort zu deaktivieren.

Um das Passwort einzustellen muss man:

- Auf ON drücken;
- Einen 4-stelligen Code eingeben;
- BESTÄTIGEN drücken;
- Den eingegebenen 4-stelligen Code erneut eingeben;
- Auf SPEICHERN drücken.

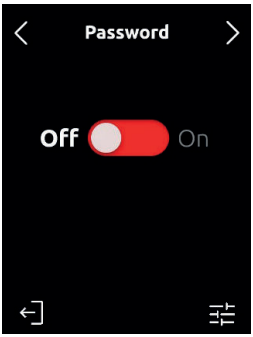
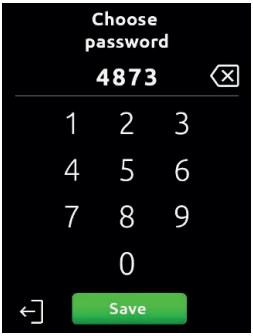


Fig. 8.10 - Passwort 1

Um das Passwort zu ändern muss man:

- Die Taste EINSTELLUNG drücken;
- Das zuvor festgelegte Passwort eingeben;
- Die Taste WEITER drücken;
- Das neue Passwort eingeben;
- Das neue Passwort bestätigen.



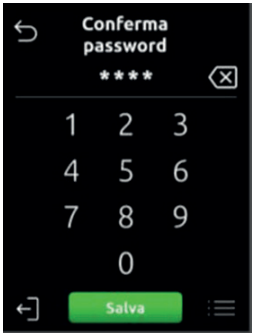


Fig. 8.11 - Passwort 1 und 2

8.7.4 Geräteinformationen

Im Untermenü Version können Informationen über das Gerät angezeigt werden, wie z. B:

- Modell;
- Version der Firmware.

Diese Informationen sind für jede Art von technischem Eingriff erforderlich.

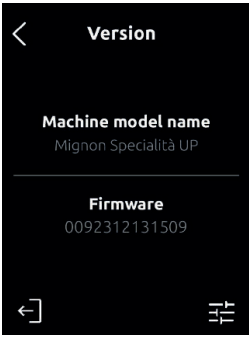


Fig. 8.12 - Geräteinformationen

8.8 Technisches Menü

Für den Zugriff auf das technische Menü muss man:

- Die Taste unten rechts auf den Bildschirmen des Hauptmenüs drücken;
- Das Passwort eingeben (wenn verlangt).

HINWEIS

Standardmäßig ist das Passwort für den Zugang zum technischen Menü deaktiviert.

Das technische Menü besteht aus den folgenden Untermenüs:

- Gesamtzähler
- Display-Helligkeit
- Dosis-Auswahlmodus
- Auswahlmodus dritte Dosis
- Aktivierungsmodus
- Alarm Wartung der Mahlscheiben
- Sprachen
- Standby
- Werksreset

8.8.1 Gesamtzähler

Im Untermenü Gesamtzähler können die Gesamtzähler für jede ausgegebene Dosis angezeigt werden.

HINWEIS

Die Gesamtzähler sind auch beim Zurücksetzen auf Werkseinstellungen nicht zurücksetzbar.

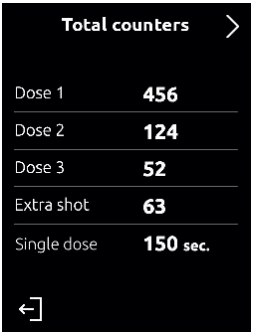


Fig. 8.13 - Gesamtzähler

8.8.2 Display-Helligkeit

Das Untermenü für die Display-Helligkeit ermöglicht die Einstellung der Helligkeit des Displays von 1 bis 6.

Um die Helligkeit des Displays zu erhöhen oder zu verringern, auf eines der 6 Kreis-Symbole drücken (Fig. 8.14 - Display-Helligkeit), von denen jedes einem anderen Helligkeitsgrad entspricht.

Fig. 8.14 - Display-Helligkeit

HINWEIS

Standardmäßig ist die Display-Helligkeit auf den maximalen Wert eingestellt.

8.8.3 Dosis-Auswahlmodus

Das Untermenü Dosis-Auswahlmodus ermöglicht es, die manuelle Dosisauswahl ein- oder auszuschalten (ON/OFF).

HINWEIS

Standardmäßig ist der manuelle Dosis-Auswahlmodus ausgeschaltet.

Bei aktivem Dosis-Auswahlmodus ist auf dem Hauptbildschirm keinerlei Dosis ausgewählt. Daher ist auf dem Hauptbildschirm die Dosis auszuwählen, die ausgegeben werden soll.

Wenn die Abgabe der gewählten Dosis beendet ist, muss die abzugebende Dosis erneut ausgewählt werden.

Im Dosis-Auswahlmodus wird bei Drücken des Mikroschalters der Mahlvorgang nicht aktiviert.

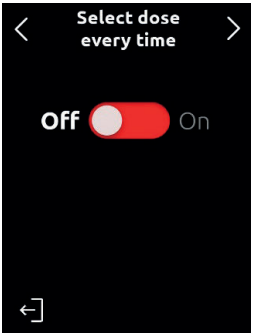


Fig. 8.15 - Dosis-Auswahlmodus

8.8.4 Auswahlmodus dritte Dosis

Das Untermenü für die Auswahl der dritten Dosis ermöglicht die Einstellung der dritten Dosis und des Modus Smart auf dem Display:

- Beide **OFF**: Einstellung Modus Extra Shot
- Funktion dritte Dosis **ON**: Einstellung Auswahl dritte Dosis
- Smart **ON**: Einstellung Modus Smart

HINWEIS

Standardmäßig ist der Auswahlmodus dritte Dosis ausgeschaltet.

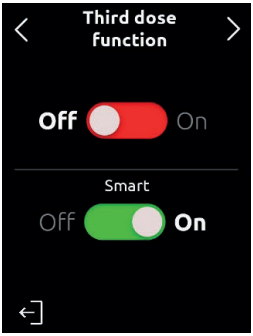


Fig. 8.16 - Auswahlmodus dritte Dosis

8.8.5 Mahlen Aktivierungsmodus

Im Untermenü Mahlen Aktivierungsmodus kann der Mahlvorgang aktiviert oder deaktiviert werden, indem man drückt:

- Die Dosiertaste auf dem Display;
- Die Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs (9 – Fig. 5.1);
- Sowohl die Dosiertaste auf dem Display als auch die Taste zur Aktivierung des Mahlvorgangs.

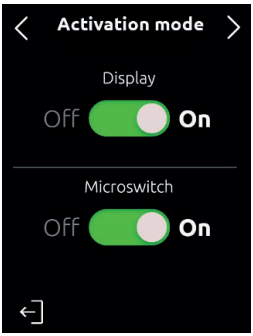


Fig. 8.17 - Aktivierungsmodus

8.8.6 Wartung der Mahlscheiben

Das Untermenü Wartung der Mahlscheiben ermöglicht das Einstellen und Zurücksetzen des Zählers für den Mahlscheibenwechsel sowie das Aktivieren oder Deaktivieren des Alarms Mahlscheibenwechsel.

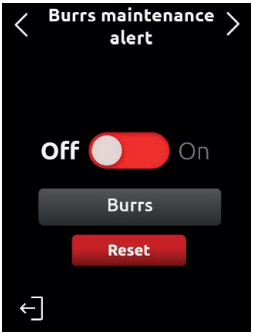


Fig. 8.18 - Alarm Wartung der Mahlscheiben

Zum Aktivieren oder Deaktivieren des Alarms Mahlscheibenwechsel, ON/OFF im entsprechenden Bildschirm Alarm Mahlscheibenwechsel drücken (Fig. 8.18 - Alarm Wartung der Mahlscheiben).

Wenn der Alarm Wartung der Mahlscheiben aktiv ist und die Mahlscheiben gewechselt werden müssen, erscheint das Symbol 4 (Fig. 5.2 - Hauptbildschirm) auf dem Hauptbildschirm.

Um den Zähler für den Mahlscheibenwechsel zurückzusetzen, die Taste RESET (Fig. 8.18 - Alarm Wartung der Mahlscheiben) drücken.

Nachdem der Zähler für den Mahlscheibenwechsel zurückgesetzt wurde, wird das Symbol 4 (Fig. 5.2 - Hauptbildschirm) auf dem Hauptbildschirm ausgeschaltet.

Im Untermenü Wartung der Mahlscheiben kann die Art der Mahlscheiben eingestellt werden. Nach Aktivierung des Alarms Wartung der Mahlscheiben kann die Art der Mahlscheiben ausgewählt werden.

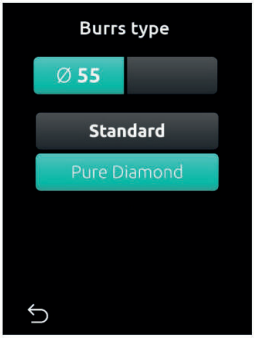


Fig. 8.19 - Art der Mahlscheiben

Um die Art der Mahlscheiben auszuwählen wie folgt vorgehen.

