



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

Gebrauchsanweisungen

Übersetzung der Originalanleitungen

ES

Instrucciones de manejo

Traducción de las Instrucciones Originales



FR

ÉLÉMENTS
D'EMBALLAGE



NOTICE



BAC
DE TRI



FR

Cet appareil
et ses accessoires
se recyclent



À DÉPOSER
EN MAGASIN



À DÉPOSER
EN DÉCHÈTERIE



Points de collecte sur www.quefairede mesdechets.fr
Privilegiez la réparation ou le don de votre appareil !



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 (CO₂). 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.

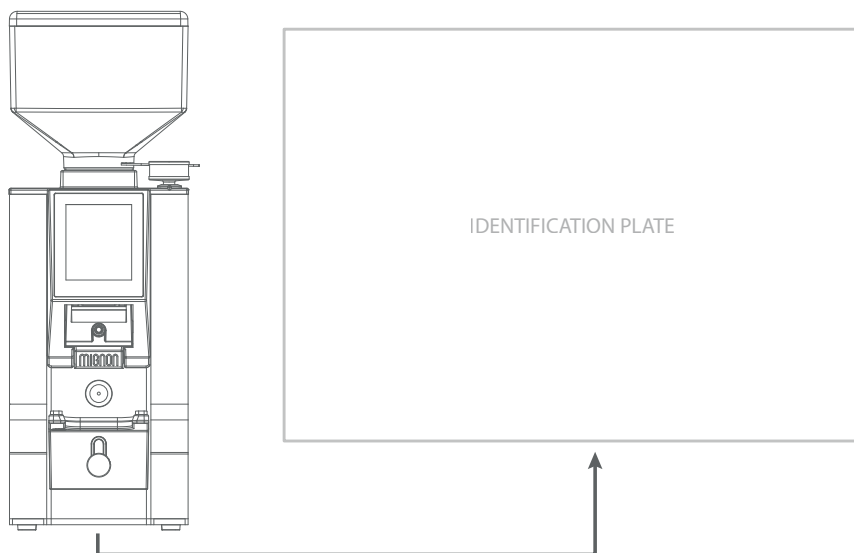


Fig. 3.1 - Identification plate

4. CE Declaration of Conformity

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA' CE
EC DECLARATION OF CONFORMITY



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
CONTI VALERIO S.r.l.
Via Luigi Longo 39/41
Tel. +39 055 9090901 - Fax +39 055 9090902
50019-SESTO FIORENTINO (FI)
P. IVA e Cod. Fisc. 05048650485

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

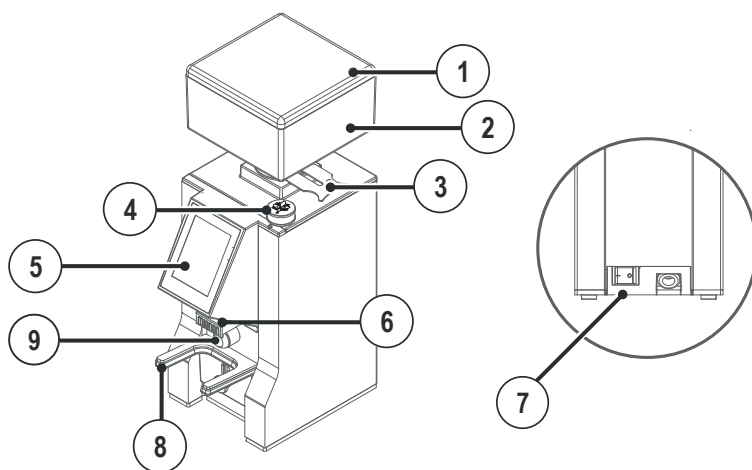


Fig. 5.1 - Description of the appliance

5.2 Display

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

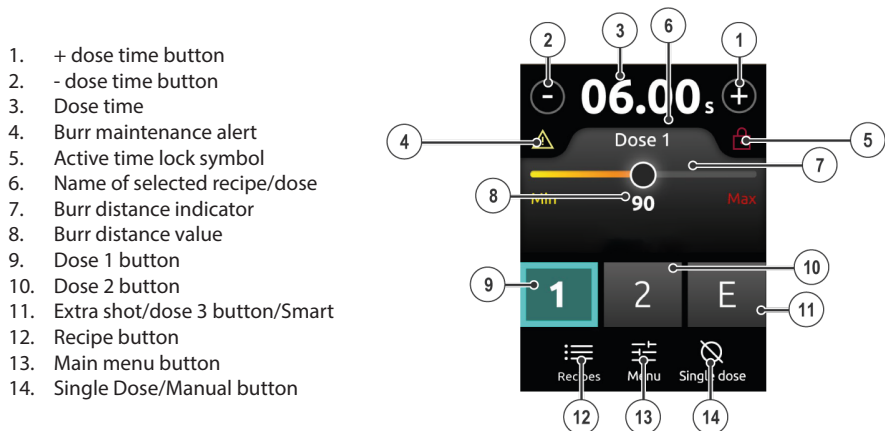


Fig. 5.2 - Main page



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.