- Die Art der Mahlscheibe auswählen (Standard, Pure Diamond).
- Mit der Taste SPEICHERN bestätigen.

8.8.7 Sprache

Über das Untermenü Sprache kann die Sprache ausgewählt werden.

Die verwendete Sprache wird als Vorschau auf dem Display angezeigt.

Um die Sprache zu ändern, die entsprechende Taste drücken (siehe Fig. 8.20 - Sprache).

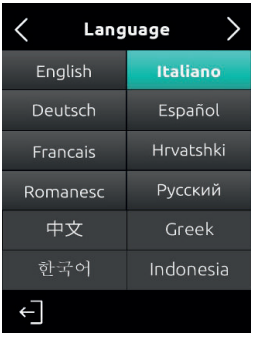


Fig. 8.20 - Sprache

8.8.8 Standby

Im Untermenü Standby kann der Standby-Modus aktiviert (**ON**), deaktiviert (**OFF**) und die Wartezeit bis zur Aktivierung festgelegt werden (Fig. 8.21 - Standby).

Wenn der Standby-Modus aktiviert ist, wird der Hauptbildschirm ausgeblendet und das Logo der Marke angezeigt. Um den Hauptbildschirm wieder zu aktivieren, auf eine beliebige Stelle des Bildschirms drücken.

Über die Tasten + und - können die Minuten der Inaktivität bis zur Aktivierung des Standby-Modus erhöht oder verringert werden.

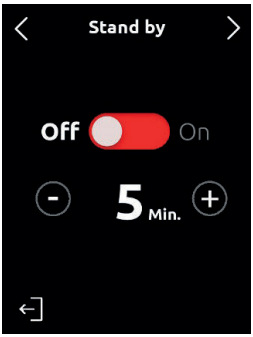


Fig. 8.21 - Standby

8.8.9 Wiederherstellung der Werkseinstellungen

Das Untermenü Wiederherstellung der Werkseinstellungen ermöglicht es, die Einstellungen der Maschine auf die Einstellungen des Herstellers zurückzusetzen.

Zur Wiederherstellung der Werkseinstellungen die Taste Reset drücken (Fig. 8.22 - Wiederherstellung der Werkseinstellungen).

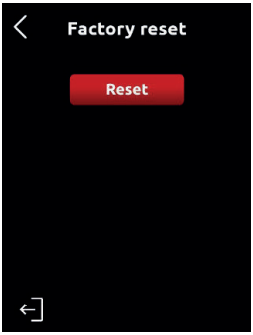


Fig. 8.22 - Wiederherstellung der Werkseinstellungen

9. Reinigung und Wartung

WARNUNG

Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie jegliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchführen. Diese dürfen nur von qualifizierten Wartungstechnikern durchgeführt werden.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder am Gerät selbst, um den Stecker aus der Stromversorgung zu ziehen.

WARNUNG

Reinigen Sie nur mit Produkten, die für die Verwendung mit Lebensmitteln zugelassen sind.

WARNUNG

Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen nur von qualifizierten Wartungstechnikern durchgeführt werden.

WARNUNG

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

9.1 Entnahme und Reinigung des Bohnenbehälters (nur für WARTUNGSPERSONAL)

WARNUNG

Ausbau und Reinigung des Behälters für Bohnenkaffee müssen von qualifizierten Wartungstechnikern durchgeführt werden.

HINWEIS

Der Kaffeebohnenbehälter muss mindestens einmal wöchentlich gereinigt werden.

Zur Reinigung des Bohnenbehälters wie folgt vorgehen.

- Nehmen Sie den Kaffeebohnenbehälter aus dem Gerät.
- Waschen Sie das Innere des Bohnenbehälters mit Wasser und milder Seife, um die ölige Schicht zu entfernen, die von den Kaffeebohnen zurückgeblieben ist.
- Spülen Sie den Behälter aus und trocknen Sie ihn gründlich ab.
- Wiederholen Sie den Vorgang für den Deckel des Bohnenbehälters.

9.2 Reinigung des Mahlwerks

Für die Reinigung des Mahlwerks wie folgt vorgehen.

- Nehmen Sie den Bohnenbehälter heraus und reinigen Sie dann das Mahlwerk mit einem Pinsel oder einem trockenen Tuch. Falls erforderlich, verwenden Sie einen Staubsauger oder einen Druckluftstrahl.
- Nach der Reinigung setzen Sie den Bohnenbehälter wieder ein.

HINWEIS

Für eine gründliche Reinigung verwenden Sie Mahlwerk-Reinigungstabletten oder für Lebensmittel zugelassene Produkte.

9.3 Wartung

ACHTUNG

Um einen einwandfreien Betrieb der Maschine zu gewährleisten, sind die Mahlscheiben alle 500 kg Kaffee zu überprüfen.

Zur Wartung der Maschine wie folgt vorgehen.

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und nehmen Sie den Bohnenbehälter heraus.
- Schrauben Sie die Schraube am Deckel und dann die darunter liegenden Schrauben zur Befestigung des oberen Mahlscheibenhalters ab.

10. Fehlersuche

Bei Störungen und Fehlern wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

11. Entsorgung des Geräts

WARNUNG

Das Gerät muss bei den zuständigen örtlichen Behörden unter Einhaltung der geltenden Abfallvorschriften entsorgt werden.

Beachten Sie bei der Entsorgung des Geräts die WEEE-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte 2012/19/EU. Das Gerät muss einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten übergeben werden.

Eine korrekte Entsorgung des Geräts hilft, negative Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt zu vermeiden; das Recycling der Materialien trägt zur Erhaltung der natürlichen Ressourcen bei.

Darüber hinaus führt die unbefugte Entsorgung des Geräts zur Anwendung der in den geltenden Vorschriften vorgesehenen Verwaltungssanktionen.

Für genauere Informationen zum Recycling dieses Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige Behörde, Ihren örtlichen Abfallentsorgungsdienst oder den Händler, den Sie beim Kauf gewählt haben.

Índice

1. Introducción 166
   - 1.1 Finalidad e importancia del manual 166
   - 1.2 Conservar el manual 166
   - 1.3 Cómo se lee el manual 167
2. Seguridad 168
   - 2.1 Transporte, desembalaje e instalación del aparato 169
   - 2.2 Uso del aparato 170
   - 2.3 Limpieza del aparato 171
   - 2.4 En caso de inactividad prolongada 171
   - 2.5 En caso de avería del aparato 172
   - 2.6 Uso indebido del aparato 172
3. Placa de identificación 173
4. Declaración de conformidad CE 174
5. Descripción del aparato 175
   - 5.1 Partes del aparato 175
   - 5.2 Pantalla 176
6. Datos técnicos 177
7. Regulaciones y uso del aparato 179
   - 7.1 Operaciones preliminares 179
   - 7.2 Regulación de la molienda 180
   - 7.3 Encendido del aparato 181
   - 7.4 Funcionamiento 181
     - 7.4.1 Función de arranque y parada 182
8. Programación de la máquina 182
   - 8.1 Pantalla principal 182
   - 8.2 Variación de la duración de las dosis 183
   - 8.3 Regulación de las dosis 183

Índice

8.3.1 Modalidad smart 183

8.4 Recetas 184

8.4.1 Guardar nueva receta 185
8.4.2 Editar o borrar receta 187
8.4.3 Desplazarse por la receta 187
8.4.4 Seleccionar la receta 188

8.5 Single Dose 189

8.6 Easy setting 190

8.7 Menú principal 190

8.7.1 Contadores parciales 191
8.7.2 Ajuste dosis extra 191
8.7.3 Contraseña 192
8.7.4 Información de la máquina 193

8.8 Menú técnico 194

8.8.1 Contadores totales 194
8.8.2 Brillo de pantalla 195
8.8.3 Modalidad selección dosis manual 196
8.8.4 Modalidad selección tercera dosis 197
8.8.5 Modalidad activación de molienda 198
8.8.6 Mantenimiento de los molinos 198
8.8.7 Idioma 200
8.8.8 Standby 200
8.8.9 Restablecer configuración de fábrica 201

9. Limpieza y mantenimiento 201

9.1 Desmontaje y limpieza del contenedor para café en granos (solo para TÉCNICO DE MANTENIMIENTO) 202

9.2 Limpieza del sistema de molienda 202

9.3 Mantenimiento 203

10. Búsqueda de averías 203

11. Eliminación del aparato 203

1. Introducción

1.1 Finalidad e importancia del manual

La máquina tratada en este manual de uso y mantenimiento es el molinillo de café:

MIGNON SPECIALITÀ SMART

El fabricante de este aparato es:

	CONTI VALERIO Via Luigi Longo, 39/41 50019 - Sesto Fiorentino (FI) ITALIA

El manual está destinado al usuario del aparato y se considera parte integrante del mismo. Con este manual se pretende facilitar información para el uso correcto del aparato y el mantenimiento adecuado, así como para proteger la seguridad del usuario.