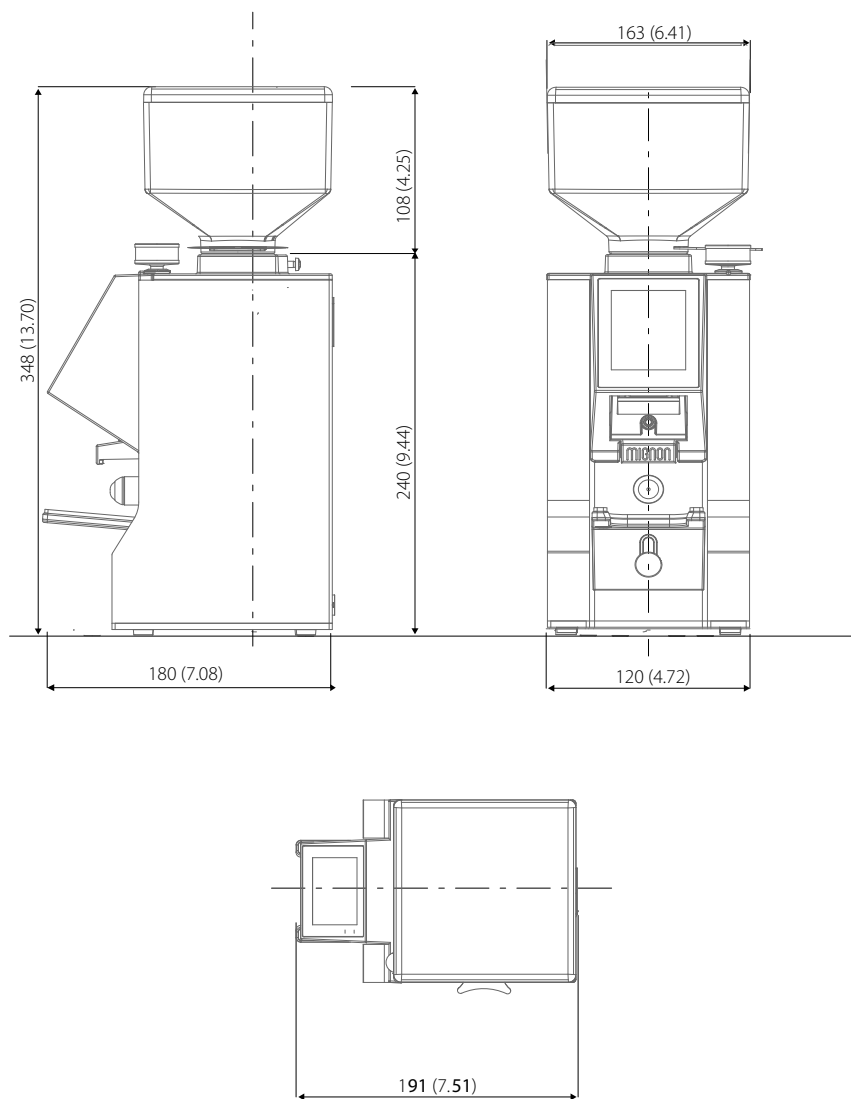


Fig. 6.1 - Technical data



7. Adjustments and use of the appliance

7.1 Preliminary operations

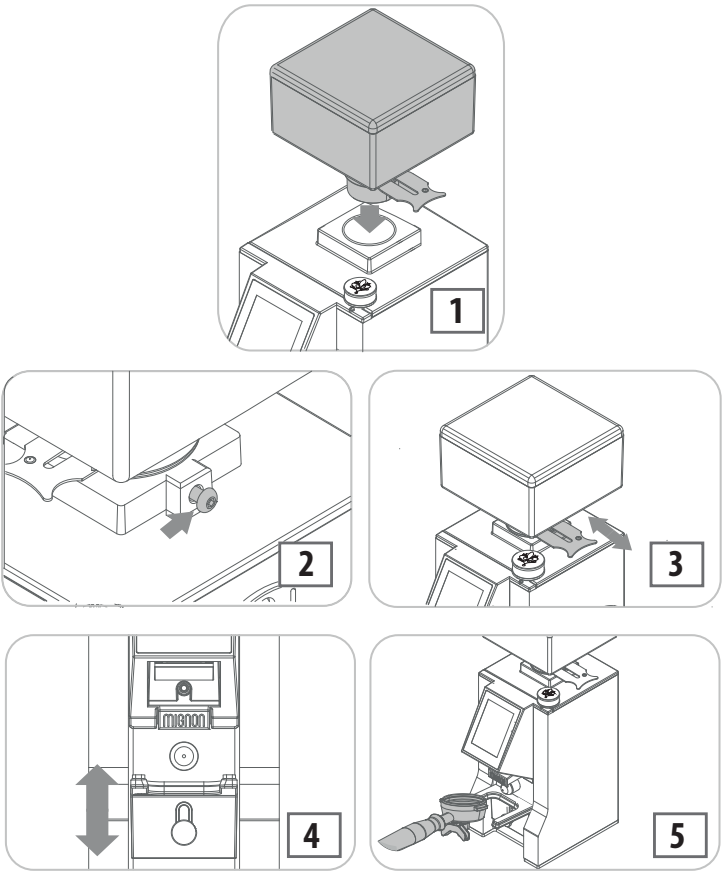


Fig. 7.1 - Preliminary operations

- 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

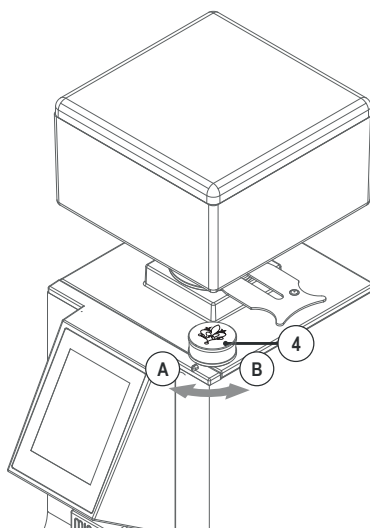


Fig. 7.2 - Burr adjustment

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.

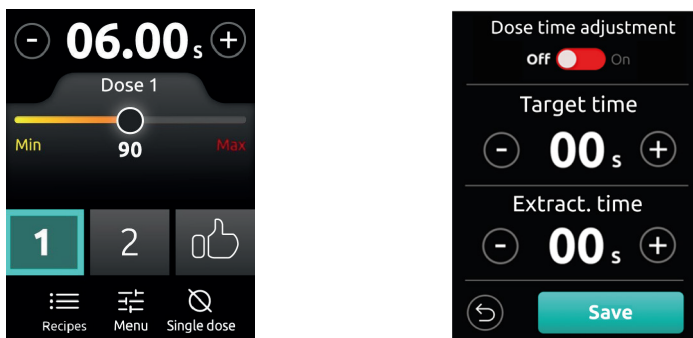


Fig. 8.0 - Smart mode 1 and 2



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

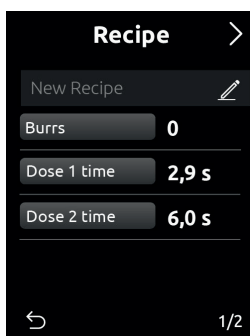


Fig. 8.2 - Recipe page 2



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.

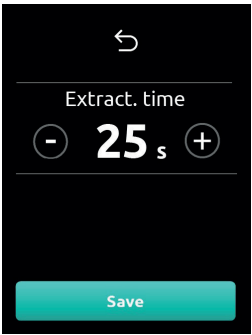


Fig. 8.4 - Recipe page 4

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).

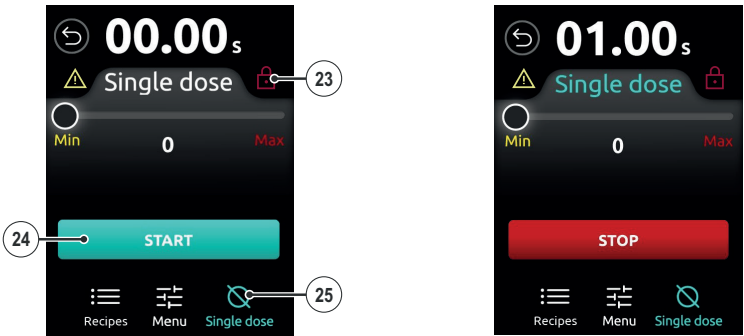


Fig. 8.6 - Single dose 1 and 2

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).

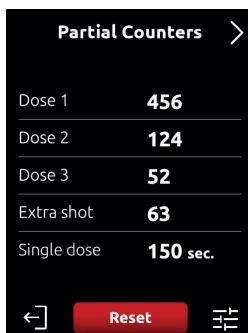


Fig. 8.8 - Partial counter

8.7.2 Extra dose adjustment

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

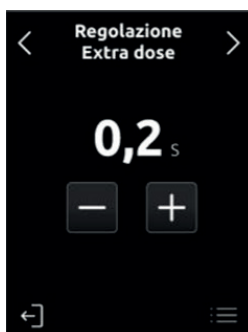


Fig. 8.9 - Partial counter

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.