El manual refleja el estado del aparato en el momento de su comercialización y cumple todas las leyes, directivas y normas vigentes en ese momento. Asimismo, el fabricante se reserva el derecho de modificar el manual sin obligación de actualizar las ediciones anteriores, salvo en casos excepcionales.

El uso indebido del aparato o distinto al que se describe en este manual excluye cualquier condición de garantía o responsabilidad del fabricante; el aparato solo debe ser utilizado por un adulto responsable.

1.2 Conservar el manual

Este manual siempre debe estar a disposición del usuario, que debe estar informado del uso correcto del aparato y de los riesgos residuales. Este manual debe guardarse en un lugar seco, limpio y protegido del calor, y debe utilizarse de forma que su contenido no resulte dañado total o parcialmente.

No retire, rompa ni reescriba partes del manual por ningún motivo. En caso de pérdida o si necesita más información, póngase en contacto con el establecimiento de venta o con el servicio de asistencia de Conti Valerio srl.

Hay que guardar este manual en un lugar seguro, ya que el fabricante no se hace responsable de los daños causados a personas o bienes, o en caso de incumplimiento de las instrucciones de uso, mantenimiento y seguridad del aparato.

El manual también debe conservarse durante todo el ciclo de vida del aparato y debe transmitirse a cualquier otro usuario o propietario posterior.

1.3 Cómo se lee el manual

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

Las figuras de este manual están numeradas consecutivamente según el capítulo correspondiente; por ejemplo, la figura 1.3 es la tercera figura del primer capítulo. Las referencias a las figuras se indican con la abreviatura Fig. seguida del número correspondiente. Ejemplo: " Fig. 1.3. Los componentes que aparecen en las figuras están marcados con letras o números, según corresponda. La referencia al componente C de la figura 2 del capítulo 3 se indica del modo siguiente: "véase C - Fig. 3.2" o "(C - Fig. 3.2)".

ATENCIÓN

Las figuras de este manual son representativas. Los componentes pueden variar de los representados.

En caso de duda, póngase en contacto con el servicio técnico.

Además de las instrucciones de funcionamiento y mantenimiento, este manual contiene información sobre la seguridad que requiere una atención especial. Esta información se indica con la simbología que se describe a continuación.

PELIGRO

Instrucción referida a una situación de peligro inminente que, de no evitarse, provoca la muerte instantánea o daños graves o permanentes para la salud.

ADVERTENCIA

Instrucción referida a una situación de peligro potencial que, de no evitarse, puede provocar la muerte instantánea o daños graves o permanentes para la salud.

ATENCIÓN

Instrucción referida a una situación de peligro potencial que, de no evitarse, podría causar daños menores relacionados con la seguridad de un aparato.

NOTA

Información adicional a las instrucciones anteriores sobre los mensajes de seguridad anteriores.

2. Seguridad

Lea atentamente todo el contenido de este manual antes de utilizar el aparato, ya que facilita información importante sobre la seguridad y el cumplimiento de las buenas prácticas de higiene al utilizar el aparato.

Ponga este manual a disposición de todo el personal que esté autorizado a utilizar el aparato.

NOTA

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

ADVERTENCIAS FUNDAMENTALES

A pesar de que el fabricante ha previsto razonablemente todas las medidas de seguridad posibles para garantizar la seguridad de los usuarios, las diversas condiciones de instalación y/o manipulación pueden crear situaciones incontrolables o imprevisibles. Por lo tanto, siempre hay que evaluar cualquier riesgo residual y tener en cuenta las siguientes recomendaciones:

a.) Leer todas las instrucciones.
b.) Para evitar el riesgo de descarga eléctrica, no sumergir el aparato en agua ni en líquidos de ningún tipo.
c.) Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de los 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin los conocimientos o la experiencia adecuados, si son supervisadas e instruidas en el uso del aparato. Los niños no deben limpiar el aparato sin supervisión.
d.) Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desconectar el aparato de la red eléctrica desenchufando la clavija. Para desconectarlo, sujetar la clavija y tirar del enchufe. No tirar nunca del cable de alimentación. Comprobar que el aparato esté apagado cuando no se esté utilizando o antes de montar y desmontar piezas para su limpieza.
e.) Evitar el contacto con piezas móviles o en movimiento.
f.) No utilizar el aparato con el cable dañado o si se ha caído. Si el aparato no funciona correctamente, hay que ponerse en contacto con el número de atención al cliente del fabricante para solicitar información, reparaciones o ajustes.
g.) El uso de accesorios no recomendados o vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
h.) No utilizar el aparato al aire libre.

i.) No dejar que el cable de alimentación cuelgue del borde de la encimera o la mesa.
j.) No dejar que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes, incluidas las hornillas.

ATENCIÓN

CONSERVAR ESTE MANUAL

2.1 Transporte, desembalaje e instalación del aparato

- El transporte y la instalación solo pueden ser realizados por personal técnico cualificado y autorizado.
- Al recibir el aparato, compruebe que la documentación de transporte sea correcta y corresponda al contenido.
- Compruebe que el revestimiento exterior del paquete no esté dañado.
- Después de desembalarlo, compruebe si el aparato presenta daños.
- Compruebe la integridad de los componentes y, en caso de defectos o daños en el aparato, póngase en contacto con el servicio técnico.
- No deje desatendidos los elementos de embalaje (cartón, celofán, grapas, poliestireno), ya que pueden resultar peligrosos, especialmente para los niños, si no se manipulan con cuidado o se utilizan de forma indebida.
- Instale el aparato en un ambiente interior seco y bien ventilado, lejos de fuentes de calor, vibraciones y humedad.
- Instale el aparato en un lugar donde solo pueda ser utilizado por personal formado e informado de los riesgos que conlleva su uso.
- No instale el aparato en un local donde se haga limpieza con chorros de agua (por ejemplo: cocina profesional).
- No instale el aparato en un entorno potencialmente explosivo o donde haya sustancias inflamables.
- No obstruya las aberturas o ranuras de ventilación o evacuación de calor.
- No instale el aparato en un entorno que pueda alcanzar temperaturas inferiores a 5 °C y superiores a 30 °C.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable a una distancia mínima de 20 mm de las paredes.
- Antes de conectar el aparato, compruebe que los datos de la placa de identificación se corresponden con los de la red de distribución eléctrica.
- La instalación debe cumplir las normas y reglamentos de seguridad vigentes en el país de instalación.
- Es obligatoria una toma de tierra, y la instalación ha de cumplir con la normativa vigente en el país de instalación.

- Está contraindicado el uso de adaptadores, regletas o prolongadores.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- El fabricante no se hace responsable de los accidentes causados por la no conformidad de los sistemas de alimentación del aparato.
- El propietario es responsable de preparar un lugar de instalación compatible con las limitaciones técnicas de la máquina

2.2 Uso del aparato

- El aparato solo está pensado para moler café tostado en grano; cualquier otro uso se considera indebido y, por tanto, peligroso.
- El aparato está destinado a un uso profesional.
- El aparato está destinado a su uso en aplicaciones comerciales (por ejemplo, empresas comerciales), pero no para la producción en serie continua de productos alimenticios.
- No utilice el aparato para fines que no sean los previstos.
- No utilice el aparato si el cable de alimentación está dañado.
- Durante el uso, coloque el aparato sobre una superficie horizontal y estable que pueda soportar el peso del aparato.
- El aparato solo debe ser utilizado por personal debidamente formado en los aspectos de seguridad e higiene y para utilizarlo de forma correcta.
- Este aparato puede ser utilizado por personas (excepto los niños de hasta 8 años) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o por personas sin los conocimientos o la experiencia adecuados si están supervisadas por una persona responsable de su seguridad y han recibido instrucciones sobre el uso del aparato.
- Cuando el aparato sea utilizado por niños mayores de 8 años, supervise las operaciones para evitar un uso indebido o peligroso del aparato.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- El uso del aparato por menores, con o sin supervisión de un adulto, no debe contravenir la normativa laboral local.
- No sumerja el aparato, el cable ni los enchufes en agua u otros líquidos, ni deje que las piezas internas del aparato entren en contacto con líquidos.
- No tire del cable de alimentación ni del aparato para desenchufarlo de la red eléctrica.
- No utilice el aparato con las manos mojadas o húmedas.
- No utilice el aparato cuando esté descalzo.
- No tire del enchufe por el cable ni lo toque con las manos mojadas.
- Desconecte el enchufe de la red eléctrica cuando no utilice el aparato.
- Antes de desenchufar, asegúrese de que el aparato está apagado.
- No obstruya las aberturas de ventilación o evacuación de calor, ni introduzca agua o líquidos de ningún tipo.
- No tape el aparato con elementos de cobertura, por ejemplo, un paño de cocina.
- Utilice el aparato exclusivamente en interiores y protegido de las condiciones climáticas externas.

No utilice el aparato al aire libre.