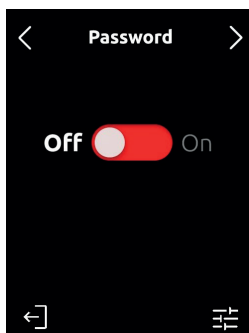


Fig. 8.10 - Password 1

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.

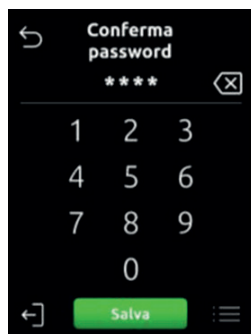
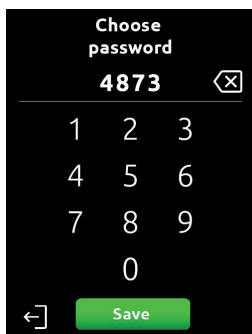


Fig. 8.11 - Password 1 and 2

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.

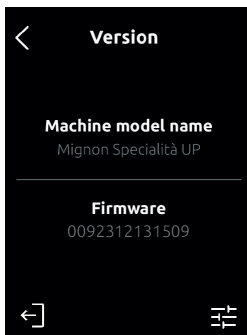


Fig. 8.12 - Appliance version

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.

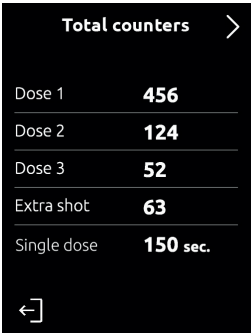


Fig. 8.13 - Total counters

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.

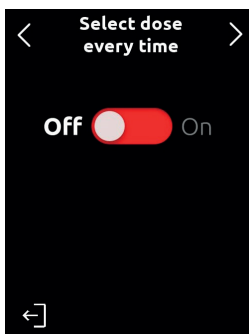


Fig. 8.15 - Manual dose selection mode



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.

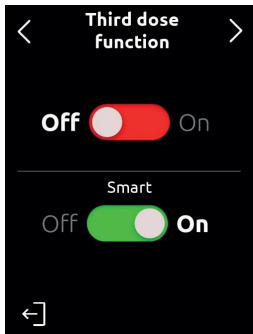


Fig. 8.16 - Third dose selection mode



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

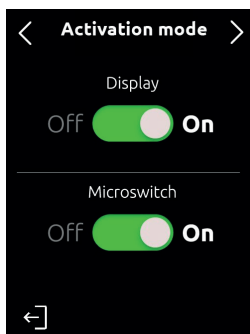


Fig. 8.17 - Grinding activation mode

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.

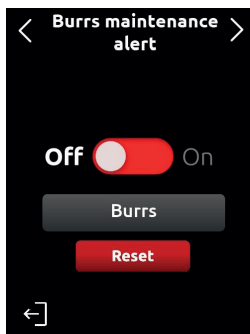


Fig. 8.18 - Burr maintenance alert

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.

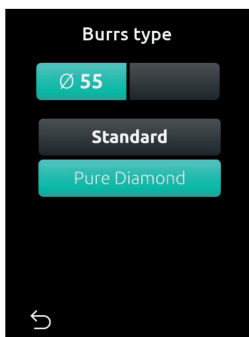


Fig. 8.19 - Type of burrs

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).

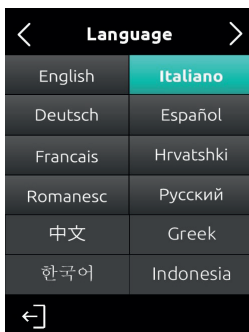


Fig. 8.20 - Language

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.

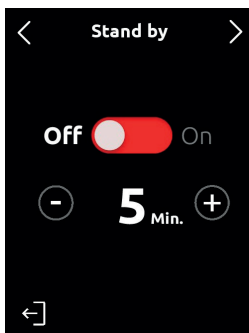


Fig. 8.21 - Standby



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).

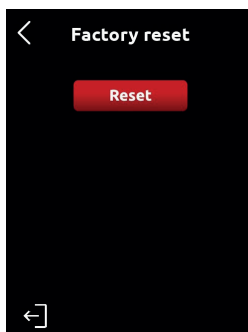


Fig. 8.22 - Factory reset

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.



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 wärme- und feuchtigkeitsgeschützten 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, zu schweren oder dauerhaften 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 Hygienepaxis 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 Tisches 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 CO₂-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.