- Mientras el aparato esté en marcha, no introduzca cucharas, tenedores ni otros utensilios en la boquilla ni en el contenedor para café en granos para extraer cualquier elemento o intervenir en el aparato.
- No extraiga el porta filtro del aparato mientras se esté preparando el café.
- Para eliminar cualquier obstrucción de la boquilla, apague primero el aparato.
- Si un cuerpo extraño bloquea el motor, apague inmediatamente el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico.
- No exponga el aparato a la intemperie (sol, lluvia, heladas).
- No utilice accesorios no recomendados por el fabricante, ya que podrían provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones a las personas.
- No deje el cable de alimentación colgando de mesas o cestas, ya que los niños podrían tirar de él o tropezar con él accidentalmente.
- No coloque el cable de alimentación en zonas peligrosas.
- En caso de incendio, utilice dióxido de carbono (CO_2). No utilice extintores de agua o polvo.

2.3 Limpieza del aparato

- Antes de realizar cualquier trabajo de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la red eléctrica.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiar sus partes externas.
- Cuando limpie el aparato, no utilice chorros de agua, detergentes poco adecuados ni limpiadores de vapor.
- Al limpiar el aparato, utilice exclusivamente productos que garanticen la idoneidad de los materiales para el contacto con alimentos.
- Limpie la carrocería con un paño húmedo y séquela después con un paño seco no abrasivo.
- Para más información sobre la limpieza del aparato, consulte 9.

2.4 En caso de inactividad prolongada

En caso de inactividad prolongada del aparato, es necesario:

- Efectuar operaciones de limpieza que requieran la conexión eléctrica de la máquina (cap. 9);
- Apagar el aparato, desconectar el interruptor principal y desenchufarlo de la toma de corriente;
- Vaciar el contenedor para café en granos.

2.5 En caso de avería del aparato

- En caso de avería, apague el aparato, desconecte el interruptor principal y póngase en contacto con el servicio técnico.
- Si el cable de conexión eléctrica está dañado, apague el aparato y póngase en contacto con el servicio técnico para su sustitución.
- Para efectuar una reparación, póngase en contacto con el servicio técnico y solicite piezas de repuesto originales.

2.6 Uso indebido del aparato

- El uso del aparato que no esté contemplado en este manual se considera indebido y, por tanto, peligroso.
- El fabricante no se hace responsable de los daños provocados por un uso indebido.

ATENCIÓN

El incumplimiento de las instrucciones de este manual puede menoscabar la integridad del aparato y anular la garantía.

3. Placa de identificación

La placa de identificación (véase Fig. 3.1) va aplicada directamente al aparato.

La placa de identificación lleva los datos siguientes.

1. Datos de identificación del fabricante
2. Modelo de aparato
3. Código del aparato
4. Número de serie
5. Código de producto
6. Peso
7. Potencia
8. Tensión
9. Frecuencia
10. T on / T off
11. Logotipos de certificación

ATENCIÓN

No extraiga la placa de identificación. En caso de que la placa de identificación esté deteriorada o ya no sea legible, póngase en contacto con el servicio técnico.

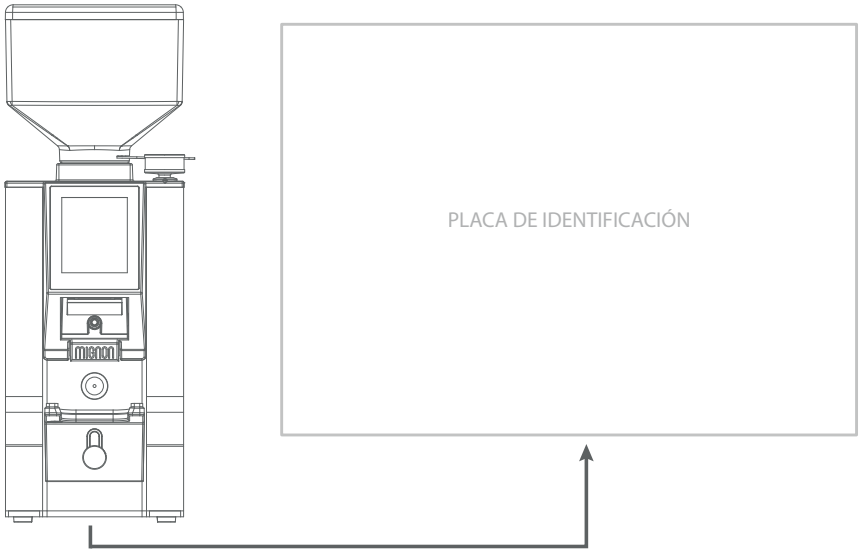


Fig. 3.1 - Placa de identificación

4. Declaración de conformidad CE

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:

MACINACAFFE' MODELLO:
COFFEE GRINDER MODEL:
MEx; MPy; MLz; SD
MEx: where x can be: B, E, A, M or U
MPy: where y can be: B, E, T, A or M
MLz: where z can be: A or B

VERSIONE /*VERSION* **: 220-240V/50-60Hz; 220V/60Hz**
EQUIPAGGIATE CON DOSATORE ELETTRONICO
MATRICOLA DAL /*SERIAL Nr. FROM* **: XX XXX 24 09 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 - EMC Directive 2014/30/EU
RoHS Directive 2011/65/EU - WEEE
Directive 2012/19/EU – Directive 2009/125/CE – Directive EC/1275/2008 – Directive 2015/863/EU

Ed è conforme alle normative:
following the provisions of the regulation:

EN 60335-2-14:2006 + A1:2008 + A11:2012 + A12:2016 used in conjunction with EN 60335-1:2012 + AC:2014 + A11:2014 + A13:2017 + A1:2019 + A14:2019 + A2:2019 + A15:2021 EN 62233:2008
IEC 60335-1:2010, IEC 60335-1:2010/AMD1:2013, IEC 60335-1:2010/AMD2:2016
IEC 60335-2-14:2016, IEC 60335-2-14:2016/AMD1:2019

CISPR 14-1:2020,CISPR 14-2:2020, IEC 61000-3-2:2018, IEC 61000-3-2:2018/AMD1:2020, IEC 61000-3-3:2013, IEC 61000-3-3:2013/AMD1:2017, IEC 61000-3-3:2013/AMD2:2021

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

Sesto Fiorentino, 16 October 2024
Filippo Conti, Legal Representative
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 0554200017 - fax +39 0554200018
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
IVA e Cod. Fisc. 02004960487

Fig. 4.1 - Facsímil de la Declaración de conformidad CE

5. Descripción del aparato

5.1 Partes del aparato

Para las piezas del aparato, véase Fig. 5.1.

1. Tapa del recipiente
2. Contenedor para café en granos versión estándar: 300 g
3. Lengüeta de apertura/cierre del contenedor para café en granos
4. Pomo de ajuste de la molienda
5. Pantalla táctil
6. Boquilla dispensadora
7. Botón de encendido (I=ON,O=OFF)
8. Horquilla porta filtro
9. Botón de activación de la molienda

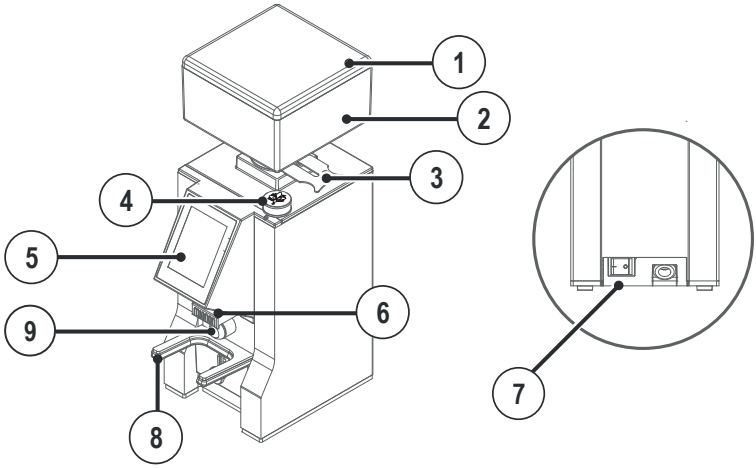


Fig. 5.1 - Descripción del aparato

5.2 Pantalla

Para la descripción de la pantalla, consulte. Fig. 5.2

1. Tecla + duración de la dosis
2. Tecla - duración de la dosis
3. Duración de la dosis
4. Alerta mantenimiento de los molinos
5. Símbolo de bloqueo de la duración activa
6. Nombre de la receta/dosis seleccionada
7. Indicador de distancia del molino
8. Valor de la distancia del molino
9. Tecla de dosis 1
10. Tecla de dosis 2
11. Tecla de shot/ dosis extra 3/Smart
12. Tecla de recetas
13. Tecla de Menú principal
14. Tecla Single dose/Manual