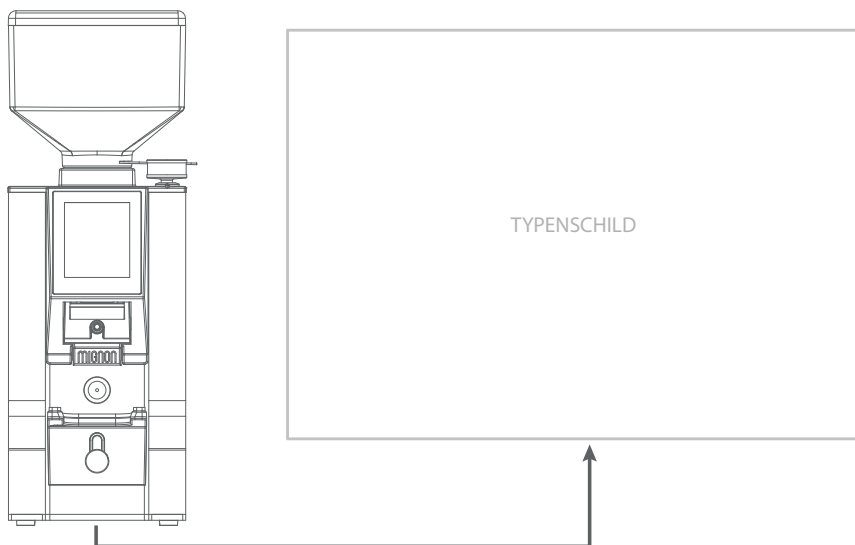


Fig. 3.1 - Typenschild

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
CONTI VALERIO SRL
Via Luigi Longo, 39/41
Tel. +39 055 9999999 - Fax +39 055 9999999
50019 SESTO FIORENTINO (FI)
P. IVA n. 01234567890123456

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

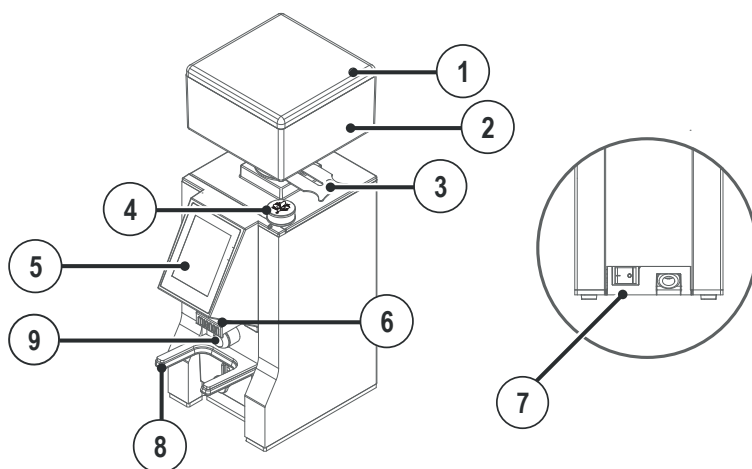


Fig. 5.1 - Beschreibung des Geräts

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

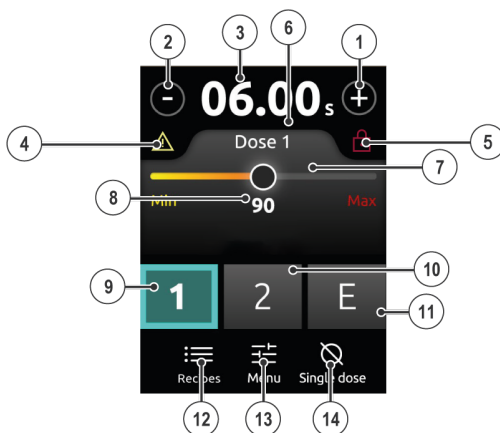


Fig. 5.2 - Hauptbildschirm



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.

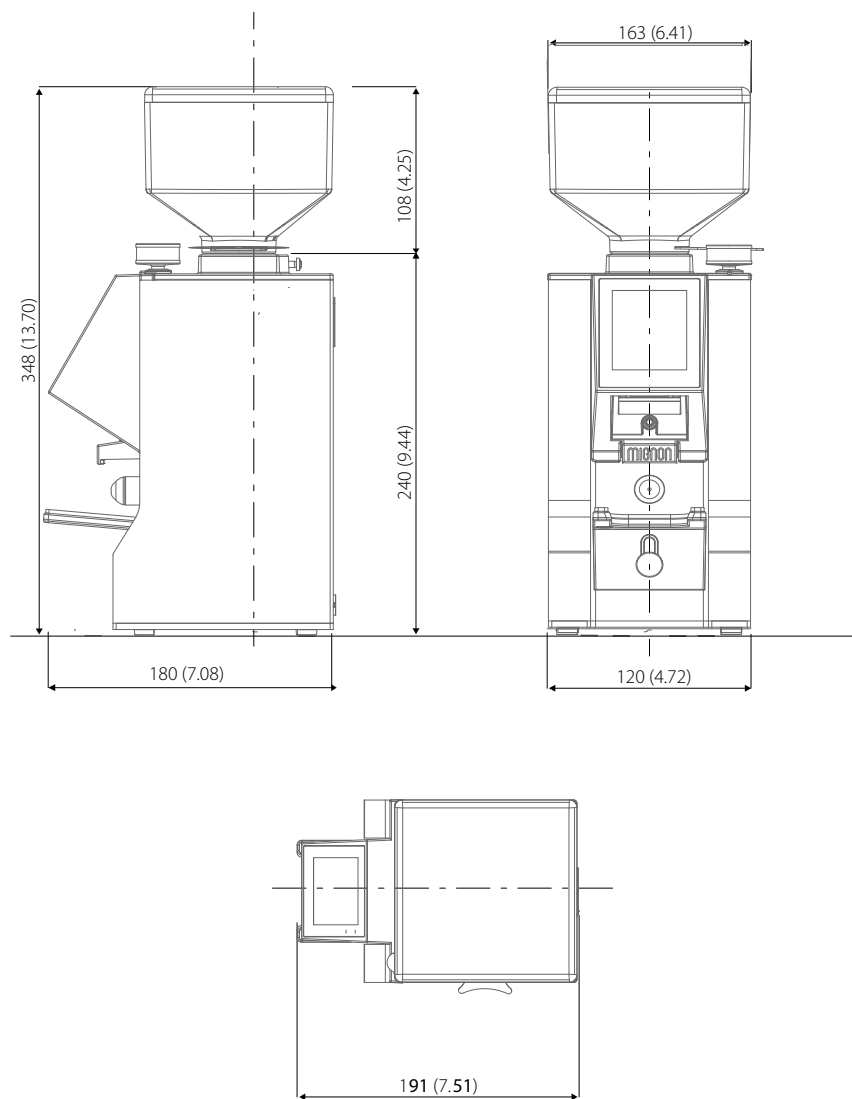


Fig. 6.1 - Technische Daten

7. Einstellungen und Verwendung des Geräts

7.1 Vorbereitungsarbeiten

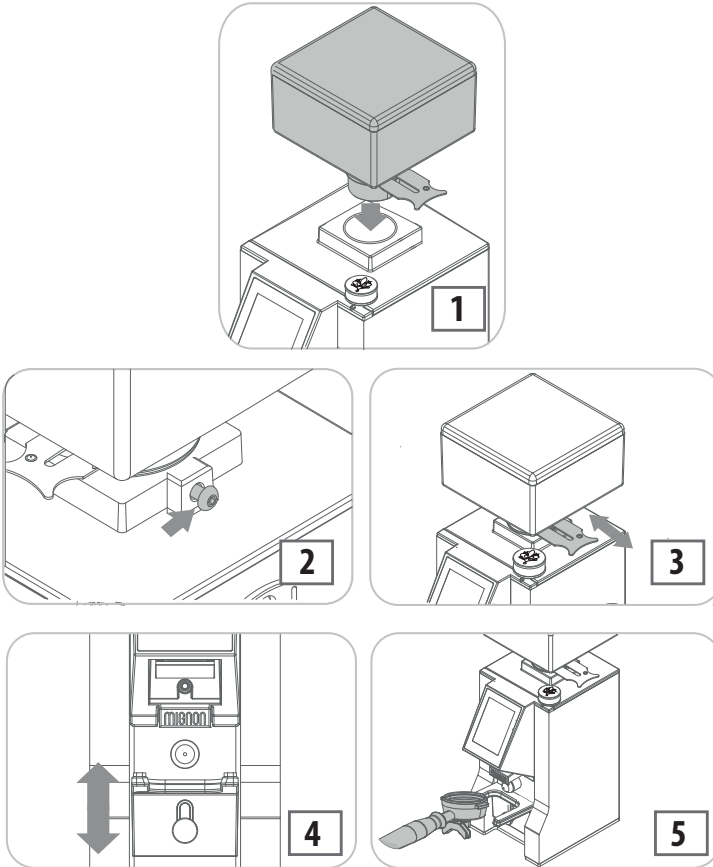


Fig. 7.1 - Vorbereitungsarbeiten

- 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

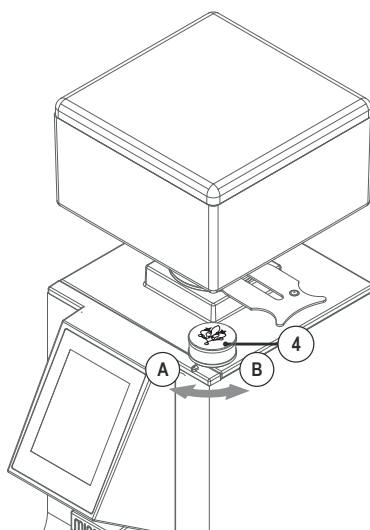


Fig. 7.2 - Einstellung der Mahlscheiben

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.