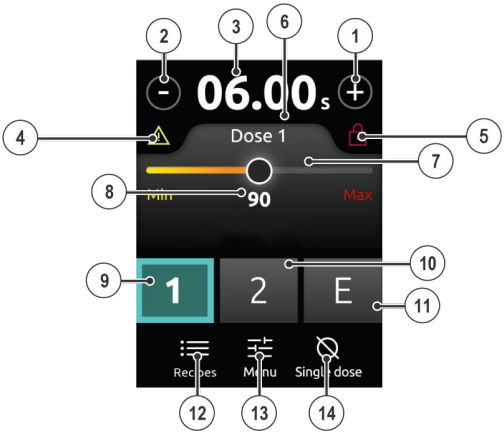


Fig. 5.2 - Pantalla principal

6. Datos técnicos

NOTA

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

	Modelo		
	SPECIALITÀ SMART		
Modelo de certificación	MEU		
Voltaje (V)	220-240		110-120
Frecuencia (Hz)	50-60		
Corriente (A)	3.1		2
Absorción (W)	310	310	
Revoluciones por minuto (rpm)*	1350	1630	1630
Productividad (g/s)	1,8-2,5 (espresso) 2,3-3,2 (infusión)		
Peso en vacío (kg)	6,5		
Capacidad del contenedor para café en granos versión ESTÁNDAR (g)	300		
Altura (mm)*	348		
Ancho (mm)*	120		
Profundidad (mm)*	191		
Diámetro de los molinos (mm)	55		

Ton: 60s

Toff: 120s

NOTA

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

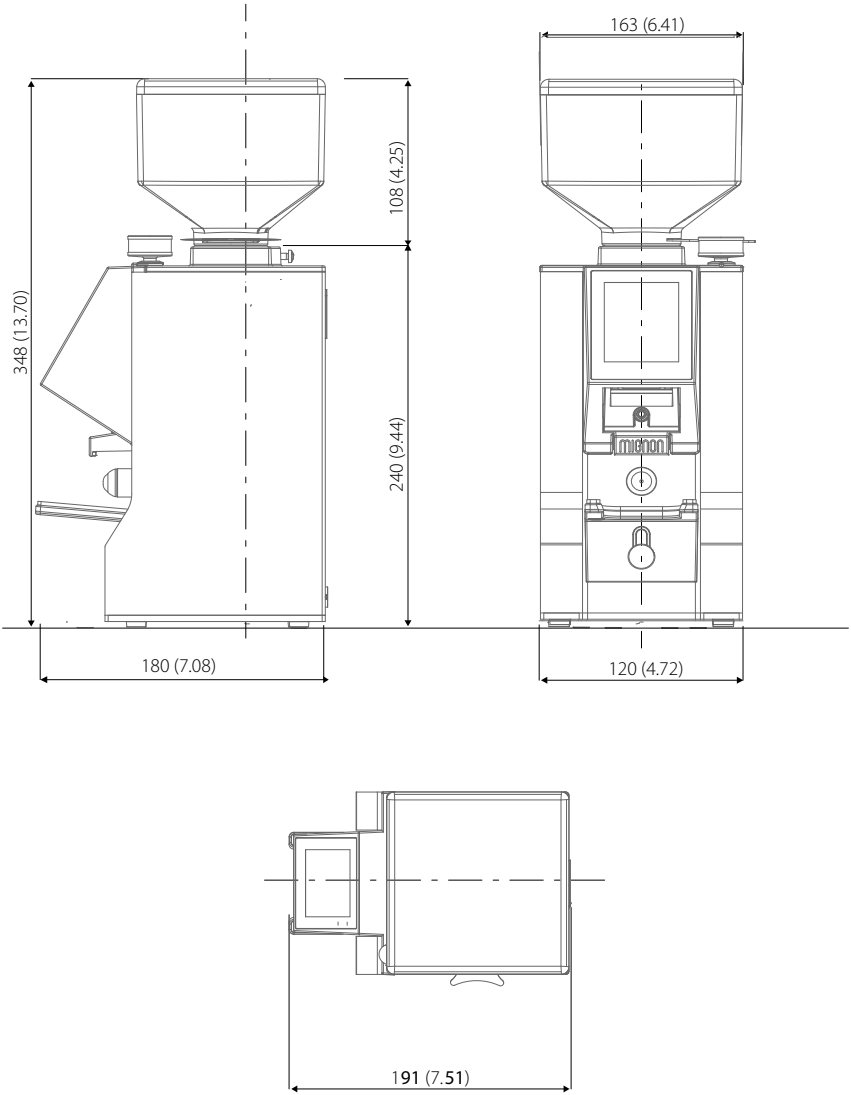


Fig. 6.1 - Datos técnicos

7. Regulaciones y uso del aparato

7.1 Operaciones preliminares

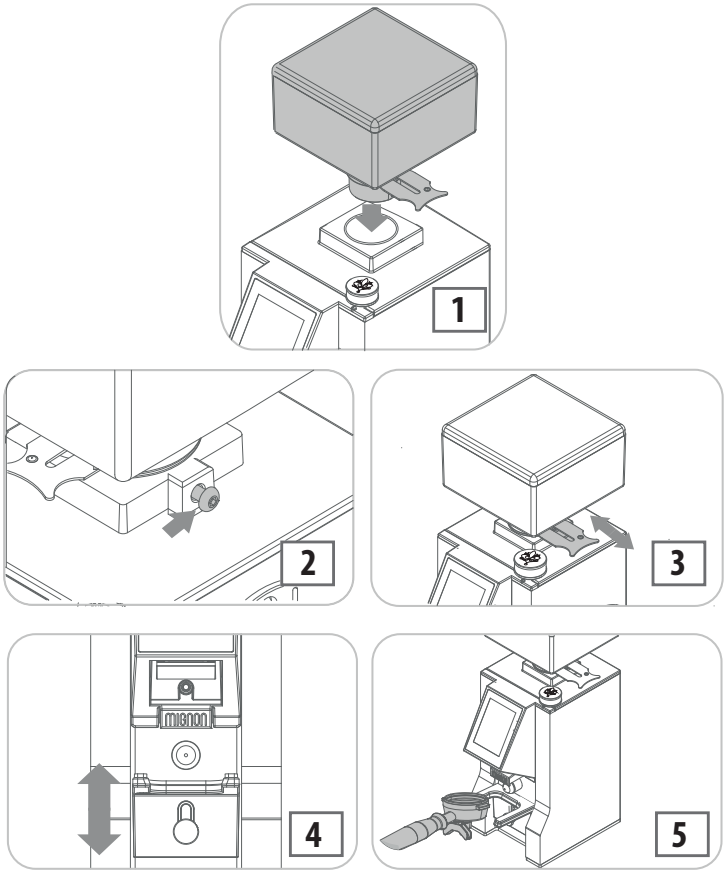


Fig. 7.1 - Operaciones preliminares

- Introduzca el contenedor para café en granos en el alojamiento oportuno (1 - Fig. 7.1), colocándolo con el orificio alineado con el tornillo de la parte posterior (2 - Fig. 7.1).
- Empuje la lengüeta para que no pasen los granos de café (3 - Fig. 7.1).
- Retire la tapa del contenedor y llénelo de granos de café.
- Vuelva a colocar la tapa y tire de la lengüeta para dejar pasar los granos.
- Fig. 7.1Desenrosque el mando (4 -) para ajustar la altura de la horquilla portafiltro. Apriete el mando una vez encontrada la altura deseada de la horquilla portafiltro.

7.2 Regulación de la molienda

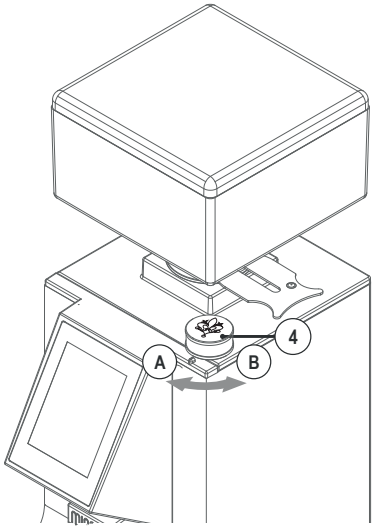


Fig. 7.2 - Regulación de los molinos

Para regular la molienda, gire el mando oportuno (4 - Fig. 7.2).

- A. Molienda más fina.
- B. Molienda más gruesa.

Girando el mando, se puede visualizar en la pantalla principal la distancia entre los molinos asociada al tipo de molienda seleccionada (8 - Fig. 5-2).

NOTA

La regulación de la molienda es progresiva, así que hágala gradualmente y activando la molienda cuando la regulación sea hacia una granulometría más fina.

ATENCIÓN

Si se gira el mando con el motor parado, el aparato puede bloquearse.

7.3 Encendido del aparato

- Coloque el interruptor en la posición de encendido (7 Fig. 5.1).
- Cuando se enciende, la pantalla muestra el logotipo y, a continuación, la pantalla operativa.

NOTA

Cuando se enciende por primera vez, el aparato aparece configurado con los datos de fábrica. Cada vez que se enciende de nuevo, la máquina se configura como en la última modalidad antes de apagarse.