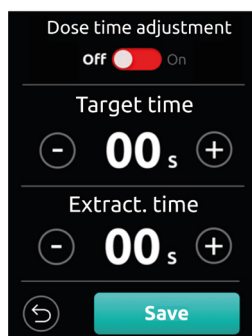
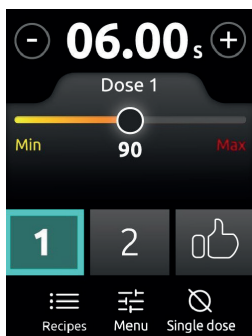


Fig. 8.0 - Modus Smart 1 und 2

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
- Rezeptausswahl

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

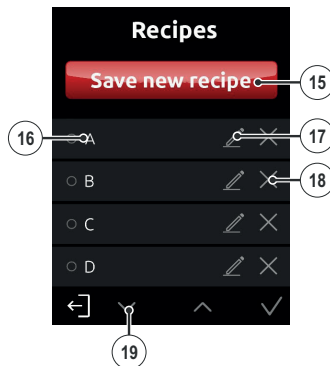


Fig. 8.1 - Bildschirm Rezepte 1

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 gemahlten Kaffees.
- **Output Weight:** Menge des ausgegebenen Getränks.
- **Extraction Time:** Dauer der Ausgabe.

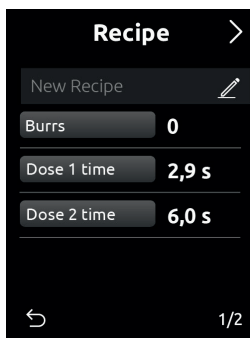


Fig. 8.2 - Bildschirm Rezepte 2



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.

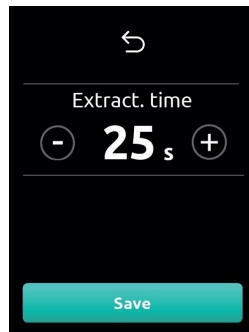


Fig. 8.4 - Bildschirm Rezepte 4

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).

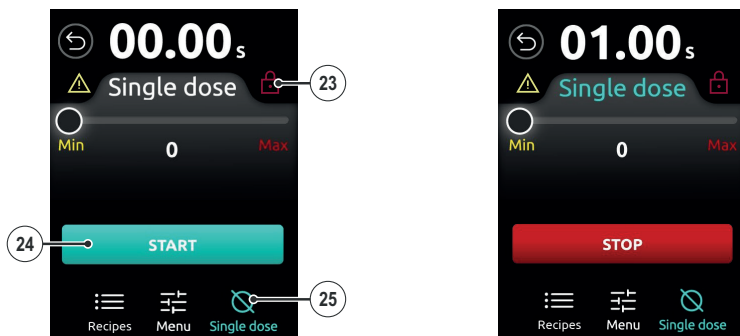


Fig. 8.6 - Single Dose 1 und 2

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).

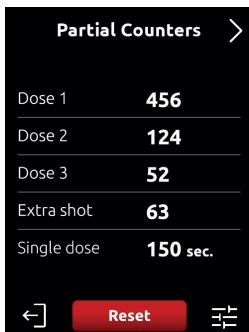


Fig. 8.8 - Teilzähler

8.7.2 Einstellung Extradosis

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

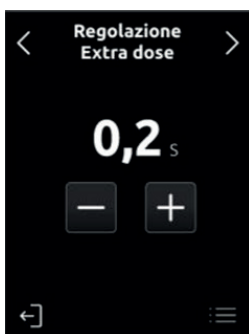


Fig. 8.9 - Teilzähler

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.

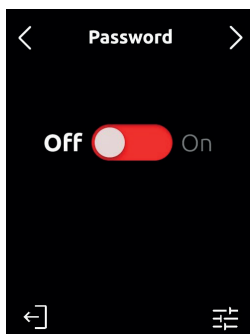


Fig. 8.10 - Passwort 1

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.