7.4 Funcionamiento

- Seleccione la dosis que se ha de dispensar utilizando los botones correspondientes (9,10, 11, - Fig. 5.2).
- Coloque el vaso del porta filtro en la horquilla (8 - Fig. 5.1), procurando que el porta filtro quede precisamente debajo de la boquilla dispensadora (6 - Fig. 5.1).
- Pulse otra vez el botón de dosis seleccionado o el botón frontal (9,10, 11, - Fig. 5.2) (9 Fig. 5.1).
- Cuando termina la dispensación, el tiempo de molienda vuelve al valor configurado y el aparato está listo para hacer una nueva molienda.

NOTA

La dispensación finaliza una vez transcurrido el tiempo establecido en la programación. Si se selecciona la dosis progresiva, la dispensación finaliza pulsando el botón "stop".

ATENCIÓN

Se puede interrumpir la dispensación automática antes de que finalice el tiempo de molienda.

Para detener o reiniciar la dispensación antes de que finalice el tiempo de molienda, haga lo siguiente.

- Pulse el botón de la dosis seleccionada, o el botón de activación frontal, para interrumpir la dispensación.
- Pulse de nuevo el botón de la dosis seleccionada o el botón de activación frontal para reanudar la dispensación.
- Mantenga pulsado otro botón de dosis durante unos instantes para finalizar la dispensación.
- Cuando termina la dispensación, el tiempo de molienda vuelve al valor configurado y el aparato está listo para hacer una nueva molienda.

7.4.1 Función de arranque y parada

La función de arranque y parada permite interrumpir o reiniciar la molienda pulsando el botón de la dosis o el botón de activación de la molienda.

En la condición de parada, el tiempo de molienda en la pantalla (3 - Fig. 5.2) parpadea.

Para restablecer la duración de las dosis a su valor inicial, pulse durante 2 segundos el tiempo de molienda parpadeante (3 - Fig. 5.2).

NOTA

Cuando parpadea la duración de la dosis, todos los botones del aparato están inactivos excepto el botón de las dosis.

Para reanudar la molienda, pulse de nuevo el botón de las dosis o el botón de activación de la molienda.

NOTA

La dosis se restablece automáticamente al cabo de 30 segundos.

8. Programación de la máquina

8.1 Pantalla principal

A través de la pantalla principal (Fig. 5.2), se puede acceder a las funciones siguientes.

- Variación de la duración de las dosis
- Regulación de las dosis
- Recetas
- Single Dose
- Easy settign
- Menu principal
- Menu técnico

8.2 Variación de la duración de las dosis

Para disminuir o aumentar la dosis seleccionada, pulse los botones + y - de la pantalla principal (1, 2 - Fig. 5.2). La variación por cada dosis es de 0,1 segundos.

Para realizar una variación progresiva de la duración de la dosis con tendencia creciente, mantenga pulsado uno de los dos botones + o - (1, 2 - Fig. 5.2).

Para bloquear la regulación de la duración de las dosis, pulse simultáneamente + y - (1, 2 - Fig. 5.2) durante 2 segundos. Si el ajuste del tiempo de dosificación está bloqueado, en la pantalla aparece el icono (5 -Fig. 5.2) y los botones + y - (1, 2 -Fig. 5.2) quedan inactivos.

Para desbloquear la regulación de la duración de las dosis, pulse simultáneamente + y - (1, 2 - Fig. 5.2) durante 2 segundos.

8.3 Regulación de las dosis

Para seleccionar la dosis que se quieren regular, pulse los botones 1, 2, E (9,10, 11 - Fig. 5.2).

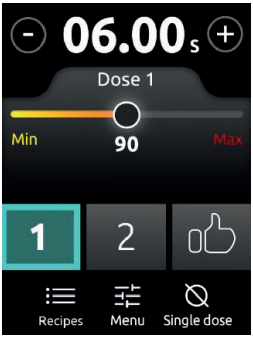
Tras seleccionar la dosis, la molienda puede activarse desde el microinterruptor o la pantalla.

8.3.1 Modalidad smart

El modalidad smart puede activarse o desactivarse en la función de tercera dosis.

Si la función smart está activada, el icono sustituye al icono del extra-shot (Fig. 8.0 - Modalidad smart 1).

La modalidad smart está activada por defecto en los molinillos de café Mignon Specialità Smart.



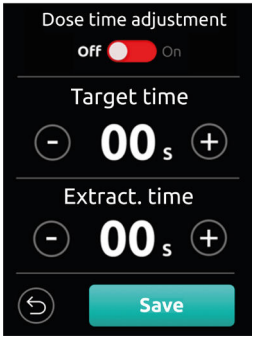


Fig. 8.0 - Modalidad smart 1 y 2

Pulse para modificar los siguientes parámetros (Fig. 8.0 - Modalidad smart 2).

- Tiempo de extracción: tiempo de extracción efectivo que debe introducir el usuario. Por defecto, este último equivale al valor del tiempo objetivo.

- Tiempo objetivo: tiempo de referencia para la modalidad smart. Por defecto, es de 25 segundos.

Pulse el botón Confirmar:

- si el tiempo de extracción está dentro de ± 2 s respecto al tiempo objetivo, la pantalla vuelve a la pantalla de inicio, mostrando la distancia de los molinos en color verde (por ejemplo, 90).
- si el tiempo de extracción está fuera de este rango, la pantalla vuelve a la pantalla inicial sugiriendo el punto de granulometría que el usuario debe alcanzar girando el mando.

Si "Ajuste del tiempo de dosificación" está activado, una vez que se pulse Guardar, el modo Smart no solo sugerirá la granulometría, sino que también corregirá automáticamente el tiempo de dosificación (tanto para la Dosis 1 como para la Dosis 2).

NOTA

La corrección de la Dosis 1 está calibrada para un solo café.

La corrección de la Dosis 2 está calibrada para un café doble.

8.4 Recetas

A través del menú de recetas (12 - Fig. 5.2), se pueden realizar las operaciones siguientes.

- Guardar una nueva receta
- Editar una receta existente
- Desplazarse por la receta
- Seleccionar la receta

Para acceder al menú de recetas, pulse el botón de recetas (12 - Fig. 5.2).

8.4.1 Guardar nueva receta

15. Botón para guardar nueva receta
16. Lista de recetas seleccionables
17. Editar receta
18. Borrar receta
19. Botón de desplazamiento por la lista de recetas

Fig. 8.1 - Pantalla de recetas 1

Pulse en "guardar nueva receta" (15 - Fig. 8.1), para guardar los ajustes seleccionados en la pantalla principal.

Para acceder a la información que define una receta, pulse el botón Editar receta (17 - Fig. 8.1).

Los tres elementos editables por el usuario dentro del menú de recetas son los siguientes.

- **Burrs:** distancia de las fresas.
- **Dose 1 time:** tiempo de dispensación de la dosis 1.
- **Dose 2 time:** tiempo de dispensación de la dosis 2.
- **Input Weight**: peso del café molido.
- **Output Weight**: cantidad de bebida extraída.
- **Extraction time**: duración de la extracción.

Fig. 8.2 - Pantalla de recetas 2

Fig. 8.3 - Pantalla de recetas 3

Al pulsar cada uno de estos elementos se abre la pantalla de ajuste del parámetro (Fig. 8.4 - Pantalla de recetas 4).

Tras editar estos elementos, pulse el botón Guardar.

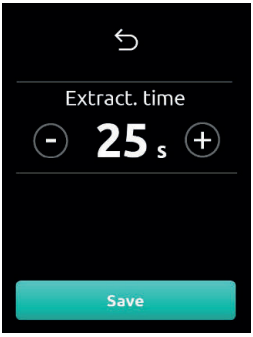


Fig. 8.4 - Pantalla de recetas 4

8.4.2 Editar o borrar receta

Pulse el icono 17 (Fig. 8.1 - Pantalla de recetas 1) para editar una receta.

Para la lógica de funcionamiento, véase el apart. 8.2.1.

Pulse el icono 18 (Fig. 8.1 - Pantalla de recetas 1) para borrar una receta.

NOTA

Para borrar definitivamente una receta, pulse el botón de confirmación.

8.4.3 Desplazarse por la receta

Pulse el icono 19 (Fig. 8.1 Pantalla de recetas 1) para desplazarse por la lista de recetas. Esta última puede contener hasta 8 recetas diferentes

8.4.4 Seleccionar la receta

Para seleccionar una receta, haga clic en la receta deseada y luego en la tecla de marca situada en la esquina inferior derecha para confirmar.

Para anular la selección de una receta, pulse de nuevo en la receta deseada.

NOTA

Solo se puede seleccionar una receta tras otra.

Tras seleccionar la receta, la pantalla principal muestra lo siguiente.

- La duración de la dosis 1, que corresponde al tiempo establecido en la receta seleccionada.
- La duración de la dosis 2, que corresponde al tiempo establecido en la receta seleccionada.
- La duración de la dosis extra, que no varía.
- La duración de las dosis 3 (si existe esta opción), que no varía.
- El nuevo punto de distancia de los molinos que hay que alcanzar.

Además, si el punto de distancia de los molinos guardado en la receta seleccionada es diferente del punto medido efectivo, la pantalla se vuelve de color amarillo (Fig. 8.5 - Pantalla de receta 5) y se estructura de la manera siguiente.

20. Punto de distancia de los molinos de destino
21. Punto de distancia efectivo de los molinos
22. Nombre de la receta

Fig. 8.5 - Pantalla de recetas 5

NOTA

La orientación de la flecha entre (20) y (21) indica si ha de reducirse (<) o aumentarse (>) la distancia de los molinos.

Una vez alcanzado el punto de la distancia de los molinos (20), la pantalla se vuelve de color verde. Si se supera este valor, la pantalla sigue de color amarillo.

8.5 Single Dose

Para entrar en la modalidad Single Dose, pulse el botón 14 en la pantalla principal (Fig. 5.2 - Pantalla principal).

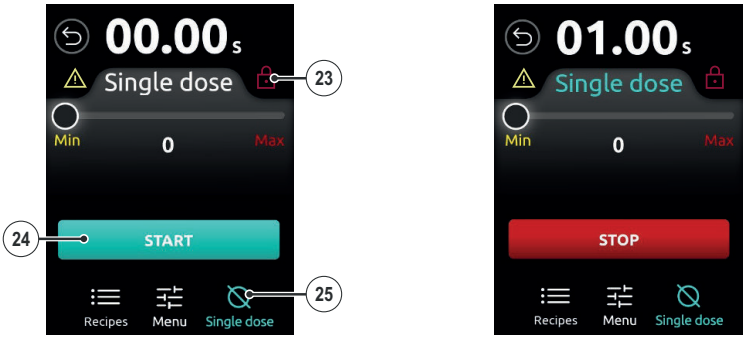


Fig. 8.6 - Single dose 1 y 2

NOTA

El botón single dose (25 - Fig. 8.6 - Single dose), si es de color verde, indica que la modalidad single dose está activa.

Para salir de la modalidad single dose, hay que:

- Pulsar el botón Atrás situado en la parte superior izquierda de la pantalla,

o

- Pulsar de nuevo el botón single dose.

8.6 Easy setting

La pantalla easy setting facilita el proceso de regulación del grado de molienda. Esta modalidad muestra el punto granulométrico actual y la rueda granulométrica en relación con el tipo de extracción que queremos, como se muestra en Fig. 8.7- Easy setting.

Fig. 8.7 - Easy setting

8.7 Menú principal

Para entrar en el menú principal, pulse el botón 13 en la pantalla principal (Fig. 5.2 - Pantalla principal).

NOTA

No se necesita ninguna contraseña para acceder al menú de usuario.

El menú principal consta de los submenús siguientes.

- Contadores parciales
- Ajuste dosis extra
- Contraseña
- Versión del firmware

8.7.1 Contadores parciales

El submenú contadores parciales permite visualizar y poner a cero las dosis parciales dispensadas.

Para reiniciar los contadores parciales, pulse el botón de reinicio (Fig. 8.8 - Contadores parciales).

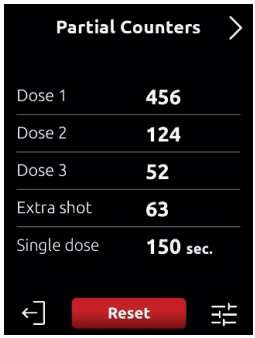


Fig. 8.8 - Contadores parciales

8.7.2 Ajuste dosis extra

Para acceder a ajuste dosis extra, pulse el botón E (Fig. 5.2 - Pantalla principal).

Fig. 8.9 - Contadores parciales

El ajuste dosis extra permite fijar la duración de la dosis extra entre un mínimo de 0,2 segundos y un máximo de 1 segundo.

Pulse los botones + y - para aumentar o disminuir la duración de la dosis extra.

8.7.3 Contraseña

El submenú contraseña sirve para activar o desactivar la contraseña del aparato.

Cuando está activada, la contraseña sirve para acceder al menú técnico y, por tanto, bloquear o desbloquear el ajuste de la dosis, así como desactivar la contraseña.

Para establecer la contraseña, ha de hacer lo siguiente:

- Pulse ON;
- Introduzca un código de 4 dígitos;
- Pulse CONFIRMAR;
- Vuelva a escribir el código de 4 dígitos que había introducido;
- Pulse GUARDAR.

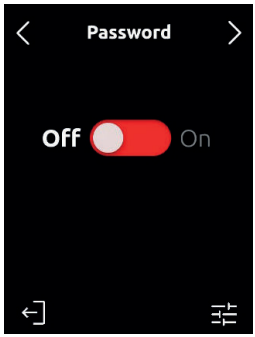
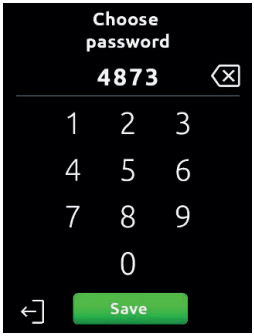


Fig. 8.10 - Contraseña 1

Para cambiar la contraseña, ha de hacer lo siguiente:

- Pulse la tecla CONFIGURAR;
- Introduzca la contraseña ha había elegido previamente;
- Pulse la tecla ADELANTE;
- Introduzca la nueva contraseña;
- Confirme la nueva contraseña.



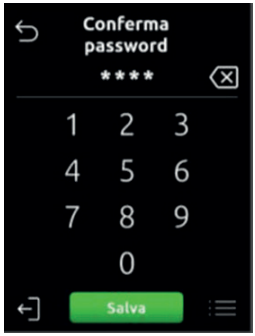


Fig. 8.11 - Contraseñas 1 y 2

8.7.4 Información de la máquina

El submenú información le deja ver información del aparato como:

- Modelo
- Versión del firmware.

Necesitará esta información para cualquier tipo de solicitud de intervención técnica.

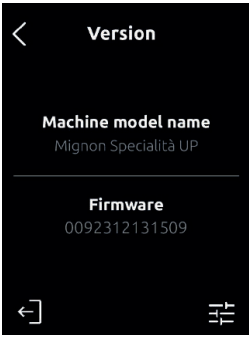


Fig. 8.12 - Información de la máquina

8.8 Menú técnico

Para acceder al menú técnico, ha de hacer lo siguiente:

- Pulse el botón situado en la parte inferior derecha de las pantallas del menú principal;
- Introduzca la contraseña (cuando sea necesario).

NOTA

Por defecto, la contraseña de acceso al menú técnico está desactivada.

El menú técnico consta de los submenús siguientes:

- Contadores totales
- Brillo de pantalla
- Modalidad selección dosis manual
- Modalidad selección tercera dosis
- Modalidad de activación
- Alerta mantenimiento de los molinos
- Idiomas
- Standby
- Restablecimiento de fábrica

8.8.1 Contadores totales

El submenú contadores totales sirve para visualizar los contadores totales de cada dosis dispensada.

NOTA

Los contadores totales no pueden resetearse ni siquiera con el restablecimiento de fábrica.

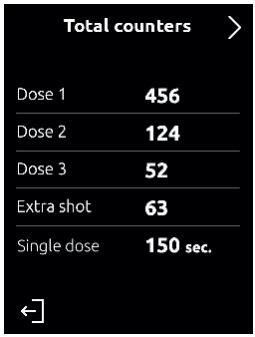


Fig. 8.13 - Contadores totales

8.8.2 Brillo de pantalla

El submenú brillo de pantalla sirve para configurar el brillo de la pantalla de 1 a 6.

Para aumentar o disminuir el brillo de la pantalla, pulse uno de los 6 iconos esféricos (Fig. 8.14 - Brillo de pantalla), cada uno de los cuales corresponde a un grado de brillo diferente.

Fig. 8.14 - Brillo de pantalla

NOTA

Por defecto, el brillo de pantalla está ajustado al valor máximo.

8.8.3 Modalidad selección dosis manual

El submenú modalidad selección dosis manual sirve para activar o desactivar (ON/OFF) la selección manual de la dosis.

NOTA

Por defecto, la modalidad selección dosis manual está desactivada.

En la modalidad selección dosis manual activa, no se selecciona ninguna dosis en la pantalla principal. Por lo tanto, en la pantalla principal, seleccione la dosis a dispensar.

Cuando termine de dispensar la dosis seleccionada, seleccione de nuevo la dosis a dispensar.

En la modalidad selección dosis manual, la pulsación del microinterruptor no activa la molienda.