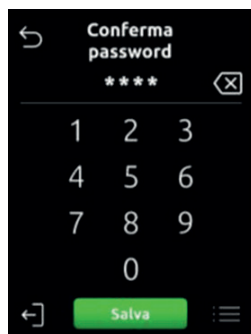
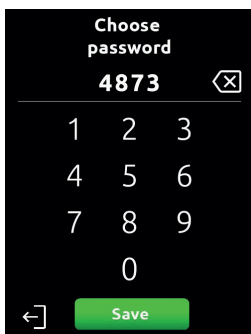


Fig. 8.11 - Passwort 1 und 2

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.

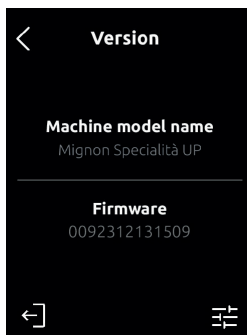


Fig. 8.12 - Geräteinformationen



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:

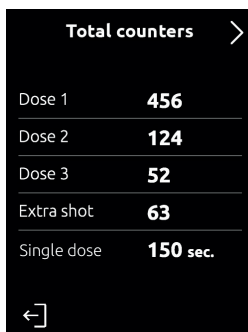
- Gesamtzähler
- Display-Helligkeit
- Dosis-Auswahlmodus
- Auswahlmodus dritte Dosis
- Aktivierungsmodus
- Alarm Wartung der Mahlscheiben
- Sprachen
- Standby
- Werksreset

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.



Total counters >	
Dose 1	456
Dose 2	124
Dose 3	52
Extra shot	63
Single dose	150 sec.

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.

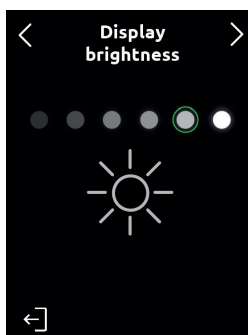


Fig. 8.14 - Display-Helligkeit

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.

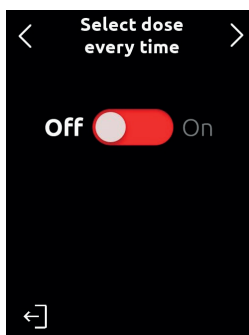


Fig. 8.15 - Dosis-Auswahlmodus

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.

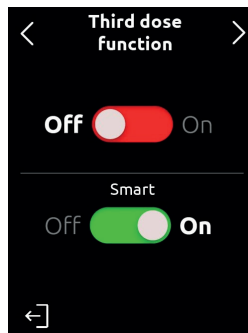


Fig. 8.16 - Auswahlmodus dritte Dosis

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.

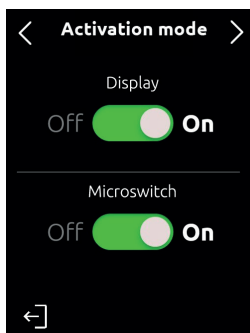


Fig. 8.17 - Aktivierungsmodus

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.

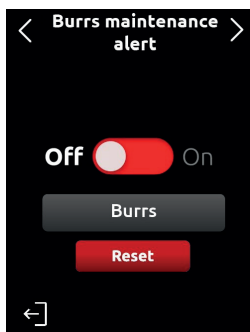


Fig. 8.18 - Alarm Wartung der Mahlscheiben

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.

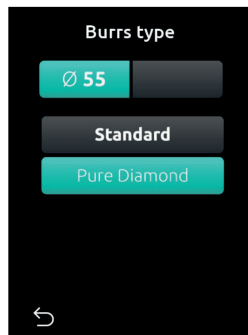


Fig. 8.19 - Art der Mahlscheiben

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).

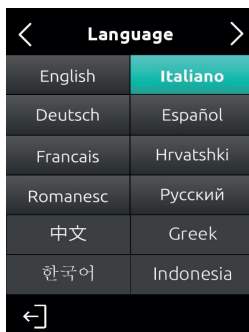


Fig. 8.20 - Sprache

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.

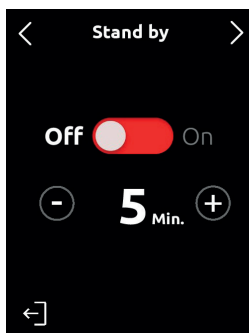


Fig. 8.21 - Standby

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).

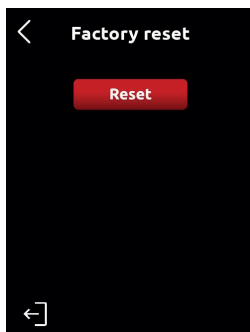


Fig. 8.22 - Wiederherstellung der Werkseinstellungen

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 Verwaltungsanktionen.

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.

ME098-5-5A-A0-R01
05-2025

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