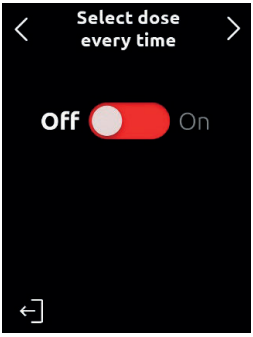


Fig. 8.15 - Modalidad de selección manual de la dosis

8.8.4 Modalidad selección tercera dosis

El submenú modalidad selección tercera dosis sirve para configurar la tercera dosis y la modalidad Smart en la pantalla:

- si ambas **OFF**: active la modalidad Extra Shot
- si Función tercera dosis **ON**: active la selección tercera dosis
- si Smart **ON**: active la modalidad Smart

NOTA

Por defecto, la modalidad selección tercera dosis está desactivada.

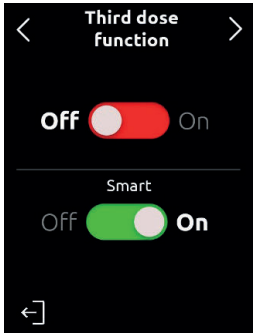


Fig. 8.16 - Modalidad selección tercera dosis

8.8.5 Modalidad activación de molienda

El submenú modalidad activación de molienda sirve para activar o desactivar la molienda pulsando:

- El botón dosis en la pantalla;
- El botón de activación de la picadora (9 - Fig. 5.1);
- Tanto el botón dosis de la pantalla como el botón de activación de la molienda.

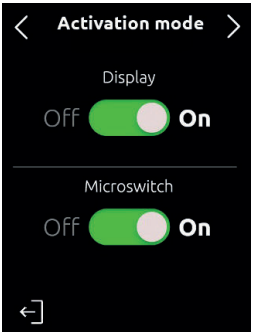


Fig. 8.17 - Modalidad de activación

8.8.6 Mantenimiento de los molinos

El submenú mantenimiento de los molinos sirve para configurar y poner a cero el contador de cambio de los molinos, así como activar o desactivar la alarma de cambio de los molinos.

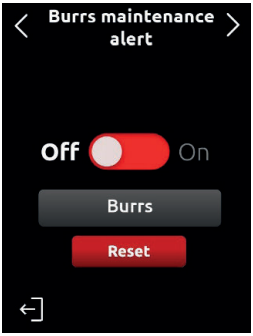


Fig. 8.18 - Alerta mantenimiento de los molinos

Para activar o desactivar la alarma de cambio de los molinos, pulse ON/OFF en la pantalla de alerta de cambio de los molinos (Fig. 8.18 - Alerta mantenimiento de los molinos).

Cuando la alerta mantenimiento de los molinos está activa y hay que cambiar los molinos, aparece el icono 4 en la pantalla principal (Fig. 5.2 - Pantalla principal).

Para reiniciar el contador de cambios de los molinos, pulse el botón RESET (Fig. 8.18 - Alerta mantenimiento de los molinos).

Tras reiniciar el contador de cambios de los molinos, se apaga el icono 4 (Fig. 5.2 - Pantalla principal) de la pantalla principal.

En el submenú mantenimiento de los molinos se puede configurar el tamaño y el tipo de molinos. Una vez activada la alerta de mantenimiento de los molinos, se puede seleccionar el tipo de molino.

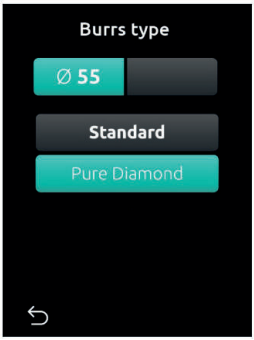


Fig. 8.19 - Tipo de molinos

Para seleccionar el tipo de los molinos, siga estos pasos.

- Seleccione el tipo de molino (Estándar, Pure Diamond).
- Pulse el botón GUARDAR para confirmar.

8.8.7 Idioma

El submenú idioma sirve para seleccionar el idioma.

El idioma que se utiliza aparece en la pantalla.

Para cambiar el idioma, pulse el botón correspondiente (véase Fig. 8.20 - Idioma).

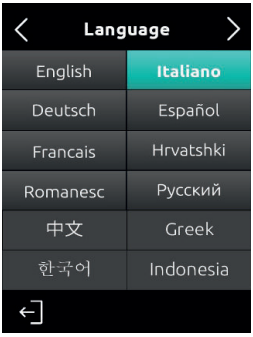


Fig. 8.20 - Idioma

8.8.8 Standby

El submenú standby sirve para activar **(ON**), desactivar**(OFF)** y configurar los minutos de espera de la modalidad stand-by (Fig. 8.21 - Standby).

Cuando la modalidad stand-by está activa, la pantalla principal queda sustituida por el logotipo de la marca. Por lo tanto, para reactivar la pantalla principal, pulse en cualquier lugar de la pantalla.

Para aumentar o disminuir los minutos de inactividad antes de que se active la modalidad de espera, pulse los botones + y -.

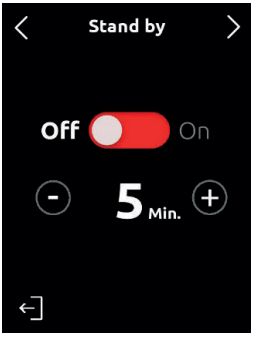


Fig. 8.21 - Stand-by

8.8.9 Restablecer configuración de fábrica

El submenú restablecer los datos de fábrica sirve para restablecer la configuración del aparato según la establecida por el fabricante.

Para restablecer la configuración de fábrica, pulse el botón Reset (Fig. 8.22 - Restablecer configuración de fábrica).

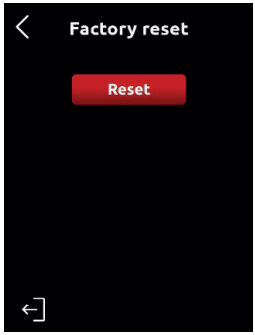


Fig. 8.22 - Restablecer configuración de fábrica

9. Limpieza y mantenimiento

ADVERTENCIA

Desconecte el aparato de la fuente de alimentación antes de realizar cualquier operación de limpieza y mantenimiento, que debe ser realizada únicamente por técnicos de servicio cualificados

No tire del cable de alimentación ni del propio aparato para desconectar el enchufe de la toma de corriente

ADVERTENCIA

Limpie solo con productos autorizados para uso alimentario.

ADVERTENCIA

Sólo técnicos de servicio cualificados deben realizar las operaciones de mantenimiento y limpieza.

ADVERTENCIA

No realice reparaciones precarias ni utilice piezas de repuesto que no sean originales.

9.1 Desmontaje y limpieza del contenedor para café en granos (solo para TÉCNICO DE MANTENIMIENTO)

ADVERTENCIA

El desmontaje y la limpieza del contenedor para café en granos deben ser realizados sólo por un técnicos de servicio cualificados .

NOTA

Limpie el contenedor para café en granos al menos una vez a la semana.

Para limpiar el contenedor para café en granos, siga estos pasos.

- Retire el contenedor para café en granos del aparato.
- Lave el recipiente por dentro con agua y jabón suave, eliminando la capa aceitosa que hayan dejado los granos de café, y séquelo bien.
- Enjuague el contenedor para café en granos y séquelo.
- Repita este procedimiento para la tapa del contenedor para café en granos.

9.2 Limpieza del sistema de molienda

Para limpiar el sistema de molienda, siga estos pasos.

- Retire el contenedor para café en granos y, a continuación, limpie el sistema de molienda con un cepillo o un paño seco. Si es necesario, utilice un aspirador o un chorro de aire comprimido.
- Después de la limpieza, vuelva a colocar el contenedor para café en granos.

NOTA

Para hacer una limpieza a fondo, utilice pastillas de limpieza para molinos o productos autorizados para uso alimentario.

9.3 Mantenimiento

ATENCIÓN

Para garantizar el funcionamiento correcto del aparato, inspeccione los molinos cada 500 kg de café.

Para hacer el mantenimiento del aparato, realice las operaciones siguientes.

- Desconecte el aparato de la red eléctrica y extraiga el contenedor para café en granos.
- Desenrosque el tornillo situado en la tapa y, a continuación, desenrosque los tornillos de abajo que fijan el porta molino superior.

10. Búsqueda de averías

En caso de duda, póngase en contacto con el servicio técnico.

11. Eliminación del aparato

ADVERTENCIA

El aparato debe desecharse en los centros locales autorizados en pleno cumplimiento de la normativa vigente en materia de residuos.

Al desechar el aparato, siga las directrices de la Directiva sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos 2012/19/UE (RAEE). A continuación, el aparato debe entregarse en un punto de recogida adecuado para el reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos.

Una clasificación correcta del aparato ayuda a evitar efectos negativos sobre la salud y el medio ambiente; Promover el reciclaje de materiales contribuye a preservar los recursos naturales.

Además, la eliminación por medios no autorizados del aparato conlleva la aplicación de las sanciones administrativas previstas por la normativa vigente.

Para obtener más información sobre el reciclaje del aparato, póngase en contacto con la oficina competente, el servicio local de eliminación de residuos o el establecimiento donde lo compró.

ME098-5-5A-A0-R01
05-2025

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